

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

13,-

G. Müse Salat

13,-

Heimlich Hausmacher-Bratwurst

mit Zwiebelschmelz,
Salzgurke & gerösteten Erdäpfeln

15,-

1Topf

Saure **Berglinsen** & Wurzeln
mit Hausbrot

15,-

„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.

----->>>

Ganslsalat

mit geräucherter Ganslbrust,
Teriyaki-Kraut, Kaki & Rettich-Kimchi
18,-

Begleiter: 2020 Müller-Thurgau **Groszer Wein - Edgar Brutler** 6,50

Bergkäse-Rahmsuppe

mit gerösteten Haselnüssen,
sauren Zwiebeln & Backerbsen
18,-

Begleiter: 1986 Findlkind Chardonnay **Rommer** 7,50

Saibling aus dem Buttertopf

mit Senf-Hollandaise, Wirsingcreme,
Karottenvielvalt & Stekovics Knoblauchblüten
28,-

Begleiter: 2022 Marillyn **Sebastian Gartner** 7,50

Ziegencamembert aus dem Ofen

mit Orangenöl, bunten Rüben,
frittiertem Roggen & Erdäpfel-Pü
24,-

Begleiter: 2021 Pi:We **Mugler/Schumann/Drewitz** 6,50

Schulterscherzel vom Kalb

mit Schwarzbier-Jus, Speckbohnen
& geröstetem Maisbrot
31,-

Begleiter: 2021 Ritual Blaufränkisch **Naboso** 8,50

Squishy-Spongy-Carrot-Cake

(the language of love)

mit Erdnussbutter-Pralinen,
Topfencreme & Zartbitterschokolade
16,-

Begleiter: 2022 Aurora Spätlese **Thomas Hareter** 5,50

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,
Gábor, Risto & Vendel 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.
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