

# TWENTYTWO RESTAURANT

## Wochenmenü

19.02.-23.02.2024

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Steirischer Humus

*Kürbiskerne . Kernöl*

3,5

Marokkanische Linsensuppe

*Koriander-Kräuteröl*

3,3

### Hauptspeisen

Käsespätzle

*mit Bergkäse, Röstzwiebel & Schnittlauch*

9,9

Tiroler Schlutzkrapfen

*mit brauner Butter, Belper Knolle & Schnittlauch*

9,9

Gnocchi „Bolognese“

*mit Bio Rinderfaschiertes, Grana & Kräuter*

11,9

Indian Butter Chicken

*mit Basmatireis, Röstzwiebel & Koriander*

12,9

Poke Bowl

*Crispy Pork . Carmague Reis . Mais . Salat*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Grießflammerie

*Grünes Apfelsorbet*

2,9

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

19.02.-23.02.2024

#### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

styrian humus

*pumpkin seed & oil*

3,5

lentil cream soup

*coriander herb oil*

3,3

#### main course

cheese spätzle

*with cheese, deep fried onion & chives*

9,9

cheese ravioli

*with brown butter, belpere cheese & chives*

9,9

gnocchi "bolognese"

*with bio beef ragout, grana cheese & herbs*

11,9

indian butter chicken

*with basmati rice, deep fried onion & coriander*

12,9

poke bowl

*crispy pork . carmague rice . corn . salad*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

#### desserts

semolina pudding

*green apple sorbet*

2,9

pralines

*served out of our wood box / per piece*

1,5

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