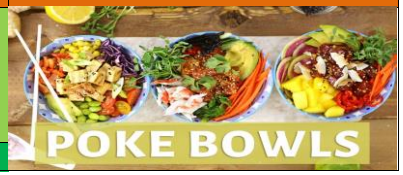
MENÜPLAN MYHIVE TWINTOWER

KW 47	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	22.11.2021	23.11.2021	24.11.2021	25.11.2021	26.11.2021
TAGESSUPPE € 1,70	BOUILLON VOM RIND MIT KRÄUTERNOCKERL	KAROTTEN-INGWER-KOKOSCREMESUPPE	KRÄFTIGE HÜHNERSUPPE MIT SUPPENNUDELN UND GEMÜSE	KOHLRABICREMESUPPE	KLARE GEMÜSESUPPE MIT BACKERBSEN
	162 KCAL / BE 2 / AL A,C,G	210 KCAL / BE 2 / AL A,F,G,L	162 KCAL / BE 2 / AL A,C,	208 KCAL / BE 2 / AL A,F,G,L	152 KCAL / BE 2 / AL A,C,L,G
TAGESTELLER 1 AB € 5,90	SPANISCHER ERDÄPFELAUFLAUF MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN, DIP-SAUCE UND SALAT	ASIATISCHE GEMÜSELAIBCHEN IM TEMPURATEIG AUF EIERREIS UND SWEET-CHILISAUCE	VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBEL UND SALAT	HERZHAFTER GEMÜSESTRUDEL MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND JOGHURT-DIP	OMA`S POWIDLTASCHERL MIT SÜßEN BRÖSELN UND BIRNEN-KOMPOTT
	579 KCAL / BE 4 / AL C,F,G,O	668 KCAL / BE 5 / AL A,C,F,G	906 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G	773 KCAL / BE 6 / AL A,C,G,L	700 KCAL / BE 6 / AL A,C,G
TAGESTELLER 2 AB € 6,20	GEBRATENES LEBERKAS TRIO (SPINAT/ZWIEBEL/KLASSIK) MIT BRATERDÄPFELSCHEIBEN UND MEXIKO-GEMÜSE	GEGRILLTE SCHWEINE SPIEßE MIT POMMES, BUTTER-GEMÜSE UND CURRY-DIP	GEBACKENE HÜHNERFILETSPITZEN MIT GEMÜSEREIS UND ERDÄPFELSALAT	PUTENGESCHNETZELTES "ZÜRICHER-ART" MIT RÖSTINCHEN	GEBACKENER DORSCH MIT PETERSILIENERDÄPFEL, SAUCE TARTARE UND SALAT
	877 KCAL / BE 4 / AL A,L,C,M,G,N	854 KCAL / BE 6 / AL C,F,G,L,M,O	789 KCAL / BE 6 / AL A,F,L,M	754 KCAL / BE 4 / AL CA,C,F,G,L,O	742 KCAL / BE 5 / AL A,C,D,G,M
BRATEN-WOCHE AB € 6,70	*GESCHMORTER RINDSBRATEN IN SENFRAHMSAUCE, MÖHRCHEN UND SPÄTZLE*	*GEKRÄUTERTER PUTENROLLBRATEN MIT GEBRATENEM GEMÜSE, CREME-POLENTA UND SAFT*	*HAUSGEMACHTER FASCHIERTER BRATEN MIT PÜREE, SAFT UND ERBSEN*	*OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT KNÖDEL, SAFT UND SAUERKRAUT*	★★★
	766 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G,M	676 KCAL / BE 5 / AL A,F,G,H,L	871 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G,H,O	1005 KCAL / BE 6 / AL A,C,F,G,H,M	SCHÖNES WOCHENENDE
POKE BOWL AB € 8,00	FRISCHE, BUNTE POKE BOWLS TO GO				

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
C Eier, Eiererzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H Schalenfrüchte
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergen nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

