

# heimlich

DECKT AUF.

## **Kalte Platte**

13,-

## **G. Müse Salat**

13,-

## **Heimlich Hausmacherwurst**

mit Zwiebelschmelz,  
Salzgurke & gerösteten Erdäpfeln

15,-

1Topf

## **Helles Kalbsrahmgulasch**

mit Hausbrot

15,-

## **„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.

----->>>

### **Goldener Herbst**

Käsesalat mit fermentierter Süßkartoffel,  
Buttermilch, Gurke & Pinienkernen

18,-

Begleiter: 2023 Vinul Casei (Alb) **Edgar Brutler** 6,-

### **„Ramen-Programm“**

Hendl-Miso-Suppe mit geräucherter Entenbrust,  
Steinpilzen & Udon-Nudeln

24,-

Begleiter: 2021 Flamingo **BioWeinGut Lehner** 6,50

### **„Sweet & Saltish“**

Süß-saure weiße Rüben & gegrillte Kohlsprossen  
mit Spaghetti Kürbis & frischen Preiselbeeren

24,-

Begleiter: 2019 Riesling **István Bencze** 8,50

### **Neusiedlersee Wels mit Kräuterkruste**

mit Bouillabaisse-Soße,  
Zucchini, Paprika & Erdäpfeln

28,-

Begleiter: 2022 Freisprung Weißburgunder **Rauschnitt** 8,-

### **Suprême vom Maishendl**

mit Salzzitronenbutter & Rucola,  
Eierschwammerl & Krennockerl

31,-

Begleiter: 2022 Heimlich Pinot **Claus Preisinger** 9,99

### **...früher war mehr Käsekuchen.**

mit Streuseln, Zwetschgen  
& Schokoladenschaum.

16,-

Begleiter: 2022 Aurora Spätlese **Thomas Hareter** 5,50

**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.

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, 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 wird gut;  
nur dass es diesmal etwas länger dauert.

**Euer Heimlich & seine Komplizen**