

Menüplan MY HIVE Twin Tower

| KW 17 | Mo, 22.04. | Di, 23.04. | Mi, 24.04. | Do, 25.04. | Fr, 26.04. |
|------------------------------------|--|--|---|--|--|
| Tagessuppe € 2,50 | Klare Rindsuppe mit Leberknödel | Karfiolcremesuppe mit Croutons | Klare Hühnersuppe mit Suppenudeln | Kräutercremesuppe mit Käsecroutons | Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl |
| | Kcal: 123 / BE: 1 / AL: A,C, | Kcal: 200 / BE: 2 / AL: A,F,G, | Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C, | Kcal: 151 / BE: 1 / AL: A,F,G, | Kcal: 125 / BE: 1 / AL: A,C, |
| Tagesteller 1 ab € 8,70 | Gemüse-Hirselaibchen mit grünem Salat und Kräuterdip | Bärlauchgnocchi mit Gemüse und Sauerrahm dazu Tomatensalat | Grünes Spargel Risotto mit Rucolahaube | Grünkerngemüsepfanne mit Halloumi und Blattsalatmix | Germknödel mit Vanillesauce |
| | Kcal: 543 / BE: 6 / AL: A,C,G,L,O, | Kcal: 409 / BE: 5 / AL: A,G,O, | Kcal: 660 / BE: 7 / AL: C,F,G,O, | Kcal: 602 / BE: 3 / AL: A,G,L, | Kcal: 809 / BE: 3 / AL: A,C,G, |
| Tagesteller 2 ab € 8,90 | Selchfleischknödel mit Bratensaft und Sauerkraut | Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel | Rindsragout Esterhazy mit Kroketten und Preiselbeeren | Omas Einbrennte Hund mit Frankfurter und Schwarzbrot | Fish & Chips dazu Cocktailsauce |
| | Kcal: 460 / BE: 5 / AL: A,C, | Kcal: 1 033 / BE: 4 / AL: A,C,G, | Kcal: 1 037 / BE: 6 / AL: A,C,G,L, | Kcal: 1 064 / BE: 8 / AL: A,M, | Kcal: 1 438 / BE: 6 / AL: A,C,D,G,M,O, |
| Tagesteller 3 ab € 9,50 | Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Zucchini-Püree und Röstzwiebel | Chickenwings mit Bratkartoffeln und Cocktail-Dip | Hühnerschnitzel Pariser Art mit Butterreis und Kartoffelsalat | Naturschnitzel von der Pute mit Risi Pisi | |
| | Kcal: 755 / BE: 4 / AL: A,G,O, | Kcal: 1 005 / BE: 2 / AL: B,D,G,M, | Kcal: 773 / BE: 7 / AL: A,C,G,M, | Kcal: 589 / BE: 5 / AL: A,F,G, | |

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!



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 17
22 -26.4.2024

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
REISNUDELSUPPE ^F
€ 1,50 

VORSPEISE
VEG. GYOZA
€ 1,50 

MENÜ 1
RED CURRY CHICKEN
Hühnerfleisch / Rotes Thaicurry /
Bambus / Basilikum / Jasminreis

€ 10,20  **SPICY**

MENÜ 2
HONEY SESAM
CHICKEN ^{ACG}
Hühnerbrust gegrillt / Ofen-
gemüse / Süßkartoffelpüree
/ Creme-Mustard-Sauce

€ 11,50

MENÜ 3
NASI GORENG
TEMPURA SHRIMPS ^{ABF}
Tempura Garneln /
Gebratener Curryreis /
Gemüse
€ 11,90

MENÜ 4
PAD SEE EW VEGGIE ^{ACF}
Breite Reismudeln / Ei /
Sweet Soja Sauce / Vegan
meat / Pak Choi / Brokkoli /
Sojasprossen
€ 9,80  **VEGETARISCH**

DIENSTAG

SUPPE
MINISTRONE
SUPPE ^F
€ 1,50 

VORSPEISE
VEG. POTATO WAN TAN
€ 1,50 

MENÜ 1
KARSU CRISPY
CHICKEN CURRY ^{AF}
Gelbes Thaicurry / Crispy
Chicken / Kartoffeln /
Gemüse / Jasminreis
€ 10,20

MENÜ 2
INDIAN MANGO
CURRY CHICKEN ^{ACG}
mit Ofengemüse / Naan Brot /
Koriander /
€ 11,50

MENÜ 3
BEEF BULGOGI ^{AFN}
Koreanisches Rindfleisch /
Sesam / Gemüse / Jasminreis
€ 11,50

MENÜ 4
FRIED RICE
PINEAPPLE ^{AF}
Gebratener Reis / Ananas /
Rosine / Gemüse / Paprika
Gemüse
€ 9,80  **VEGAN**

