

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

12,-

G. Müse Salat

12,-

HeimlichWurst „Vito Corleone“

mit Cole Slaw,

Salzgurke & gerösteten Erdäpfeln

14,-

(zweites Würstel: plus 4,-)

1Topf

Herzhaftes Rinderragout

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.

----->>>

Schafkäse im Weinblatt

mit Kohlrabi, Haselnuss

& „Rhabarber 2023“

19,-

Begleiter: 2023 Neuland Grüner Veltliner **Herbert Zillinger** 5,50

Gebratenes Filet vom Neusiedlersee Wels

mit Bouillabaisse-Soße,

Kolbász, Paprika & schwarzem Risotto

28,-

Begleiter: 2021 Malvazija **Piquentum** 7,50

Grüner Spargel vom Ruttner Sepp

mit Miso-Hollandaise,

mariniertem Rettich & Udon-Nudeln

24,-

Begleiter: 2020 Heimlich Handwerk Veltliner **Leo Sommer** 6,50

Gebackene Kaninchenleber

mit kaltgepresstem Kürbiskernöl,

fermentierter Quitte

& Chicorée im Speckrahm

24,-

Begleiter: 2021 St. Laurent Bambule **Judith Beck** 8,-

Gebratenes Schulterscherzel vom Kalb

mit Salbeibutter & Kräuterseitlingen,

Brunnenkresse & Erdäpfeln

31,-

Begleiter: 2014 Pannobile **Andreas Gsellmann** 9,-

Zitronen-Mohntörtchen

mit Leithaberger Edelkirschen,

Weißer Schokolade & Topfenmousse

16,-

Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Weingut Rommer** 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