

# heimlich

DECKT AUF.

## **Kalte Platte**

12,-

## **G. Müse Salat**

12,-

## **HeimlichWurst „Vito Corleone“**

mit Cole Slaw,

Salzgurke & gerösteten Erdäpfeln

14,-

(zweites Würstel: plus 4,-)

1Topf

## **Herzhaftes Kalbsragout**

mit Hausbrot

15,-

## **„Teilen & Verweilen“**

----->>>

Aufgebaut wie ein Menü in sechs Gängen.

Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgang & Dessert.

Ihr habt freie Auswahl.

Was Ihr genießt & wie viel davon liegt in Euren Händen.

Ein Teller ist für zwei Personen zum Teilen gedacht.

So könnt Ihr mehr probieren.

& verschiedene Gänge nacheinander bestellen.

Kann man machen - muss man aber nicht.

Wie es Euch gefällt.

----->>>

**Schafkäse im Weinblatt**  
mit Kohlrabi, Haselnuss  
& „Rhabarber 2023“

18,-

Begleiter: 2022 AIE Welschriesling **Maximilian Weiss** 6,50

**„Los Pollos Hermanos ` Chicken Waffle“**

Gebackenes Hendl mit Guacamole,  
Parmesan & Bourbon-Ahornsirup  
auf herzhafter Maiswaffel

22,-

Begleiter: 2022 Vom roten Schiefer Riesling **Clemens Busch** 7,50

**Gebratenes Filet vom Neusiedlersee Wels**

mit Bouillabaisse-Soße,  
Kolbász, Paprika & schwarzem Risotto

28,-

Begleiter: 2021 Malvazija **Piquentum** 8,50

**Süßkartoffel aus dem Ofen**

mit Krautsalat „süß-sauer“,  
geröstetem Grünkohl & Chipotle-Mayo

21,-

Begleiter: 2022 Fuorleggero Rosato **Cinque Campi** 7,-

**Gebratene Lammkeule**

mit Röstzwiebel-Jus, Chicorée,  
Pistazien & Polentastrudel

29,-

Begleiter: 2014 Kraftschluck **Gernot & Heike Heinrich** 8,50

**„Der Piefke nennt sie Quarkbällchen“**

mit confiierten Kumquats & Honig,  
Zartbitterschokolade & Walnuss

16,-

Begleiter: 2022 Bomba La Bromba **Sebastian Gartner** 6,50

**Liebe Gäste,**

Es freut mich sehr, dass Ihr hier seid  
um das Miteinander hochleben zu lassen.  
Vor allem aber freut mich, dass Ihr wohlauf seid.

Wenngleich auch nicht physisch,  
sind wir doch alle ein bisschen näher zusammengerückt,  
besinnen uns mehr auf Wesentliches  
& erfahren wie gut es uns doch eigentlich geht  
- in dieser sonderbaren Zeit,  
die für alle Beteiligten Neuland ist.

Ich bitte Euch daher inständig um gegenseitige  
Rücksichtnahme, Achtsamkeit & etwas Mithilfe.

Im Gegensatz zur ursprünglichen Idee des Lokals, die  
Gemeinsamkeit in der „Wohnküche“ im Erdgeschoss zu genießen,  
verteilen sich die Gäste nun im ganzen Haus & rundherum.

Von daher bitte ich um Verständnis,  
falls es mal etwas länger dauern sollte. Reden hilft.

Mehr Mitwirkende kann ich mir nicht leisten & bin dankbar,  
Gábor & Károly an meiner Seite zu wissen.  
Überall zugleich sein können wir auch nicht.

Also macht bitte ein bisschen mit & seid nett zu einander.

Dieses Lokal ist kein Schnellimbiss.  
Alles ist selbstgemacht,  
wird frisch gekocht & kein Packerl aufgerissen.  
Alle Weine & Zutaten stammen von Menschen,  
die mit Herz & Verstand ihrem Handwerk nachgehen  
- vor allem aber im Einklang mit der Natur arbeiten.  
Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung.

Vielen Dank, dass Ihr da seid  
um diese Hütte mit Leben & guter Laune zu füllen.

Die Zukunft wird gut;  
nur dass es diesmal etwas länger dauert.

**Euer Heimlich**