Dussmann

TWENTY TWO
RESTAURANT

Wochenmenü

11.30 – 22.00 Take Away oder serviert im EG

sowie 11:30 - 17:00 serviert im 22. Stock

22.11.-28.11.2021

KW 47

Telefonische Vorbestellung: 01 890 999 8

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe der Woche **€ 1,90**	Grießnockerlsuppe						
Vorspeise der Woche *€ 2,00*	Tomate-Mozzarella						
Bowl 1 *€ 7,90*	Gemüsecurry mit Rosinen-Cous Cous	Käsespätzle mit Röstzwiebel	Käsetortellini mit Kräutersauce	Kaspressknödel mit Kürbisragout	Kipferlschmarrn mit Vanillesauce	Perlgraupenrisotto mit Bio Gemüse	
Bowl 2 *€ 8,90*	Rosa Beiried mit Erdäpfel & Letscho	Hühnerragout mit Pilzen & Rösti	Räucherlachs-Quiche mit Blattsalat	Prosciutto-Tortellini mit Kräutersauce	Lachsforelle mit Kräuterpüree	Beinschinken-Cheddar Briochetoast mit Steak Fries	
Wochengericht *€ 10,90*	Grammelknödel mit Süßholzkraut & Schnittlauch oder Selchfleischknödel mit Süßholzkraut & Schnittlauch						
Dessert der Woche **€ 1,90**	Vanillekipferl-Pralinen						
Salatschüsseln *je € 7,90*	Cremiger Nudelsalat mit Flusskrebsen Cremiger Nudelsalat mit Maishuhn Cremiger Nudelsalat mit Bio Gemüse						

OFFICE LUNCH BOX

MITTAGSMENÜS SALATE SNACKS

WOCHENKARTE
VOM 22.11.2021 – 25.11.2021

MENÜS

MONTAG

Erdäpfelcremesuppe	€0,50
Kürbis-Ravioli Kürbiskernen, Rucola & frischem Parmesan	€8,40
Falafel Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu Avocado-Leinsamen Dip & Blattsalat	€8,90
Hühner Gyros Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu pikanten Harissa Dip & Blattsalat	€8,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€7,90

DIENSTAG

Tagessuppe	€0,50
Tagesgericht	
Falafel Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu Avocado-Leinsamen Dip & Blattsalat	€8,90
Hühner Gyros Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu pikanten Harissa Dip & Blattsalat	€8,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€7,90

MITTWOCH

Tagesgericht	€0,50
Tagesgericht	
Falafel Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu Avocado-Leinsamen Dip & Blattsalat	€8,90
Hühner Gyros Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu pikanten Harissa Dip & Blattsalat	€8,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€7,90

DONNERSTAG

Tagesgericht	€0,50
Tagesgericht	
Falafel Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu Avocado-Leinsamen Dip & Blattsalat	€8,90
Hühner Gyros Wrap mit Humus & orientalischen Gemüse dazu pikanten Harissa Dip & Blattsalat	€8,90
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€7,90

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellungen das wir Ihnen die Abholung ihrer Speisen so schnell und einfach als möglich richten.

Vielen Dank!

Abholzeiten: 11:30-13:30

Salate

Backhendl Salat mit knuspriger Hühnerbrust, Kürbiskernöldressing, Vogerlsalat & Tomaten € 8,90

Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan, Croutons, Tomaten & Blattsalat € 8,90

Herbst Salat mit Rahm Brie, Moosbeeren, Walnüsse, Rucola, Birnen-Preiselbeeren Chutney & Blattsalat € 8,40

Bowl

Gebackene Avocado Bowl mit Couscous, Linsen-Kichererbsen, Rote Rüben, Rucola, Leinsamen, Heidelbeeren & gerösteten Erdnüsse € 9,40

Crispy Chicken Bowl mit Couscous, Linsen-Kichererbsen, Rote Rüben, Rucola, Leinsamen, Heidelbeeren & gerösteten Erdnüsse € 9,40

Gemüselaibchen Bowl mit Couscous, Linsen-Kichererbsen, Rote Rüben, Rucola, Leinsamen, Heidelbeeren & gerösteten Erdnüsse

GETRÄNKE IN DER 0,5L PET FLASCHE

Bio Höllinger Spritz div. Sorten	€ 2,00
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 2,00
Römerquelle still, mild & prickelnd	€ 1,20

EXTRAS

Beilagen Salat	€ 2,00
Parmesan/Kürbiskernöldressing	€ 1,00
Dips & Saucen	€ 0,40

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden hausgemacht, frisch und ohne Konservierungsmittel zubereitet. Alle Speisen solange der Vorrat reicht!

GEÖFFNET:

MO - DO von 11:30 - 13:30 Uhr
(Küche bis 15:00 Uhr)
Inhaber: Dominik Schramek.
Info unter: +43 676 600 29 78

TAKE-AWAY?

