heimlich
DECKT AUF.

Kalte Platte
16,-

G. Müse Salat
15,-

Heimlichs Hausmacherbratwurst
mit unserem Senf & Zwiebelschmelz,
Salzgurke, süßem Chili & gerösteten Erdäpfeln
(Zweites Würstel - 140g: +4,50)
17,-

1Topf
Helles Kalbsrahmgulasch „Für Gudula"
mit Hausbrot
19,-

„Teilen & Verweilen" (rechte Seite) ---------->>>

Aufgebaut wie ein **Menü** in sechs Gängen.
Vorspeise, Zwischengerichte, Hauptgang & Dessert.
Ihr habt freie Auswahl.
Ob Ihr Euch 4, 5 oder 6 Gänge teilt liegt in Euren Händen.
Durch's **Teilen** könnt **Ihr** mehr probieren.
Möchtet Ihr die Speisen alleine genießen?
So schafft Ihr drei Teller locker.
Drum schafft man zu zweit ja auch sechs.
Alles kann – muss aber nicht.
Wie es Euch gefällt.

---------->>>

Teilen & Verweilen

Blunznsamosas
Gebackene Blunzntaschen mit Obazda,
Rettich-Kimchi, Grammeln & Kümmelfeigen
18,-
Begleiter: 2023 Furmint **Joiseph** 6,-

Süßkartoffel aus dem Ofen
mit Ziegentopfen, knusprigen Kukuruzbröseln
Stekovics' Knoblauchblüten & Rotkraut-Coleslaw
18,-
Begleiter: 2024 Heimlich Saar Riesling **IMI Winery** 7,-

Gebratenes Filet vom Neusiedlersee Zander
mit Paradeiser-Pasta Fregola,
Mammut Oliven, Pinienkernen & Erbsencreme
29,-
Begleiter: 2023 Sa Va **Gernot & Heike Heinrich** 8,50

Burgenland Shakshuka
Stundenei in Letscho Mio
mit gebackenen Kapern, Pistazien & Kichererbsen
25,-
Begleiter: 2024 Puristisch **Sebastian Lehner** 7,-

Surf'n'Turf – Rosa gebratenes Beiried vom Rind & gegrillte Süßwasser-Garnele
mit Hummer-Hollandaise,
Griechischem Salat & Pimentos de Padron
(auf Wunsch ohne Garnele & Hummersoße)
34,-
Begleiter: Pannobile **Paul Achs** 8,50

Kuchen - Die Sprache der Liebe
Marille, Macadamia & Schokolade
mit Milchreis-Sahne & Marillensorbet
16,-
Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Rommer** 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.

Gemeinsam zelebrieren wir die großartige Tatsache,
dass Speis & Trank die Menschen verbinden
- ja gar mit Glückseligkeit bescheren kann.

Danke, dass Ihr Euch dazu entschlossen habt,
in Euch selbst & Eure Lieben zu investieren
indem Ihr gemeinsam tafelt.

Wir,
die drei vom Wirtshäuschen am Kreisverkehr,
haben insgesamt sechs Hände,
vier Herdplatten & einen kleinen Ofen.
Von daher bitte ich um Verständnis,
falls es mal etwas länger dauern sollte
sowie inständig um gegenseitige Rücksichtnahme,
Achtsamkeit & etwas Mithilfe.
Reden hilft.
Also macht bitte ein bisschen mit & seid nett zu einander.

Dieses Lokal ist kein Schnellimbiss.
Wie immer gilt.
Frisch gekochtes Essen,
nicht mehr – aber auch nicht weniger.
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 ist gut.

Euer Heimlich & seine Komplizen