

heimlich
DECKT AUF.

Mittagstisch zum Abholen oder hier Genießen.

Von Dienstag bis Freitag 11:45 – 13:15 Uhr

KW 31

HeimlichWurst „Käse Heiner“

mit gerösteten Erdäpfeln
& lecker Salat

9,50

(zweites Würstel plus 4,-)

Dienstag ist Würsteltag.

**Mittwoch bis Freitag gibt es alle drei Gerichte
zum hier Genießen oder zum Mitnehmen.**

Pasta Fregula

mit Patisson-Kürbis,
Artischocken & Olive

(vegetarisch)

12,-

Confiertes Kaninchenkeulenfilet

mit „Sauce Marrakesch“,
gegrilltem Salatherz, gelber Bete
& Graupen-Risotto

18,-

„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.



Blunznsamosas

mit Camembert-Creme,
Patisson & fermentiertem Pak Choi
15,-

Begleiter: 2021 Welschriesling **Andreas Gsellmann** 5,-

Hochsommer.

Bunte Paradeiser & Okra-Schoten
mit Haselnuss & Basilikum
17,-

Begleiter: 2021 Flamingo **BioWeinGut Lehner** 5,50

Gebratenes Forellenfilet

mit Karfiol-Creme,
Gremolata & Polenta Pommes
25,-

Begleiter: 2020 Riesling **roterfaden** 6,50

Gefüllter Portobello Pilz

mit Nussbutterschaum,
Zuckerschoten, Feige & Pasta Fregula
17,-

Begleiter: 2020 Heimlich Handwerk Grüner Veltliner **Leo Sommer** 5,-

Gebratene Lammkeule

mit Grillpaprika,
mildem Schafkäse, Rucola
& Pastinake
25,-

Begleiter: 2020 #nofilter Syrah **Gernot Leitner** 6,50

Süße Frühlingsrolle

mit Marille & Ribisel,
Cashew & Karamell
15,-

Begleiter: 2020 Aurora **Thomas Hareter** 4,50