

TWENTYTWO RESTAURANT

Wochenmenü

29.04.-03.05.2024

Montag 11:30-14:00 / Di-Fr 11:30-17:00

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Burratina

Geräucherte Paprikacreme

3,9

Grießnockerlsuppe

Schnittlauch

3,9

Hauptspeisen

Spargel-Arrancini

mit gemischtem Salat

9,9

Spinatspätzle

mit Käsesauce & Röstzwiebel

9,9

Entencurry

mit Basmatireis, Wokgemüse & Nüsse

11,9

Gebackenes Zanderfilet

mit Erdäpfel-Mayosalat

12,9

Poke Bowl

Sushireis . Räucherlachs . gegrilltes Gemüse . Sesam

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Weißes Schokomousse

Himbeere

3,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene

TWENTY TWO RESTAURANT

menu of the week

29.04.-03.05.2024

Montag 11:30-14:00 / Di-Fr 11:30-17:00

starter

bread & butter

homemade sour dough bread & butter with vienna miso

4,-

burratina cheese

smoked pepper cream

3,9

Semolina dumpling beef soup

chives

3,9

main course

asparagus arrancini

with mixed salat

9,9

spinach spätzle

with cheese sauce & deep fried onions

9,9

duck curry

with basmati rice, vegetables & nut

11,9

deep fried pike perch

with potato mayo salat

12,9

poke bowl

sushi rice . smoked salmon . grilled vegetables . sesame

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

white chocolate mousse

raspberry

3,9

pralines

served out of our wood box / per piece

1,5

if you like we give you more information about possible allergic options



Getränke
zur Mittagszeit

Glas Coca Cola	0,25 l	€ 1,80
Apfelsaft / Wasser	0,25 l	€ 1,80
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,80
Leitungswasser	0,25 l	€ 0,50

**SPECIALS AUS
UNSERER
ABENDKARTE
AB 13.15 UHR**

**HOMEMADE
TAGES DRESSERT**

€ 4,90

FR
**PAD GRATIEM
WOK GARLIC & PEPPER**
Gebratener Pak Choi
Mungbohnen-Sprossen
Knoblauch-Pfeffer-Sauce

TOFU € 13,90
CHICKEN € 13,90
SHRIMPS € 14,90

FHR
**GAENG DAENG
RED CURRY**
Rotes Thai-Kokos-Curry /
Bambussprossen /
frisches Thai-Basilikum /
Chili

TOFU € 12,90
CHICKEN € 13,90
SHRIMPS € 14,90

CFR
**KAO PAD
WOK FRIED RICE**
Classic Thai / gebratener
Jasminreis / Ei / Tomaten
Zwiebeln / Jungzwiebeln

TOFU € 12,90
CHICKEN € 12,90
SHRIMPS € 14,90

ZUM MITNEHMEN ? für unsere biologisch abbaubare Verpackung verrechnen wir 0,80 €

ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

SOM KITCHEN

Eatery

MENÜPLAN - KW 18
29.4 - 3.5.2024

Vorbestellungen
unserer Mittagmenüs
von 9:00 bis 11:30 Uhr unter
01/33 90 359

Zwischen 11.30 und 12:45 Uhr sind
keine Vorbestellungen möglich!

**AB OKTOBER 2023 IST DAS SAMMELN VON SOM MÜNZEN VON MONTAG BIS
FREITAG ERST FÜR KONSUMATION AB 14 UHR MÖGLICH.
DIES GILT NUR FÜR DEN STANDORT WIENERBERG.**

MONTAG

SUPPE
HONGKONG SUPPE ^F
 € 1,50  **VEGETARISCH**
VORSPEISE
VEG. GYOZA
 € 1,50  **VEGETARISCH**

MENÜ 1
STIR FRIED CHICKEN CURRYNOODLE ^{AF}
 Hühnerfleisch / Reismudeln / Gemüse / Gelbes Currypaste / Sojasprossen
 € 10,20

MENÜ 2
RED CURRY LINSEN & TEMPURA SHRIMPS ^{ABF}
 Tempura Garnelen / Rotes Thai Curry / Bambus / Basilikum / Linsen / Jasminreis
 € 11,90  **SPICY**

MENÜ 3
STIR FRIED VEGAN MEAT & CASHEWNUTS ^{AFH}
 Vegan Meat / Pilzen / Gemüse / Cashewnüsse / Jasminreis
 € 9,80  **VEGAN**

