

heimlich

DECKT AUF.

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,-

„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.

----->>>

Heimlich „Som Tam Thai“
Papaya Salat ohne Papaya
Burgenländisch statt Thailändisch.
Mit viel Liebe... & Erdnüssen
18,-
Begleiter: 2023 Mischkultur **Joiseph** 6,-

Gols – Griechenland
Hautzingers milder Schafkäse & Olive,
Paprikasahne & Artischocke
18,-
Begleiter: 2024 Heimlich Neuburger **Markus Altenburger** 9,-

Gebratenes Zanderfilet
mit Podersdorfer Okraschoten,
Pistazien & frischer Polenta
32,-
Begleiter: 2019 Chardonnay ohne **Thomas Hareter** 9,50

Geröstete Steinpilze
mit Kümmelbutter,
Brombeeren & Krennockerl
28,-
Begleiter: 2023 Pinot Blanc **Armin Kienesberger** 7,50

„Los Pollos Hermanos Chicken Waffle“
Gebackenes Hendlkeulenfilet
mit Ahorn-Whiskey-Sirup,
Guacamole, Kapern
& herzhafter Maiswaffel
29,-
Begleiter: Personalgetränk #6 **Andert Wein** 8,-

Warmes Zitronen-Mohn-Küchlein
mit Leithaberger Edelkirschen,
Lemon Curd & Zartbitterschokolade
(& Eis von der Seewinkler Eismanufaktur)
16,-
Begleiter: 2014 Zweigelt Trockenbeerenauslese **Bernd Nittnaus** 7,-

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,
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