Kein Problem, aber bitte nur mit Vorbestellung, täglich bis 11:00 Uhr unter: +43 676 600 29 78

Für unsere umweltfreundliche, biologisch abbaubare Verpackung verrechnen wir € 0,50.

SOM KITCHEN
Eatery

MENÜPLAN - KW 47

22.11. - 26.11.2021

Vorbestellungen ab 09:00 Uhr

01/33 90 359

Abholung von Mittagsmenüs:
Montag - Freitag 11:00 - 14:30 Uhr

MONTAG

SUPPE
TOM-YAM GEMÜSESUPPE F
€ 1,00 VEGAN

VORSPEISE
THAI TEMPURA VEGETABLE AF
€ 1,00 VEGAN

MENÜ - 1
YELLOW CURRY - CHICKEN A
Gelbes Thaicurry mit Hühnerfleisch, Babykartoffeln, Gemüse und Jasminreis
€ 8,20

MENÜ - 2
PAD KRAPAO - BEEF - NOODLES ACF
Gebratene Eiernudeln in Knoblauch-Chili-Sauce mit gehacktem Rindfleisch, Fisolen und Thai-Basilikum
€ 8,20 SPICY

MENÜ - 3
RAINBOW BOWL EF
Sushi-Reis, Tomaten, Karotten, Kichererbsen, gelbe Paprika, Brokkoli, Rotkraut und Erdnusssauce
€ 8,50 VEGAN

DIENSTAG

SUPPE
KARFIOL-CRÉMESUPPE
€ 1,00 VEGETARISCH

VORSPEISE
HOMEMADE VEGGIE SPRING ROLLS
€ 1,00

MENÜ - 1
CHICKEN YARI TOKI AFN
Hühnerspieße nach japanischer Style mit Wok Gemüse, Sesam, Teriyaki-Sauce und Jasminreis
€ 8,50

MENÜ - 2
WOK CASHEW - CRISPY FISH ADFHR
Crispy Fish auf Gemüse, Cashewnüsse, Pilzen und Jasminreis
€ 8,50

MENÜ - 3
YELLOW CURRY - TOFU
Gelbes Thaicurry mit Tofu, Kichererbsen, Babykartoffeln, Gemüse und Jasminreis
€ 7,90 VEGAN

MITTWOCH

SUPPE
HOKKAIDO-KÜRBIS-CRÉMESUPPE
€ 1,00 VEGETARISCH

VORSPEISE
HOMEMADE VEGGIE SPRING ROLLS
€ 1,00

MENÜ - 1
KAO PAD - CRISPY CHICKEN ACF
Gebratener Reis mit Crispy Chicken, Gemüse, Ei und frische Kräuter
€ 7,90

MENÜ - 2
BEEF BULGOGI - BOWL FN
Rindfleisch gebraten nach koreanischem Style, Sesam, Wok-Gemüse und Jasminreis
€ 8,20

MENÜ - 3
RED CURRY - TOFU F
Rotes Thaicurry mit Tofu, Bambus, Gemüse, Basilikum und Jasminreis
€ 7,90 SPICY VEGAN

DONNERSTAG

SUPPE
UDON-GEMÜSESUPPE
€ 1,00 VEGAN

VORSPEISE
HOMEMADE VEGGIE SPRING ROLLS
€ 1,00

MENÜ - 1
KATSU CRISPY CHICKEN - CURRY A
Crispy Chicken auf gelbem Thai-Curry mit Babykartoffeln, Gemüse und Jasminreis
€ 8,90

MENÜ - 2
HOI SIN - DUCK NOODLES ACF
Eiernudeln gebraten mit Honigente, Wok-Gemüse dazu Hoi-Sin-Sauce und frische Kräuter
€ 8,50

MENÜ - 3
BRAINFOOD F
Frisches Gemüse kurz im Wok mit Hokkaido-Kürbis, Kichererbsen, Pilzen und Jasminreis
€ 7,90 VEGAN

FREITAG

SUPPE
GEMÜSE-CRÉMESUPPE
€ 1,00 VEGETARISCH

VORSPEISE
HOMEMADE VEGGIE SPRING ROLLS
€ 1,00

MENÜ - 1
PAD SEE EW - CHICKEN CF
Reisnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Pak Choi, Brokkoli, Sojasprossen
€ 7,90

MENÜ - 2
LACHS TEPPANYAKI DF
Lachsfilet gegrillt mit Ingwer, Wok-Gemüse und Jasminreis
€ 8,90

