

# heimlich

DECKT AUF.

## **Kalte Platte**

13,-

## **G. Müse Salat**

13,-

## **Heimlich Hausmacher-Bratwurst**

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.

----->>>

### **Kernöl-Soufflée**

mit frischen Preiselbeeren & Kürbiskraut,  
schwarzem Sesam & Vogerlsalat

16,-

Begleiter: 2022 Klevner **Andreas Ziniel** 6,50

### **„Ramen-Programm“**

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

24,-

Begleiter: 2022 3 Little Birds **Lukas Zirngast** 8,-

### **Ziegencamembert aus dem Ofen**

mit Orangenöl, bunten Rüben,  
frittiertem Roggen & Erdäpfel-Pü

24,-

Begleiter: 2021 Pi:We **Mugler/Schumann/Drewitz** 6,50

### **Neusiedlersee Wels mit Kräuterkruste**

mit Bouillabaisse-Soße,  
Zucchini, Paprika & Erdäpfeln

28,-

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

### **Bud Spencer Gedächtnispfanne**

24 Stunden Schweinebauch, Paradeiser,  
Chorizo & Bohnen-Cassoulet

29,-

Begleiter: 2020 Teran **Piquentum** 8,50

### **Squishy-Spongy-Carrot-Cake**

(the language of love)

mit Erdnussbutter-Pralinen,  
Topfencreme & Zartbitterschokolade

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 ist gut.

**Euer Heimlich & seine Komplizen**