



Kalte Platte

15,-

G. Müse Salat

15,-

Kalbsleberkäs-Focaccia

mit Zwiebelschmelz & Hausmachersenf,
Salzgurke, süßem Chili & gerösteten Erdäpfeln

15,-

1Topf

Helles Kalbsrahmgulasch „Für Gudula“

mit Hausbrot

18,-

Portiönchen Quasi Pommes „Salt'n'Vinegar“

5,-

„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.

----->>>

Geräucherte Ganslbrust

mit fermentiertem Fenchel & Gurke,
schwarzem Kümmel & gebratenem Tempeh
19,-

Begleiter: 2021 Miranius **Celler Credo** 7,50

Cremiges Topinambursüppchen

mit mildem Curry-Öl
& fermentierter Süßkartoffel
24,-

Begleiter: On the Rocks **Thomas Hareter** 8,-

Geröstete Brezelknödel

mit knusprigem Grünkohl,
Stekovics' eingelegten Raritäten
& Rahmwirsing
26,-

Begleiter: 2024 Heimlich Neuburger **Markus Altenburger** 9,-

Fish'n'Chips ohne Chips

Gebackener Neusiedlersee Wels
mit Erbsenstampf & geröstetem Kohlrabi
32,-

Begleiter: Welschriesling Rosé (?) **Anita Drink** 7,50

Heimlich vs. Ramsay

Rinderfilet Wellington mit Madeira-Jus,
geschmorter gelber Rübe, schwarzen Nüssen
& Erdäpfel-Sellerie-Pü
32,-

Begleiter: 2021 Ritual Blaufränkisch **Naboso** 9,-

Bratbirne „Carmen“

mit Hagebuttensoße, Spekulatius,
Maroni & Walnusseis
16,-

Begleiter: 2024 Sonnenlay Riesling Kabinett **Weiser-Künstler** 8,50

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,
jene 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.
Wie immer gilt: Frisch gekochtes Essen;
nicht mehr - aber auch nicht weniger.
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