

# heimlich

DECKT AUF.

## **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.

----->>>

### **Blunznsamosas**

mit Camembert-Creme,  
Patisson & fermentiertem Pak Choi  
15,-

Begleiter: 2021 Welschriesling **Andreas Gsellmann** 5,-

### **Hochsommer.**

Bunte Paradeiser & Okra-Schoten  
mit Haselnuss & Basilikum  
17,-

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

### **Gebratenes Forellenfilet**

mit Karfiol-Creme,  
Gremolata & Polenta Pommes  
25,-

Begleiter: 2020 Riesling **roterfaden** 6,50

### **Tofu gibt's auch in gut.**

Gebackener Seidentofu  
mit Karotten-Kümmeljus  
& geschmorter Melanzani  
17,-

Begleiter: 2018 wssbrgndr **rennersistas** 6,50

### **Gebratene Lammkeule**

mit Grillpaprika,  
mildem Schafkäse, Rucola  
& Pastinake  
25,-

Begleiter: 2020 #nofilter Syrah **Gernot Leitner** 6,50

### **Süße Frühlingsrolle**

mit Marille & Ribisel,  
Cashew & Karamell  
15,-

Begleiter: 2020 Aurora **Thomas Hareter** 4,50

**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**