MENÜ - 3
SOM KITCHEN - POWER BOWL DFH
Crispy Tofu, Süßkartoffeln, Edamame, Karotten, Gurken, Hoi-Sin-Sauce, Wildreis
€ 8,50 VEGAN

BIG-BOWL-SUPPE

GUAY TIAW NÜA PÜAI - SLOW BEEF F
Langsam gekochte, große Rindfleischsuppe mit zartem Rindfleisch, Pak-Choi, Mungbohnen-Sprossen und frische Kräuter
€ 9,50

WOCHENSALATE

GEGRILLTE ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT GHM
mit Granatapfelkerne, karamellisierte Birnen, Walnüsse, Honig-Senf-Dressing dazu Hausbrot
€ 8,50 VEGETARISCH

CRISPY CHICKEN SALAT ACG
Crispy Chicken auf Mix-Salat, Radieschen, Kürbiskern, Tomaten, Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernöl-Dressing dazu Hausbrot
€ 8,70

JETZT NEU! SPECIALS AUCH ZUR MITTAGSZEIT MÖGLICH!

SPECIALS AUS UNSERER ABENDKARTE

JACKFRUIT TEMPURA CURRY AF
scharfes rotes Kokosmilchcurry mit Bambus, Chili und Jackfruit-Tempura
€ 11,90 SPICY

PAD MED MEMUANG WOK CASHEW FHR
Im Wok gebratene Cashewnüsse Zwiebel, Jungzwiebel, Paprika, Pilzen
wahlweise mit
TOFU VEGAN € 11,90
CHICKEN € 11,90
BEEF-FILET € 15,90

PAD THAI CEF
gebratene Reisnudeln mit Ei, Tamarinden-Sauce, Tofu, Thai-Bärlauch, Sojasprossen,Erdnüsse,
wahlweise mit
TOFU VEGAN € 12,90
CHICKEN € 12,90
SHRIMPS € 13,90

GUNG OB WUNSEN BFLR
Gebratene Glasnudeln mit Black-Tiger-Shrimps, Zwiebeln, Jung-zwiebeln, Ingwer, Shiitake-Pilze und Stangen-Sellerie serviert im Gusseisentopf
€ 14,90

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Die neue APP ist da!

inklusive neuer Click & Collect Funktion

So einfach geht´s:

- Lade die App
- Scanne deine Rechnung
- Sammle SOM Münzen
- und genieße tolle Prämien

GETRÄNKE - MITTAGSZEIT

COCA COLA (1 GLAS)	*0,25 L*	€ 1,20
APFELSAFT / WASSER	*0,25 L*	€ 1,50
SODA ZITRONE	*0,25 L*	€ 1,50
LEITUNGSWASSER	*0,25 L*	€ 0,50

BBQ Asia
MITTAGSMENÜ

Von Montag bis Freitag (außer Feiertag): 11:00 bis 17:00
Jedes Menü besteht aus einer Vorspeise und einer Hauptspeise

Vorspeise:

1. Mini-Frühlingsrollen
2. Misosuppe
3. Pikante Suppe (scharf)

Hauptspeise:

M1 Sushi Box B.D. — 8,20€
4 stk. Sushi,6 stk. Maki, Salat und Obst

M2 Maki Box B.D.F.N. — 7,20€
12 stk. Maki, Salat und Obst

M3 Lachs Box A.D.F. — 7,80€
Gegrilltes Lachs, 2stk. Maki, 1stk. Sushi, Reis, Salat und Obst

M4 Bulgogi Box B.D.F.N. — 8,20€
Gegrilltes Rindfleisch, 2 stk. Maki, 1stk. Sushi, Reis, Salat und Obst

M5 Acht Schätze in Chillisauce A.F. — 7,80€
Hühner-, Rind-, Schweinefleisch mit Gemüse, scharf gewürzt und Reis

M6 Hühnerfleisch süß sauer A.C.F. — 7,20€
Gebackenes Hühnerfleisch mit süß sauer Sauce und Reis

M7 Gebratene Nudeln A.F. — 6,80€
mit Hühnerfleisch

M38 Veganes Mapo Tofu A.F. — 6,80€
Scharfes Tofu mit Gemüse und Reis

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
(Alle Speisen auch zum Mitnehmen)

