

heimlich

DECKT AUF.

Mittagstisch zum Abholen oder hier Genießen.

Von Dienstag bis Freitag 11:45 – 13:15 Uhr

KW 38

HeimlichWurst „BBQ“

mit Coleslaw, süß-scharfem Chili
& gerösteten Erdäpfeln

9,-

(zweites Würstel plus 4,-)

Dienstag ist Würsteltag.

**Mittwoch bis Freitag gibt es alle drei Gerichte
zum hier Genießen oder zum Mitnehmen.**

Gebackener Karfiol

mit milder Currysoße,
Erbsenstampf & Quinoa

12,-

1 Paar Heimlichs Frankfurter Wienerle

(g'selcht & mit Käsefüllung)

im Rahmwirsing

mit Süßkartoffel & Erdäpfelpü

15,-

Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr

„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 & Reiscreme
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