SOUP OF THE WEEK

BIG BOWL SLOW CHICKEN ^{AF}
 Große Reismudelsuppe / Hühnerkeule / Sojasprossen / Pak Choi / Kräuter
 € 12,50

DIENSTAG

SUPPE
KAROTTEN INGWER CREME SUPPE
 € 1,50  **VEGAN**
VORSPEISE
VEG. SAMOSA
 € 1,50  **VEGETARISCH**

MENÜ 1
CRISPY CHICKEN FRIED RICE & ASPARAGUS
 Crispy Chicken / Gebratener Reis / Tomaten / Zwiebeln / Spargel / Kräuter
 € 10,20

MENÜ 2
PAD KRAPAO BEEF ^{AF}
 Gehacktes Rindfleisch / Fisolen / Zwiebeln / Basilikum / Knoblauch Chili Sauce / Jasminreis
 € 11,50  **SPICY**

MENÜ 3
BRAINFOOD CURRY ^{AF}
 Gelbes Curry / Süßkartoffeln / Kichererbsen / Kartoffeln / Kidneybohnen / Gemüse / Jasminreis
 € 9,80  **VEGAN**

BIG BOWL SLOW CHICKEN ^{AF}
 Große Reismudelsuppe / Hühnerkeule / Sojasprossen / Pak Choi / Kräuter
 € 12,50

MITTWOCH

**FEIERTAG
 GESCHLOSSEN**

DONNERSTAG

SUPPE
REISNUDELSUPPE
 € 1,50  **VEGAN**
VORSPEISE
VEG. GYOZA
 € 1,50  **VEGETARISCH**

MENÜ 1
SOM KITCHEN SATAY GAI ^{AEF}
 Hühnerspieße / Wokgemüse / Erdnussauce / Jasminreis
 € 10,20

MENÜ 2
RED CURRY HONEY DUCK ^{AF}
 Honigente / Rotes Curry / Bambus / Gemüse / Basilikum / Jasminreis
 € 11,50  **SPICY**

MENÜ 3
STIR FRIED SWEET CHILI TOFU ^{AF}
 Tofu / Paprika / Gemüse / Zwiebeln / Jasminreis
 € 9,80  **VEGAN**  **PIKANT**

BIG BOWL SLOW BEEF ^{AF}
 Große Reismudelsuppe / geschmortes Rindfleisch / Sojasprossen / Pak Choi / Kräuter
 € 12,90

FREITAG

SUPPE
THAI-GEMÜSE CREMESUPPE
 € 1,50  **VEGAN**
VORSPEISE
VEG. SAMOSA
 € 1,50  **VEGETARISCH**

MENÜ 1
CHICKEN LINSEN & SWEET POTATO CURRY ^{AF}
 Hühnerfleisch / Rotes Curry / Linsen / Süßkartoffeln / Bambus / Basilikum / Jasminreis
 € 10,20  **SPICY**

MENÜ 2
FRIED RICE SALMON STEAK ^{ADF}
 Lachsfilet / Gebratener Reis / Zwiebeln / Tomaten / Zitrone / frischer Kräuter
 € 12,90

MENÜ 3
STIR FRIED VITAL WOK ^{AF}
 Wokgemüse / Tofu / Spargel / Kichererbsen / Pilzen / Quinoa / Cashewnüsse
 € 9,80  **VEGAN**

BIG BOWL SLOW BEEF ^{AF}
 Große Reismudelsuppe / geschmortes Rindfleisch / Sojasprossen / Pak Choi / Kräuter
 € 12,90



WOCHENSALATE
 ACGHMO

GRILLED GOAT CHEESE SALAD
 Mix-Salat / Rotkraut / Ziegenkäse / Gurken / Walnüsse / Birnen / Tomaten / Honig Senf Dressing / Hausbrot
 € 11,50  **VEGETARISCH**

ACGMO
KOREAN FRIED CHICKEN SALAD
 Mix-Salat / Rotkraut / Gurken / Paprika / Sesam / Crispy Onion / Cashewnüsse / Peanut-butter Soja-Sesam Dressing / Hausbrot
 € 11,90

ACGFMNO
GRILLED SHRIMPS SALAD
 Mix-Salat / Baby Mangold / Erdbeeren / Spargel / Parmesan / Passionfruit-Honey-Dressing / Brot
 € 12,50

