

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

14,-

G. Müse Salat

14,-

1 Paar Heimlichs Frankfurter Käse-Wienerle

mit Zwiebelschmelz,
Salzgurke & gerösteten Erdäpfeln

15,-

1Topf

Helles Kalbsrahmgulasch

mit Hausbrot

15,-

„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.

So 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.

----->>>

Blunzsamosas

mit Obazda, Rettich-Kimchi,
Pinienkernen & Vogerlsalat

18,-

Begleiter: Königlicher Wein **Umatham** 7,50

„Riech' ich jetzt für immer so?“

Cremesüppchen von geröstetem Knoblauch
mit lila Karotten & Kräuter-Topfennockerl

16,-

Begleiter: 2022 350 N.N. Weißburgunder **Odinstal** 8,50

Gebratenes Saiblingsfilet

im Gulaschsaft
mit Kümmel-Rahmkraut
& Kräutertopfen-Brandteigkrapfen

28,-

Begleiter: 2022 Terbianc **Cinque Campi** 6,50

„Super Crunch!“

Knusprig gebackene Austernpilze
mit milder Chilisoße
& Grünkohl Stir Fry

24,-

Begleiter: 2022 Rosafaden Roterfaden 7,50

Unser Tournedo Rossini

Gebratenes Rinderfilet & Gänseleber
mit Madeirajus, Grillpaprika
& Erdäpfel-Schaumrolle

32,-

Begleiter: Edelgrund Blaufränkisch **Paul Achs** 9,-

„Huldigt dem Schoko-Brownie!“

mit Lemon Curd
& Akazienblüten-Honigperlen

16,-

Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Rommer** 6,-

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,
Risto & Vendel 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 ist gut.

Euer Heimlich & seine Komplizen