heimlich
DECKT AUF.

Gansl Spezial
– solange der Vorrat reicht.

Gansl Consommée
mit Stekovics' Gänseschnabel Paprika,
Erdäpfel-Baumkuchen & Ganslgrammeln
12,90

Saftschinken von geräucherter Ganslbrust
mit Hokkaido Salat, Preiselbeeren
& Kernöl-Soufflée
17,90

24 Stunden Ganslkeule
mit Rotkohl-Jus, gegrilltem Spitzkraut,
Pistazie & Brezelknödeln
34,90

Geräucherte Burrata
mit Radicchio Treviso, Paradeiser-Pesto
& Schlutzkrapfen (Vegi)
16,90

Heimlichs Hausmacherbratwurst
mit unserem Senf & Zwiebelschmelz,
Salzgurke, süßem Chili & gerösteten Erdäpfeln
(Zweites Würstel - 140g: +4,50)
16,90

Teilen & Verweilen Alle Speisen dürfen gerne geteilt werden.

Heimlich „Som Tam Thai" - Papaya Salat ohne Papaya
Burgenländisch statt Thailändisch. (Vegi)
14,90
+ 2 Thunfisch-Kroketten **+ 5,90**
Begleiter: 2023 Furmint **Joiseph** 6,-

Wärmendes Grün.
Cremige Erbsenrahmsuppe
mit Dill-Öl & Grünkohl Chips (Vegi)
14,90
+ Speck & Crema di Lardo Brot **+ 5,90**
Begleiter: 2024 Heimlich Saar Riesling **IMI Winery** 7,-

Gebratenes Filet vom Neusiedlersee Wels
mit Bouillabaisse-Soße & gegrillter Zucchini,
Gänseschnabel-Paprika & Krennockerl
31,90
Begleiter: 2021 Pannobile Weißburgunder **Gernot Leitner** 8,50

Keine Carbonara.
Frische Tagliolini mit Stundenei & Parmesan,
Miso-Hollandaise & Knusper-Grammeln
(Vegi – ohne Grammeln)
24,90
Begleiter: 2024 Puristisch **Sebastian Lehner** 7,-

Gesottener Kalbstafelspitz
mit Rahmwirsing, gebackenem Hokkaido-Kürbis
& Erdäpfel-Vogerlsalat
31,90
Begleiter: Pannobile **Paul Achs** 8,50

Williams-Bratbirne
mit Sanddorn & Spekulatius,
Zartbitterschokolade & Golden Milk Eis (Vegi)
14,90
Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Rommer** 6,50

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.

Gemeinsam zelebrieren wir die großartige Tatsache,
dass Speis & Trank die Menschen verbinden
- ja gar mit Glückseligkeit bescheren kann.

Danke, dass Ihr Euch dazu entschlossen habt,
in Euch selbst & Eure Lieben zu investieren
indem Ihr gemeinsam tafelt.

Wir,
die drei vom Wirtshäuschen am Kreisverkehr,
haben insgesamt sechs Hände,
vier Herdplatten & einen kleinen Ofen.
Von daher bitte ich um Verständnis,
falls es mal etwas länger dauern sollte
sowie inständig um gegenseitige Rücksichtnahme,
Achtsamkeit & etwas Mithilfe.
Reden hilft.
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 Komplizinnen & Komplizen