

heimlich

DECKT AUF.



Kalte Platte

9,-

G. Müse Salat

9,-

HeimlichWurst „BBQ“

mit Coleslaw, süß-scharfem Chili
& gerösteten Erdäpfeln

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.

----->>>

Zucchini im Weinblatt

mit gebackenen Oliven,
halbgetrockneten Paradeisern & Reischcreme
15,-

Begleiter: 2020 Flamingo **BioWeinGut Lehner** 4,50

Flusskrebse & Goldforelle

mit Kernöl, Joghurt-Gurken,
Paprika & Gartenkresse
22,-

Begleiter: 2015 Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel
Nikolaihof 6,-

Stundenei

mit Soja-Nussbutter,
Grammeln & Süßkartoffel
16,-

Begleiter: 2019 Riesling **István Bencze** 6,50

Gebratene Krennockerl

mit Berglinsen, Karottenpü
& Portobello
16,-

Begleiter: 2019 Cartoixà Vermell **Escabeces** 5,50

Confiertes Kaninchenkeulenfilet

mit Salbeibutter, Spinat,
Lauch & Quinoa
24,-

Begleiter: 2016 Bambule Blaufränkisch **Judith Beck** 7,-

Krümelmonster

Chocolate Chip Cookie
mit Ribisel, Streuseln & Schlag
14,-

Begleiter: 2014 Riesling Alte Reben **Matthias Hager** 5,50

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 & Joschka 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