

# UNSER FEINER LOCKSTEIN FRÜHSTÜCKS-BRUNCH

täglich von 09:00 bis 12:00 Uhr



## UNSER BRUNCH BEINHALTET FOLGENDES: (25,00 EURO/PERSON)

Heiße Getränke nach Ihrer Wahl: Tee von ausschließlich sorgfältig ausgesuchten Kräutern aus unserem Garten. Im Sommer frisch, im Winter getrocknet.  
Bohnenkaffee „Wiener Verführung“ (Sonnentor), Getreidekaffee (Naturata)  
Heiße Schokolade (Vivani)

Müsli von frisch geschroteten Hafer (gibt Kraft) und Braunhirse (für schöne Haut und kräftige Haare) mit Apfel, Banane, Orangen- und Zitronensaft zubereitet.

Täglich frisch gebackene Dinkelsemmeln (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu Butter, Honig, hausgemachte mehrmals wöchentlich frisch gerührte, honiggesüßte Marmelade, ausgewählte kostbare Käse, Kräuterquark und Gemüsesticks ...

Eier nach Ihren Wünschen zubereitet

Gugelhupf oder Milch-Rosinensemmeln oder Nusszopf

Ab etwa 10:30 Uhr ein täglich wechselndes, kleines stärkendes Essen.

Noch etwas Süßes und Kaffee dazu nach Wunsch.

## BRUNCH-GERICHTE

**Montag:** Kürbisgratin mit Chicoree-Orangensalat ▪ Blaubeer-Blinys

**Dienstag:** Kartoffelgulasch ▪ Beerengrütze

**Mittwoch:** Gemüsebandnudeln ▪ Bananen-Tiramisu

**Donnerstag:** Ratatouille ▪ Aprikosenkuchen

**Freitag:** Gemüsesuppe ▪ Dampfnudeln mit Vanillesauce

**Samstag:** Spinatknödel und Tomatenragout ▪ Vanillewaffeln und Beeren

**Sonntag:** Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat ▪ Apfelkuchen

Alles wie gewohnt aus biologischem Anbau.

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein!

**Wir haben kein Karten-Lesegerät** und bitten deshalb um Barzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Ihre Christl Kurz und das Lockstein-Team



### FREITAG, 24.02.2017

- Möhrenpuffer mit Zitronenjoghurt
- Pilzcremesuppe mit Pilz-Semmelknöderl
- Kohlrabi-Ravioli mit Curcuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- Buttermilch-Mousse mit karamellisierten Äpfeln
- Schoko-Mandeltorte und Getreidemokka

### SAMSTAG, 25.02.2017

- Tofu-Würfel mit Nusskruste und Granatapfelsirup
- Fenchelsuppe
- Kastanien-Laibchen mit gedämpften Lauch und Karottensauce
- Cremet mit Beerensalat
- Kokos-Kaffee-Schnitten und Getreidemokka

### SONNTAG, 26.02.2017

- Schafskäse-Tartar
- Maroni-Suppe mit Chiliöl
- Rote Rüben-Medaillon auf grünem Kartoffelbrei und Wacholder-Rotweinsauce
- Broken-Chocolat-Eis
- Topfen-Marillen-Stangerl und Getreidemokka



### MONTAG, 27.02.2017



- Zucchini-Spaghetti auf roter Paprikasauce
- Kürbissuppe mit Kaffeelinsen und Birnen-Brioche-Talern
- Basmatireis, mit Pilzen gefüllte Aubergine und scharfer Honig-Perperoni-Sauce
- Mandarinen-Creme
- Vanille-Hefe-Rosmarinkuchen und Getreidemokka

### DIENSTAG, 28.02.2017

- Gurken-Bavaroise mit Oliven und Dill
- Lauchsuppe mit Grünkernbällchen
- Kartoffelpraline mit Tomaten-Chilisauce und Parmesan
- Mango-Parfait mit Schokoladensauce
- Mohn-Franzbrötchen und Getreidemokka

### MITTWOCH, 01.03.2017

- Blumenkohl-Panna Cotta und frittierte Petersilie
- Karotten-Orangensuppe
- Verschiedene gefüllte Gemüse und Tomatensauce
- Joghurt pudding
- Florentiner und Getreidemokka



### DONNERSTAG, 02.03.2017

- Gemüse im Würzgelee mit Röstkartoffeln
- Kürbissuppe
- Tagliatelle mit Pilzen auf Spinat
- Im Hibiscustee pochierter Birne
- Biskuitroulade und Getreidemokka