GETRÄNKE

TEE UND KAFFEE	LITER	EUR
Grüner/Gemai-Chai/Jasmin/Schwarzer Tee		3,60
Espresso oder Brauner klein		2,60
Espresso oder Brauner groß		3,80
Melange ohne Schlagobers		3,60
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
Coca-Cola/light/zero	0,33	3,20
Fuzetea	0,25	2,90
Apfelsaft/Orangensaft	0,25	2,80
Apfelsaft/Orangensaft gespritzt	0,25	2,60
Sprite/Fanta	0,33	3,20
Almdudler	0,33	3,20
Römerquelle	0,33	2,80
Sodawasser*	0,25	1,70
Himbeerwasser*	0,25	1,60
Calpico mit Wasser	0,25	2,50
Calpico mit Soda	0,25	3,00
Lychee-/Mangosaft/Kokosmilch	0,20	3,20
Leitungswasser		0,70
BIER		
Gösser vom Fass	0,30	3,60
Gösser vom Fass	0,50	4,20
Kirin Bier/ Tsingtao Bier	0,33	3,90
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33	3,60
Wein		
Grüner Veltliner/Blauer Zweigelt	1/8	2,80
Grüner Veltliner/Blauer Zweigelt	1/4	5,10
Weißer/Roter Spritzer	1/4	3,30
FLASCHENWEIN		
Grüner Veltliner		15,90
Blauer Zweigelt		17,90
Schnaps		
Sake/Pflaumenwein	6cl	4,50
Bambusschnaps/ Reisschnaps	2cl	4,50

Menüplan

Autumn-Feeling

KW 47 22.11. - 26.11.2021

Vorbestellungen 08:00 - 12:00 Uhr >> 01/94 39 596

The Roast

KW 47	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeisen	Paprikakürbis-crémesuppe	Rote-Linsen-Suppe	Champignoncréme-suppe	Brokkolicrémesuppe	Zucchinicrémesuppe
Menü 1 mit Vorspeise + € 1	**Erdäpfel-Gemüsegratin** mit buntem Salat € 7,90	**Belugalinsen** mit Topfen-Servietten-knödel € 8,50	**Kürbiskraut-strudel** mit Kräuterrahm und Blattsalat € 8,50	**Chili sin Carne** Zwiebeln, Kidneybohnen, weiße Bohnen, Mais, Tomaten, Naturjoghurt dazu Joseph-Brot € 8,50	**Gnocchi Ratatouille** mit Schafskäse und Kräuteröl € 7,90
Menü 2 mit Vorspeise + € 1	**Hühner-geschnetzeltes** mit Gemüse und Makkaroni € 8,90	**Faschierte Laibchen** 100% Rindfleisch mit Kartoffelpüree und Zwiebelrösti € 8,90	**Saftiges Reisfleisch** von der Hühnerkeule mit buntem Salat € 8,90	**Gegrillter Lachs** auf Zucchini-Zitronentagliatelle € 9,90	**Hühner-Satay-Spieße** mit Erdnusssauce und Limetten-Minze € 8,90
Wochensalat mit Vorspeise + € 1	**Steirisches Backhendl am Spieß** | mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl dazu Joseph-Brot				€ 8,90

Flammkuchen Spezialitäten
mit Vorspeise + € 1

- **Elsässer** | creme fraîche, mozzarella, knuspriger speck uns schnittlauch — € 7,80
- **Margherita** | tomatensauce, mozzarella, basillikumpesto, büffelmozzarella — € 7,80
- **Spinat-Feta** | tomatensauce, mozzarella, blattspinat, schafskäse & spiegelei — € 8,50
- **Chorizo-Salami** | tomatensauce, mozzarella, paprika, tomaten, zwiebel, jalapenos, rucola und grana — € 8,80
- **Thunfisch** | tomatensauce, mais und zwiebel — € 8,80
- **Prosciutto-Schinken** | tomatensauce, mozzarella, paprika, tomaten, zwiebel, rucola und grana — € 9,80
- **Lachs** | creme fraîche, geräucherter lachs, mozzarella, honigzwiebel, rucola und zitronenöl — € 9,80

Aktuelle Öffnungszeiten während des Lockdowns:
08:00 - 15:00 Uhr

Abholservice für Mittagsmenüs und TO-GO Getränke

#bittebleibensiegesund

Slow Juice des Monats

November

FROOTY

- Apfel - Orange - Granatapfel -
Ingwer - Rote Beete

handmade with love
organic. vegan. raw. pure. natural