

## Aus dem Suppentopf

Feine Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse

Fritaten 6

Leberknödel 7

## Brot- und Breznzeit

Paar Weisswürstl mit original bayrischer Brezn mit süßem Senf 8

Hausgemachter Obatzda mit Radieserl & original bayr. Brezn 7

Wirtshausjause 15  
Sülze | Landjäger | Bergkäse | Steirer Kren  
Senf | Butter | org. bayr. Brezn | Brot

Wirtshaus-Kartoffel-Chips 6  
Sour Cream | Palapa BBQ Dip

Brotkorb mit Dip 4

## Schnitzel-Schmiede

Knusperschnitzel Wiener Art 15

Waidmann Art (Rahmschwammerl) 17

Balkan Art 17

Heimliche Liebe 18  
Hollandaise | Röstzwiebeln

Alle Schnitzel reichen wir mit Wirtshauschips & Beilagensalat

## Flammkuchen der Liebe

„Traditionell“ 10  
Speck | Zwiebeln

„Vegetarisch“ 10  
Feta | Cherrytomate | Spinat

## Aus Omas Garten

Marktfrische Salatkomposition  
Paprika | Tomaten | Gurke | Radieserl | Körner 9

Natur 14

Hähnchen 15

Ziege 15

Garnele (3 Stück)

Beilagensalat 4

## Aus'm Pott

Currywurst mit Wirtshauschips 9  
Rotweiss

Wirtshausburger 15  
Beefburger mit Wirtshauschips

## Oben drauf

Eisbecher Isenburg 7  
Kirschrageout | Crumbles | Vanilleeis | Beeren

Schokotraum Bertha 8  
weißes & dunkles Schokoladenmousse  
Crumbles | Beeren

## Wirtshaus Klassiker

Wirtshaus Haxe 18  
Jus | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Omis Rindergulasch 17  
Kartoffelpüree | Sauerkraut | Beilagensalat

Roulade „Baldeney“ 19  
Rumpsteakroulade | Feta | getr. Tomaten  
Kartoffelpüree | Beilagensalat

Rumpsteak „Alfred“ (250 g) 26  
Röstzwiebeln | Kräuterbutter |  
Bratkartoffeln | Beilagensalat

3erlei Matjes 16  
Rauch | Bärlauch | Kräuter | Bratkartoffeln  
Salat | hausg. Remoulade | Beilagensalat

Gebratenes Filet vom Zander 18  
Linsensalat | gegrillter Lauch

Spinatspätzle (vegetarisch) 14  
resche Zwiebeln | Beilagensalat

Serviettenknödel (vegetarisch) 14  
Rahmschwammerl | Beilagensalat

## Flammlachs und Lagerfeuer

- jeden Montag & Freitag

- ab 16 Uhr

- nur bei gutem Wetter

- Flammlachse vom Buchenholzfeuer

- Koteletts vom Ruhrtaler Freilandschwein

- Keine Anmeldung erforderlich!

## Feiern bei bester Aussicht

Egal ob Hochzeit, Taufe, runder Geburtstag oder andere Jubiläen, Firmenfeiern oder die eigene Mondlandung.

Wir haben für jeden Anlass die passende Idee und bieten nicht nur eine einmalige Location, sondern bestechen vor allem durch Flexibilität! Vereinbaren Sie gerne einen Info-Termin mit unserem Geschäftsführer Stefan Romberg unter 02 01 / 43 52 00 oder per

Mail romberg@heimliche-liebe.de!

Wir freuen uns auf Sie!

**ROCK ÜBERM SEE!**  
2021  
DRAUßEN NUR PUNK-ROCK

## OPEN AIR

TISCH 17 • THE SOUL INVADERS

ANDY BRINGS - RAMONES SOLO

BOB • SANDY SANDGATHE

UND MEHR!

21. AUGUST | 32,50 € EINTRITT  
EINLASS: 15 UHR | BEGINN: 16 UHR

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Service!

## Flaschenweine

Weiß 0,75 l

2020er „Solitär“ Riesling, S.A. Prüm 22  
QBA trocken, Bernkastel-Kues. SOLITÄR ist durch eine Selektion ausgesuchter Rieslingweine entstanden.

2020er Terra Blanc Grauburgunder 22  
QBA trocken, Rheinhessen.  
Würziger, duftiger Charakter.

2020er Lugana DOC „1958 Wine Experience“ 22  
Cantine Castelnuovo del Grada  
Duftet aromatisch, am Gaumen fruchtig.

2020er Robert Weil Riesling 32  
Qualitätswein Classic  
Reiches Bukett, dezente Säure.

## Rosé

2020er Bloos Rosé *Tip!* 25  
Hermanuspietersfontein, Südafrika, trocken  
Das Bouquet dieses Bordeaux-Style Rosé verführt die Sinne mit einer Vielzahl an roten Beeren.

## Rot

2018er Primitivo Rocca Antica 25  
Puglia IGT  
Warmes Bukett - voller würziger Geschmack

2019er Ursprung Markus Schneider 32  
Qualitätswein, trocken, Pfalz  
Ausladender Duft nach dunklen, reifen Beeren

2019er „Us de la meng“ Meyer-Näkel 30  
QBA, trocken, Ahr  
Diesen fruchtig-würzigen Rotwein mit runden Tanninen dominieren Nase und Gaumen.

2019er Arrogant Frog 27  
Reserve AOP Languedoc. Ein schmelziger und enorm fruchtbetonter Rotwein mit leicht schokoladigen Anklängen, begleitet von Karamell und Vanille

Unsere Preise verstehen sich in Euro!