MITTWOCH

SUPPE
PAPRIKA CREME
SUPPE
€ 1,50 

VORSPEISE
VEG. GYOZA
€ 1,50 

MENÜ 1
TERIYAKI CRISPY
CHICKEN ^{AFN}
Crispy Chicken / wokgemüse /
Teriyaki Sauce / Sesam /
Jasminreis
€ 10,20

MENÜ 2
SOM KITCHEN
CLUB SANDWICH ^{ACG}
Pulled BBQ Chicken /
Eisberg Salat / Tomaten /
Spiegelei / Crispy Onion /
Paprika Wedges / Dip
€ 11,50

MENÜ 3
RED CURRY BEEF &
ASPARAGUS ^A
Rindfleisch / Rotes thaicurry
/ Bambus / Gemüse / Spargel
/ Basilikum / Jasminreis
€ 11,50  **SPICY**

MENÜ 4
BAMI GORENG VEGAN ^{AF}
Reismudeln / Gemüse /
Curry Paste /
frischer Kräuter
€ 9,80  **VEGAN**

DONNERSTAG

SUPPE
INGWER-SÜSSKATOFFEL
CREMESUPPE
€ 1,50 

VORSPEISE
CHICKEN WAN TAN
€ 1,50

MENÜ 1
SWEET SOUR CHICKEN ^{AF}
Hühnerfleisch / Wokgemüse /
Ananas / Tomaten / Gurken /
Jasminreis
€ 10,20

MENÜ 2
ORIENTTELLER ^{ACG}
Hummus / Falafel / Tzatziki /
Sigara Börek / Rotkraut /
/ Shakhuka / Oliven / Granatapfel
/ Karotten / Lepinje Brot
€ 11,50  **VEGETARISCH**

MENÜ 3
KÄNG PED KROB ^{AF}
Knusprige Ente / Red curry /
Bambus / Lychee / Ananas /
Jasminreis
€ 11,50  **SPICY**

MENÜ 4
ASPARAGUS
PEANUT PASTA ^{AF}
Reismudeln / Erdnussauce /
Gemüse Spargel / Soja-
sprossen / frischer Kräuter
€ 9,80  **VEGAN**

FREITAG

SUPPE
THAI-GEMÜSE
CREMESUPPE
€ 1,50 

VORSPEISE
VEG. SAMOSA
€ 1,50 

MENÜ 1
PAD WUNSEN CHICKEN ^{AF}
Hühnerfleisch / Glasnudeln /
Ingwer / st. Sellerie /
Karotten / Shiitake Pilze
€ 10,20

MENÜ 2
WIENER CHICKEN
SCHNITZEL ^{ACG}
mit Petersilienkartoffeln /
Preiselbeeren / Zitronen
€ 11,50

MENÜ 3
RED CURRY
SALMON STEAK ^{ADF}
Lachsfilet / Rotes Thaicurry /
Bambus / Basilikum
Jasminreis
€ 12,90  **SPICY**

MENÜ 4
STIR FRIED
CASHEWNUTS & TOFU ^{AFH}
Wok-Thaigemüse / Pilzen /
Cashewnüsse / Jasminreis
€ 9,80  **VEGAN**



**WOCHEN
SALATE**

ACGHMO

GRILLED GOAT CHEESE SALAD
Mix-Salat / Raddicchio / Ziegenkäse /
Gurken / Walnüsse / Goji-Beeren
/ Birnen / Tomaten /
Honig Senf Dressing
/ Hausbrot

€ 11,50  **VEGETARISCH**

ACGMO

**HARISSA CHICKEN
SKEWERS SALAD**
Hühnerspieße / Mix-Salat /
Ruccola / Paprika / Mais / Tomaten /
Gurken / Harissa Dressing / Brot

€ 11,90

ACDGMO

CRISPY HALLOUMI SALAD
Romana-Eisberg / Tomaten /
Zwiebeln / Mais /
Caesar Dressing / Brot

€ 12,90



**TRADITIONAL
THAI NOODLES**

SOUP

^{AF}

GUAI TIAW UDON TAOHOO
Große Udon-Nudelsuppe / Tofu
/ Sojasprossen / Pak Choi /
Thai Kräuter

€ 11,90  **VEGAN**



**HOMEMADE
LIMONADE**

Apfel Maracuja
limonade € 3,50

WOCHENKARTE

VOM 22.04.2024 – 26.04.2024



MENÜS

MONTAG

Kürbiscremesuppe

€1,50

Paprikahenderl
mit Butternockerl & Rahm

€11,90

Gebackene Champignons
mit Petersilerdäpfel, Blattsalat & Sauce Tatare

€9,90

Veganer Kokos-Zucchini Eintopf
mit Bulgur, Sojabohnen, Berg Linsen,
Kichererbsen & geröstete Sonnenblumenkerne