HOMEMADE LIMONADE
 Basilikum Limette
 Limonade € 3,50

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 18	Mo, 29.04.	Di, 30.04.	Mi, 01.05.	Do, 02.05.	Fr, 03.05.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons		Erbsencremesuppe mit Schwarzbrot	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	Kcal: 95 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 145 / BE: 2 / AL: A,		Kcal: 219 / BE: 3 / AL: F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Vegetarischer Linseneintopf mit Beilagenkartoffeln	Bärlauch Risotto mit Tomatensalat		Gemüselasagne mit Tomatensauce	Apfelpalatschinken mit Vanillesauce
	Kcal: 545 / BE: 5 / AL: A,G,L,M,	Kcal: 1 069 / BE: 6 / AL: C,G,O,		Kcal: 851 / BE: 7 / AL: A,C,G,	Kcal: 671 / BE: 7 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Reisfleisch mit Blattsalatmix	Paprika-Puten-Geschnetzeltes mit Teigwaren		Buntes Putenragout nach Gärtnerinnen Art mit Butterreis	Dorschfilet gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat
	Kcal: 697 / BE: 4 / AL: A,	Kcal: 1 086 / BE: 14 / AL: A,G,		Kcal: 650 / BE: 5 / AL: A,G,L,	Kcal: 412 / BE: 1 / AL: A,D,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Burgunder-Rindsbraten mit Kroketten und Preiselbeeren	Gegrillter Wildlachs auf grünem Spargel mit Salzerdäpfel und dazu Sauce Hollandaise	Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Wedges		
	Kcal: 985 / BE: 5 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 827 / BE: 2 / AL: A,C,D,F,G,L,M,	Kcal: 1 039 / BE: 7 / AL: A,C,G,M,N,		

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

Die Allergene beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden. Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe liegt im Restaurant auf. Gerne können Sie unsere Mitarbeiter*innen darauf ansprechen.

Änderungen vorbehalten!

WOCHENKARTE
VOM 29.04.2024 – 30.04.2024



MENÜS

MONTAG

Gemüsecremesuppe

Chili con Carne
mit Rahm & Gebäck

Cremige Balsamico Linsen
mit Serviettenknödel

Veganer Kokos-Kichererbsen Eintopf
mit Bulgur, Fisolen, Berg Linsen, Erbsen
Moosbeeren & geröstete Mandeln

DONNERSTAG

Geschlossen!

DIENSTAG

€1,50 Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel

€10,90 Gebackenes Putenschnitzel
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

€9,90 Cremespinat
mit Petersilerdäpfel & Spiegelei

€9,90 Veganer Kokos-Kichererbsen Eintopf
mit Bulgur, Fisolen, Berg Linsen, Erbsen
Moosbeeren & geröstete Mandeln

Freitag

Geschlossen!

MITTWOCH

€1,50

€11,90

€9,90 Wir wünschen Ihnen einen
schönen Feiertag!

€9,90

NEU – NEU – NEU
!!! KARTENZAHLUNG !!!
Bankomat, Kreditkarten,
Sodexo und Edenred



Salate & Bowls

Caesar Salat € 10,90

mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan,
Croutons, Tomaten & Blattsalat

BBQ Chicken Salat € 10,90

mit gegrillter Hühnerbrust, Mozzarella, Mais, Bohnen,
Erdäpfelchips, Tomaten & Blattsalat

Frühlings Salat € 9,90

mit Rahmbrie, Rote Rüben, Ribisl-Chutney, Moosbeeren, Rucola,
geröstete Walnüsse, Tomaten & Blattsalat

Backhendl Salat € 11,90

mit knuspriger Hühnerbrust, Kürbiskernöldressing,
Vogerlsalat & Tomaten

Crispy Chicken Bowl € 11,90

mit Linsen-Kichererbsen, Zucchini, Granatapfel, Humus,
Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & geröstete Erdnüsse

Knusprige Falafel Bowl € 11,90

mit Linsen-Kichererbsen, Zucchini, Granatapfel, Humus,
Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & geröstete Erdnüsse



GETRÄNKE IN DER 0,5L PET FLASCHE

Bio Höllinger Spritz div. Sorten € 2,50

Coca Cola, Coca Cola Zero € 2,50

Römerquelle still, mild & prickelnd € 1,50

EXTRAS

Beilagen Salat € 2,50

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 11:00 - 15:00 Uhr

Inhaber: Dominik Schramek. Info unter:
+43 676 600 29 78



TAKE-AWAY?

