

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

13,-

G. Müse Salat

13,-

Leberkäs-Focaccia-Sandwich

mit Cole Slaw,
körnigem Senf & Salzgurke

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.

----->>>

Panzanella

Brotsalat mit bunten Paradeisern,
Büffelmozzarella & geräuchertem Olivenöl
19,-

Begleiter: 2023 Neuland Grüner Veltliner **Herbert Zillinger** 6,-

Gedämpftes Filet vom Neusiedlersee Wels

mit Wiener Badger-Flame-Miso & Fenchel,
gepfefferten Marillen & Duftreis
28,-

Begleiter: 2020 Himmel auf Erden **Christian Tschida** 9,99

Keine Carbonara.

Frische Tagliolini mit Stundenei
Miso-Hollandaise & Knusper-Grammeln
24,-

Begleiter: 2021 Muscat **Domaine Zind-Humbrecht** 6,50

Gebratenes Filet von der Goldforelle

mit Kümmelschaum & Feige,
gegrillter Zucchini & Artischocke
28,-

Begleiter: 2019 Bianco di Ampeleia **Ampeleia** 8,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Beiried vom Rind mit Röst- & Schmelzzwiebeln
Golser Karottenvielfalt, Erdäpfeln
& Ochsenmaulsalat
31,-

Begleiter: Kalk & Schiefer Blaufränkisch **Anita & Hans Nittnaus** 8,-

Brombeere & Schokolade

mit Brillat Savarin
(hoch lebe die Triple-Rahmstufe!),
Kokosmilch & Honig
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 & 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