€9,90

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Schöberl

€1,50

Steirischer Backhendl Salat
mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Gurken,
Vogerlsalat, Kürbiskernöldressing

€12,90

Käsespätzle
mit Röstzwiebel & Salatbeilage

€9,90

Veganer Kokos-Zucchini Eintopf
mit Bulgur, Sojabohnen, Berg Linsen,
Kichererbsen & geröstete Sonnenblumenkerne

€9,90

DIENSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Tirolerknödel

€1,50

Faschierte Laibchen
mit Erdäpfelpürre & Röstzwiebel

€11,90

Pikante Rote Curry Linsen
mit Schafskäse, Couscous & geröstete Mandeln

€9,90

Veganer Kokos-Zucchini Eintopf
mit Bulgur, Sojabohnen, Berg Linsen,
Kichererbsen & geröstete Sonnenblumenkerne

€9,90

Freitag

Tomatencremesuppe

€1,50

Gebackenes Zanderfilet
mit Petersilerdäpfel, Blattsalat & Sauce Tartare

€13,90

BBQ Chicken Wrap mit
Cheddarkäse, Mais & Bohnen
dazu pikanter Dip & Tortilla Chip

€10,90

Veganer Kokos-Zucchini Eintopf
mit Bulgur, Sojabohnen, Berg Linsen,
Kichererbsen & geröstete Sonnenblumenkerne
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

€9,90

€8,90

MITTWOCH

Gemüsecremesuppe

€1,50

Hühner Gyros Teller
mit Pommes, Tsatsiki & pikanten Dip

€11,90

€12,90

Spargel Ravioli
mit frischem Parmesan
Kirschparadeiser & Rucola

€9,90

€11,90

Veganer Kokos-Zucchini Eintopf
mit Bulgur, Sojabohnen, Berg Linsen, Kichererbsen &
geröstete Sonnenblumenkerne

€9,90

€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 Ziegenweichkäse, 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 Sojabohnen, Süßkartoffel, Granatapfel, Humus, Leinsamen,
Rucola, Joghurt-Limettendressing & geröstete Erdnüsse

Knusprige Gemüse Laibchen Bowl

€ 11,90

mit Sojabohnen, Süßkartoffel, 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 - FR 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.

TWENTYTWO

RESTAURANT

Wochenmenü

22.04.-26.04.2024

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

Bärlauchcremesuppe

Olivenöl & Kresse

3,9

Hauptspeisen

Steirische Falafel

mit Humus, Vogerlsalat & Kürbiskerne

9,9

Chili con Carne

mit Kräuter & Gebäck

9,9

Edelpilzgulasch

mit Semmelknödel, Sauerrahm & Schnittlauch

11,9

Radlberger Lachsforelle

mit Ratatouille & Erdäpfel

12,9

Poke Bowl

Quinoa . Saubohnencreme . Spargel . Rohschinken

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Schokobrownie

Himbeere

3,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene

TWENTY TWO

R E S T A U R A N T

menu of the week

22.04.-26.04.2024

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

wild garlic cream soup

olive oil & cress

3,9

main course

styrian falafel

with humus, salad & pumpkin seed

9,9

chili con carne

with herbs & bread

9,9

mushroom ragout

with bread crumb dumplings, sour cream & chives

11,9

radlberger salmon trout

with potato & red pepper ragout

12,9

poke bowl

quinoa . asparagus . green bean cream . ham

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

chocolate brownie

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

SIGNATURE BOWLS



CARDS ONLY
KEINE BARGELDZAHLUNG
ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER



PLANTED. CHICKEN MONK
AFMNO
NOT SO BIG: 8,90
BIG: 12,90

REIS
TERIYAKI
PLANTED.CHICKEN
MANGO
EDAMAME
HUMMUS
ROTES CHILIKRAUT
SPICY-MANGO-MAYO
SESAM



NEW VEGAN BOWL Rrito MONK
AFMO
NOT SO BIG: 8,90
BIG: 12,90

REIS
TERIYAKI
PLANTED.KEBAB
MAIS
KIDNEYBOHNEN
AVOCADO-MASH
TOMATENSALSA
AIOLI-MAYO
TORTILLA CHIPS
FRÜHLINGS-ZWIEBEL



TOFU SESAME MONK
AEFLMNO
NOT SO BIG: 8,90
BIG: 12,90

REIS
POKE
TOFU MARINIERT
AVOCADO-MASH
SÜSSKARTOFFEL-PÜREE
ROTE KICHERERBSEN
ROTKRAUT
SESAM-MAYO
ERDNÜSSE
FRÜHLINGS-ZWIEBEL