Bitte nur mit Vorbestellung bis 11:00
Abholzeit: 11:00-11:30+12:45-15:00

+43 676 600 29 78

Für unsere umweltfreundliche,
biologisch abbaubare Verpackung
verrechnen wir € 0,80.

FRESHFRESHFRESH



Summer Breeze 0,5l

Soda, Holundersirup, Minze und Limetten

5,50 €

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja,
G - Milch/Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite,
P - Lupine, R - Weichtiere

The Roast

KW 18

MITTAGSMENÜS

29.04.24 - 03.05.24

VORBESTELLUNGEN MÖGLICH

08:00 - 11:30

TELEFON

01 / 94 39 596



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**Gemüse-Currysuppe
mit Kräuter Croutons** € 1,50

(A,C,G,L,O)

Menü 1 (L) **veggie**

**Gemüsecurry mit
Reis** € 10,90

Kartoffeln, Lauch, Paprika, Zucchini, Sellerie, Karfiol

Menü 2 (A,C,G,L)

**Gnocchi Sorrentina
mit Hühnerfilet** € 10,90

Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Menü 3 (A,G,L,M,O)

**Rinderroulade
gefüllt** € 12,90

mit Putenschinken, Essiggurke, Zwiebeln dazu
Sellerie-Kartoffelpüree

Grießnockerlsuppe € 1,50

(A,C,G,L)

Menü 1 (A,C,G,L,M,O) **veggie**

Orientteller € 11,90

Couscous-Schafkäse-Laibchen, Falafel, Hummus, Granatapfelkerne, Bauernsalat, Gemüse-Choriatiki

Menü 2 (A,C,G,L,M,O)

**Hühner-Pfanne
mit Spätzle** € 10,90

in feinsten Pfeffersauce

Menü 3 (A,C,G,L,M,O)

**Wiener Schnitzel
von der Pute** € 11,90

mit Erdäpfelvogelersalat und Dip

Kohlrabisuppe € 1,50

(G,L,O)

Menü 1 (A,C,G,L,M,O) **veggie**

**Geröstete
Knödel mit Ei** € 10,90

dazu Blattsalat

Menü 2 (A,C,G,L)

**Piccata Milanese
vom Huhn** € 11,90

auf Spaghetti Pomodoro

Menü 3 (D,G,L,O)

**Lachswürfel mit
Kressesauce** € 12,90

und Stampferdäpfeln

**Brokkoli-
Basilikumsuppe** € 1,50

(L)

Menü 1 (C,G,L,O) **veggie**

Risotto Milanese € 10,90

mit Spargel-Gemüse

Menü 2 (A,C,G,O)

**Italienische
Nudelpfanne** € 11,90

mit Hühnerfiletstreifen, Basilikum-Pesto, Zucchini, Kirschtomaten und Parmesan

Menü 3 (A,C,G,M,O)

**Roast Burger
(100%Rindfleisch)** € 12,90

Salat, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln, dazu Potato-Wedges und Dip (mit Joseph Bun)

Feiertag

Sesam-Huhn-Salat

€ 11,90

Kirschtomaten, Pflücksalat und Baby-Mozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu Joseph Brot

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 9,60 €

Creme fraiche, Mozzarella, knusprigem Speck, Jungzwiebel (a, c)

CHORIZO-SALAMI 11,40 €

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Mais, Tomaten, Jungzwiebel, Jalapenos (a, g, o)

PROSCUITTO-SCHINKEN 12,40 €

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto, getrocknete Tomaten, Rucola, Grana (a, c, g, o)

MARGHERITA **veggie** 9,60 €

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Büffelmozzarella (a, c, g)

SPINAT-FETA **veggie** 10,20 €

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Spiegelei (a, c, g)

GEMÜSE **veggie** 10,20 €

Creme fraiche, Mozzarella, Paprika, Spinat, Mais, Tomaten, Jalapenos (a, c, g, o)

LACHS 13,40 €

Creme fraiche, Räucherlachs, Mozzarella, Jungzwiebel, Rucola, Dill-Zitronenöl (a, d, g)

THUNFISCH 10,20 €

Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella, Mais, Jungzwiebel (a, d, g)