### FREITAG, 03.03.2017

- Zitronensellerie auf Roggenbrot
- Gemüseessenz mit Parmesan-Grießnockerl
- Gebackener Blumenkohl auf Quinoa, Spinat und Dattrelisch
- Vanille-Schoko-Eis mit Beeren
- Stricknadelkuchen und Getreidemokka

### SAMSTAG, 04.03.2017

- Warm marinierte Karotten
- Broccoli-Suppe mit Pistazien
- Mit Reis gefüllte Zucchini auf Aurora-Sauce
- Tiramisu
- Orangenküchlein und Getreidemokka

### DONNERSTAG 05.03.2017

- Gebratener Fenchel mit Schafskäse
- Rote Rübensuppe mit Zitronengras
- Schwarzwurzeln und Quinoa auf Orangen-Rahmspinat
- Topfenknödel mit Beerenragout
- Schokokuchen und Getreidemokka



### FREITAG, 06.03.2017

- Sauerkrautkuchen
- Petersilienwurzelsuppe mit Haselnuss-Grissini
- Blumenkohlpuree und Kümmelmöhren dazu Hirselaiibchen
- Pochierte Birne mit Melissen-Honig Sud und Mousse au chocolat
- Ingwer-Bananenküchlein und Getreidemokka

### SAMSTAG, 07.03.2017

- Warm marinierte Karotten
- Cremige Meerrettichsuppe mit Wurzelstreifen
- Grünkern-Flan und glasierter Rosenkohl auf Wacholder-Rotweinsauce
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Orangen-Mandelkuchen mit Getreidemokka

### SONNTAG, 08.03.2017

- Rote-Beete-Taler mit Walnusskrokant
- Samtige Grünkernsuppe mit Wurzelgemüse
- Mais-Roulade mit Grünkohlfüllung auf Tomatensauce
- Gebratene Äpfel mit Rum-Vanillecreme
- Hirse-Biskuit-Roulade und Getreidemokka



# UNSER KULINARISCHER KALENDER

## FEBRUAR

## DAS ERWARTET SIE BEI UNS

Am schön gedeckten Tisch mit frischen Blumen von Wiese und Garten, servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung.

Das Abendessen beginnt ab 18:00 Uhr. Weil alles wirklich frisch gekocht und gebacken wird (ohne Mikrowelle; es nie Warmgehaltenes oder Aufgewärmtes gibt) bitten wir Sie sich die Zeit zu nehmen, unsere mit Liebe zubereiteten Speisen in Ruhe zu genießen.

## UNSER MENÜ 45,00 Euro/Person

- Zur Begrüßung im Sommer ein Glas frisch gemachte honiggesüßte Kräuterlimonade und im Winter eine Tasse honiggesüßten Tee von frischen Äpfeln, sowie einen kleinen pikanten vegetarischen Gruß aus der Küche
- Einen täglich wechselnden Vitamin-salat (Blattsalat, Wurzeln und Kräuter) dazu täglich frisch gebackene kleine Semmeln aus von uns gemahlenem Dinkelmehl (auf Wunsch auch glutenfrei) dazu ein hausgemachter Brotaufstrich
- Eine Herz und Magen wärmende Suppe
- Ein köstliches Hauptgericht
- Ein honiggesüßtes Dessert
- Einen wirklich frisch gebackenen Kuchen und dazu einen Getreidemokka



### SONNTAG, 05.02.2017

- Erbsenflan und Tomatenvinaigrette
- Schwarzwurzelsuppe und Käseknöderl
- Safranreis und mit Thymianbrösel gebackene Kürbisstücke
- Mandarinencreme
- Olivenöl-Walnusskuchen und Getreidemokka

### MONTAG, 06.02.2017

- Zitronensellerie auf Roggenbrot
- Toskanische Tomaten-Brotsuppe
- Austernpilzspieß mit Süßkartoffelbrei und Thymian-Sojacremesauce
- Schokoladen-Hirsetörtchen mit Himbeeren
- Dattelpralinen und Getreidemokka

### DIENSTAG, 07.02.2017

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf vinaigrette
- Spitzkohlcremesuppe mit Schafskäsebällchen
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout
- Joghurt-Pudding mit Beeren
- Apfelstreuselkuchen und Getreidemokka

### MITTWOCH, 08.02.2017

- Tomaten-Gelee mit Basilikumsauce
- Blumenkohlsuppe Dubarry
- Polenta-Salbeischnittchen mit Fenchel in Pernod-Sauce
- Bratapfel mit Zimtparfait
- Canelés und Getreidemokka



### DONNERSTAG, 09.02.2017

- Pochierter Lauch mit Senfsauce
- Vichyssoise
- Rote Rüben-Buchweizen-Blinys mit Spinat gefüllt
- Orangen-Schaumschnitte
- Mandeltörtchen und Getreidemokka