RED FALAFEL MONK
AEFHMN
NOT SO BIG: 7,50
BIG: 9,90

REIS
POKE
RED FALAFEL
ROTKRAUT
HUMMUS
ROTE KICHERERBSEN
BLATTSPINAT
SRIRACHA-MAYO
DUKKAH



NEW VEAL TRUFFLE MONK
ACFMNO
NOT SO BIG: 9,50
BIG: 13,90

REIS
TERIYAKI
VEAL (KALBSFILET)
GEKOCHTES EI
MAIS
BLATTSPINAT
GURKE
TRÜFFEL-MAYO
FRÜHLINGS-ZWIEBEL
RÖSTZWIEBEL



JERK CHICKEN MONK
AEFLMNO
NOT SO BIG: 8,90
BIG: 12,90

REIS
TERIYAKI
JERK CHICKEN
EDAMAME
ROTKRAUT
ANANAS
SÜSSKARTOFFEL-PÜREE
SRIRACHA-MAYO
DUKKAH
FRÜHLINGS-ZWIEBEL



PULLED CHICKEN MONK
FM
NOT SO BIG: 8,90
BIG: 12,90

REIS
LADYLIKE
PULLED CHICKEN
MANGO
AVOCADO-MASH
GURKE
KAROTTE
MARACUJA-MAYO
CHILI
SOLNUTS



SALMON WASABI MONK
ADEFMNO
NOT SO BIG: 9,50
BIG: 13,90

REIS
TERIYAKI
LACHS
EDAMAME
MANGO
AVOCADO-MASH
KAROTTE
WASABI-MAYO
SHREDDED NORI
ERDNÜSSE

CREATE YOUR OWN BOWL

NOT SO BIG FROM: 8,90
BIG FROM: 12,90

01 BASIS

1 ZUR AUSWAHL
REIS
BLATTSPINAT +1€
QUINOA +1€
ROMANA SALAT +1€ **NEW**

02 VEGAN DRESSING

1 ZUR AUSWAHL
MARACUJA
LADYLIKE
SESAME-SOY
POKE
SWEET-SOY
TERIYAKI
NATURAL-SOY
TAMARI
SPECIAL SALAT-DRESSING
CAESAR
(NICHT VEGAN)

03 GREEN

4 ZUR AUSWAHL
ANANAS
AVOCADO-MASH
BLATTSPINAT
EDAMAME
GEKOCHTES EI
GURKE
HUMMUS
KAROTTE
KIDNEYBOHNEN
MAIS
MANGO
ROTE KICHERERBSEN
ROTES CHILIKRAUT
ROTKRAUT
SÜSSKARTOFFEL-PÜREE
TOMATENSALSA

04 PROTEIN

1 ZUR AUSWAHL
MEAT
CHICKEN BREAST
JERK CHICKEN
PULLED CHICKEN
VEAL (KALBSFILET) +3€/2€
FISH
LACHS
VEGAN
PLANTED.CHICKEN
PLANTED.KEBAB
RED FALAFEL
TOFU MARINIERT

05 VEGAN MAYO

1 ZUR AUSWAHL
AIOLI
MARACUJA
SESAM
SPICY MANGO
SRIRACHA
TRÜFFEL
WASABI

06 TOPPING

2 ZUR AUSWAHL
CRUNCHY
BROTCHIPS
ERDNÜSSE
TORTILLA CHIPS
RÖSTZWIEBEL
SESAM
SOLNUTS
VEGGIE
FRÜHLINGSZWIEBEL
KORIANDER
SHREDDED NORI
SPICY
CHILI
DUKKAH



SPECIAL

CAESAR SALAD MONK

ACDGLM
ROMANA SALAT
CAESAR SALAT-DRESSING
CHICKEN BREAST
TOMATENSALSA
GEKOCHTES EI
BROTCHIPS
FRÜHLINGSZWIEBEL

BIG: 11,90

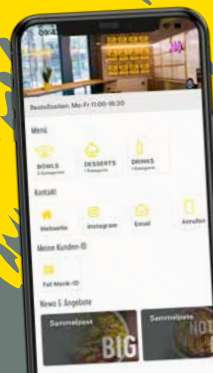


DESSERT

TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE 3,90

COOKIES 1,90
FRAGE NACH UNSEREN AKTUELLEN SORTEN

PREISE GELTEN FÜR ALLE WIENER STORES, AUSGENOMMEN
FAT MONK - WIEN WESTBAHNHOF. ALLE AKTUELLEN PREISE JE STORE FINDEST DU IN
UNSEREM PICK-UP-STORE ODER IN DER FAT MONK-APP.



HOL DIR DIE FAT MONK-APP!
MONKS SAMMELN &
SPECIAL DEALS HOLEN!