

heimlich

DECKT AUF.



Kalte Platte

9,-

G. Müse Salat

9,-

HeimlichWurst „Bayern“

mit Zwiebelschmelz
& gerösteten Brezelknödeln

9,-

(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.

----->>>

C'est la vie!

Geschmorter & fermentierter Sellerie
mit Schafkäse & Melanzanicreme

15,-

Begleiter: 2020 Mischkultur **Joiseph** 4,50

Kalbsrosenspitz & Zanderbäckchen

(...wie Tello Tonnato, nur ganz anders halt)

mit Kürbiskernen,

Rettich & Kapern

18,-

Begleiter: 2020 Grüner Veltliner **Johannes Trapl** 4,-

Stundenei

mit Soja-Nussbutter

& Süßkartoffel

16,-

Begleiter: 2016 Cine Panettone **Clot del'Oum** 6,50

Gedämpfter Neusiedlersee Wels

mit Paprikajus,

Käferbohnen & Parmesan

22,-

Begleiter: 2017 CAI Riesling trocken **Immich-Batterieberg** 6,-

Gebratener Hirschrücken

mit Uhudler-Jus,

Kohlsprossen, Kerndln & Kürbis

24,-

Begleiter: 2018 Hochäcker Blaufränkisch **Franz Weninger** 6,-

Bratapfel Schnickers

Kronprinz Rudolf, Erdnuss,

Karamell & Schokolade

14,-

Begleiter: 2020 Aurora **Thomas Hareter** 3,50

Liebe Gäste,

Es freut mich sehr, dass Ihr hier seid
um das Miteinander wieder 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 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.

Vielen Dank, dass Ihr da seid
um diese Hütte wieder mit Leben & guter Stimmung zu füllen.

Die Zukunft wird gut;
nur dass es diesmal etwas länger dauert.

Euer Heimlich