

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

9,50

G. Müse Salat

9,50

HeimlichWurst „Theudelinde“

mit Zwiebelschmelz,
Krautsalat & gerösteten Erdäpfeln

9,50

(zweites Würstel plus 4,-)

„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.

----->>>

Flusskrebs Tataah!

mit Rosmarin, Marille
Rettich & Wildkräutersalat

17,-

Begleiter: 2021 Grüner Veltliner **Johannes Trapl** 6,-

Berglinsensuppe

mit Stundenei,
& grünen Haselnüssen
(+ Grammelpogatscherl Stück 2,-)

16,-

Begleiter: Jerez Fino en Rama **Gutiérrez Colosia** 5,-

Saibling aus dem Buttersopf

mit Orangenpfeffer & Kapern,
Radieschen & Sonnenblumenkern-Couscous

26,-

Begleiter: 2021 Vom roten Schiefer Riesling **Clemens Busch** 7,50

90 Minuten Ofensellerie

mit Wirsing-Lauch-Kimchi,
Curry-Pekannüssen & Quinoa

17,-

Begleiter: 2020 TonSteineReben Neuburger **H.P. Harrer** 8,-

Schulterscherzel vom Kalb

mit Miso-Hollandaise & Austernpilzen,
Vogerlsalat & Umami-Karotten

26,-

Begleiter: 2021 Pinot Freyheit **Gernot & Heike Heinrich** 8,50

Gib mir Schoko-Brownie

mit Erdnussbutter-Butter-Buttercreme
& Erdbeer-Ribisel-Kompott

15,-

Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Weingut Rommer** 5,-

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