



**Kalte Platte**

16,-

**G. Müse Salat**

15,-

**Heimlichs Hausmacherbratwurst**

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

17,-

1Topf

**Helles Kalbsrahmgulasch „Für Gudula“**

mit Hausbrot

19,-

**„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.

Durch's **Teilen** 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.

----->>>

## Teilen & Verweilen

### **Tatar vom Jungrind im geräucherten Omelette**

mit Vitello-Tonnato-Soße,  
& g'schmackigem Karfiol-Rhabarber-Salat

19,-

Begleiter: Maskerade **Gut Oggau** 7,50

### **Geeistes Gurkenschaumsüppchen**

mit Kräutertopfen-Nockerl

14,-

(mit glasiertem Aal & Saiblingskaviar: + 8,-)

Begleiter: 2024 Manzoni Bianco **Foradori** 8,50

### **Grüner Spargel vom Ruttner Sepp**

mit Miso-Hollandaise & Croutons 25,-

+ gebackene Zanderwangerl 29,-

+ gigantische Süßwassergarnelen (2 Stück) 33,-

Begleiter: 2024 Furmint vom Kalk **Weninger** 7,50

### **Gelbe Bete aus dem Ofen**

mit Zitronengras-Mayonnaise,  
Edamame, Limette & Udon Nudeln

25,-

Begleiter: 2018 Vulkan Riesling **Weingut Odinstal** 9,-

### **24 Stunden Lammhaxe**

mit Paprika-Jus, Schmorgemüse  
& Rahmpolenta

32,-

Begleiter: 2016 Frankovka **Vino Magula** 8,50

### **Uhudler Lobhudelei**

Biskuit Roulade mit Isabella-Creme,  
weißer Schokolade & Honigeis

16,-

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.

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**