### FREITAG, 10.02.2017

- Pommes d'amour
- Gelbe Paprikasuppe mit Grissini
- Thymian-Dampfnudeln mit Pilzen in Petersilienrahm
- Quark-Pudding mit Sauerkirschenkompott
- Schokokuchen und Getreidemokka

### SAMSTAG, 11.02.2017

- Broccoli Venezia
- Karottensuppe mit Kümmelstangerl
- Reis mit Ingwersauce und grünen Erbsen
- Panna Cotta mit Orangenlikör-Gelee
- Schaumrollen und Getreidemokka

### SONNTAG, 12.02.2017

- Flammkuchen
- Kohlrabi-Estragonsuppe
- Spinat-Quark-Gnocchi mit Knoblauchsauce und Schmortomaten
- Pochierte Gewürzbirne mit Schokosauce
- Sauerrahm-Olivenörtchen mit Himbeeren und Getreidemokka



### MONTAG, 13.02.2017

- Kohlrabi-Spaghetti in Estragon-Sauce
- Borschtsch
- Sobanudeln mit gerösteten Noriblättern und Rettich-Ingwersauce
- Schokoladensoufflé
- Hefeteig-Nussschnecke und Getreidemokka

### DIENSTAG, 14.02.2017 - VALENTINSTAG

- Rote Rüben Carpaccio
- Blumenkohlsuppe
- Mit Spinat gefüllte Tomaten, Polentaschnitten und Aurasauce
- Delice mit Blutorangengelee
- Himbeertorte und Getreidemokka

### MITTWOCH, 15.02.2017

- Frischkäse-Parfait mit Karotten-Salsa
- Selleriesuppe mit Walnuss-Grissini
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen auf Sherrysauce
- Mango-Limettencreme
- Apfelkuchen und Getreidemokka

### DONNERSTAG, 16.02.2017

- Blumenkohl-Panna Cotta
- Kräutersüppchen und Nussknöderl
- Mit Quinoa gefüllte grüne Paprika auf roter Paprikasauce
- Schoko-Panna Cotta mit Gewürzorange
- Eierschecke und Getreidemokka



### FREITAG, 17.02.2017

- Pikantes Tiramisu
- Gemüseessenz und Grießnockerl
- Mit Pilzen gefüllte Kohlroutaden mit Kartoffelpüree
- Gewürzkafee-Birnen mit Milchschaum
- Blaubeerküchlein und Getreidemokka

### SAMSTAG, 18.02.2017

- Rote Rüben-Tartar
- Süßkartoffelsuppe mit Roggenbrot-Croutons
- Buchweizen-Laibchen im Spinatblatt mit süß-scharfer Chilisauce und gebratener Zucchini
- Passionsfrucht-Schaumschnitte
- Orangentörtchen und Getreidemokka

### SONNTAG, 19.02.2017

- Gebackene Auberginen-Päckchen mit Räuchertofu gefüllt
- Hellgrüne Erbsensuppe mit Minze und Buttermilch
- Cremige Polenta mit gebratenen Pilzen
- Mandarinen mit Marzipansauce
- Rotweinkuchen und Getreidemokka

### MONTAG, 20.02.2017

- Broccoli mit Olivenöl und Pinienkernen
- Asiatische Pilzsuppe mit Sesam-Grissini
- Süßkartoffelsteak auf Quinoa mit Mango-Relish
- Ingwer-Bananeneis mit Schokosauce
- Florentiner und Getreidemokka



### DIENSTAG, 21.02.2017

- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfel
- Krautstrudel mit Schnittlauchsauce
- Krokant-Törtchen mit Weinschaumsauce
- Milch-Zimt-Tarte und Getreidemokka

### MITTWOCH, 22.02.2017

- Bratpaprika mit Oliven und Schafskäse
- Blaukrautessenz mit karamellisierten Birnenspalten
- Gemüse-Lasagne
- Zitronencreme
- Walnuss-Schoko-Brownies und Getreidemokka

### DONNERSTAG, 23.02.2017

- Rote Rübenlaibchen mit Meerrettichsauce
- Broccoli-Suppe mit Pistazien
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Aurasauce
- Gewürz-Parfait mit Granatapfelsirup
- Käsekuchen und Getreidemokka

## Öffnungszeiten:

### Frühstücks-Brunch:

Täglich von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr  
25,00 Euro / Person

### Abends:

Täglich ab 18:00 Uhr, 5-Gang-Menü  
45,00 Euro / Person

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein!

**Wir haben kein Karten-Lesegerät** und bitten deshalb um Barzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Ihre Christl Kurz  
und das Lockstein-Team

