

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

11,-

G. Müse Salat

11,-

HeimlichWurst „Käse Heiner“

mit Zwiebelschmelz,
Krautsalat & gerösteten Erdäpfeln

11,-

(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.

----->>>

Golser Radieschen Vielfalt

mit Flusskrebsfleisch
& Kernölgebäck

18,-

Begleiter: 2021 Flamingo **BioWeinGut Lehner** 6,-

Grüner Spargel vom Ruttner Sepp

mit Miso-Hollandaise,
Pimentos de Padron
& grünen Tomaten 2022

19,-

Begleiter: 2018 Silvaner [Nakt] **Weingut Odinstal** 8,50

Gebratene Neusiedlersee Zanderwangerl

mit Bärlauchbutter & Pistazie,
Pilzrisotto & Bewegung

28,-

Begleiter: 2017 Handwerk Welschriesling **Leo Sommer** 8,-

Germknödel „Kyoto“

mit gebratenem Brokkoli,
Kren & fermentierter Süßkartoffel

18,-

Begleiter: 2021 Avia Neuburger **Zechmeister Weine** 5,50

RIPPERL!

mit mariniertem Chicorée,
Mairüben & geröstetem Maisbrot

26,-

Begleiter: 2019 Atlas Pinot Noir **István Bencze** 9,50

Zitronen-Mohn-Törtchen

mit Topfencreme,
Mandel & Cassis

15,-

Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Weingut Rommer** 5,-

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