

heimlich  
DECKT AUF.

# heimlich

DECKT AUF.

## **Kalte Platte**

9,-

## **G. Müse Salat**

9,-

## **HeimlichWurst „Bayern“**

mit Zwiebelschmelz & 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.

Alleine kann man die Speisen allerdings auch verputzen.

Wie es Euch gefällt.

----->>>

**Blunznsamosas**

mit Obazda, Haselnuss  
& fermentiertem Rettich

15,-

Begleiter: 2018 Detonation Riesling **Immich-Batterieberg 6,50**

**Geräucherte Topfenockerl**

mit gebackenen Oliven,  
Zucchini & Sauerklee

15,-

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

**Neusiedlersee Wels im Gulaschsaft**

mit geschmorten Champignons,  
Chorizo & Kren

22,-

Begleiter: 2020 Pet Nat P **Judith Beck 6,50**

**Gebratene Brezelknödel**

mit mildem Schafkäse,  
Letscho Mio & Rucola

16,-

Begleiter: 2019 Neuburger Betont **Markus Altenburger 6,50**

**Gebratener Wildschweinerücken**

mit Orangenfenchel,  
Salicornia & Erdäpfel-Mohn-Pü

24,-

Begleiter: 2017 Pinot Freyheit **Gernot & Heike Heinrich 6,-**

**Erdbeere & Rhabarber**

mit süßem Pesto & Bitterschokolade

14,-

Begleiter: 2017 Fosilni Breg Sauvignon Blanc Deserto Vino  
**Domaine Ciringa 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**