



Kalte Platte

9,50

G. Müse Salat

9,50

HeimlichWurst „Käse Heiner“

mit gerösteten Erdäpfeln
& lecker Salat

9,50

(zweites Würstel plus 4,-)

„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.

----->>>

Brillat Savarin

(unser Lieblingsweichkäse - hoch lebe die Triple-Rahmstufe!)

mit Birne, Bohnen & Speck

16,-

Begleiter: Heiwa Junmai **Enter.Sake** - **Richie Hawtin** 6,-

F³/S³

= Fenchel x Fenchel x Fenchel

Salat x Suppe x Samosas

12,-

Begleiter: 2020 Furmint **Hannes Schuster** 5,50

Gedämpfter Neusiedlersee Wels

mit Orangenbutter,

Erbsenstampf & Krennockerl

24,-

Begleiter: 2020 Heimlich Handwerk Grüner Veltliner **Leo Sommer** 5,-

Grün.

Geschmorte Zucchini

mit Kürbiskern-Miso & Rettich Kimchi

16,-

Begleiter: 2020 Freisprung Weißburgunder **RauSchnitt Weine** 7,50

Confiertes Kaninchenkeulenfilet

mit „Sauce Marrakesch“,

gegrilltem Salatherz, gelber Bete

& Graupen-Risotto

24,-

Begleiter: 2019 Hunny Bunny Blaufränkisch **Judith Beck** 6,50

Erdbeeren & weiße Schokolade

mit all dem Geraffel, Gedöhns & Kladderadatsch,

das befriedigender Süßkram

in petto haben muss.

14,-

Begleiter: 2018 Lenchen Riesling Kabinett **P.J. Kühn** 6,-

Liebe Gäste,

Es freut mich sehr, dass Ihr hier seid
um das Miteinander wieder 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 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 wieder mit Leben & guter Laune zu füllen.

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

Euer Heimlich