

TWENTYTWO RESTAURANT

Wochenmenü

08.04.-12.04.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Paprika-Hummus

Olivenöl & Kresse

4,5

Altwiener Tomatencremesuppe

Schnittlauch & Croutons

3,9

Hauptspeisen

Kaspressknödeln

mit Sauerrahm, karamellisierte Zwiebel & Vogersalat

9,9

Fregola „Carbonara“

mit Carbonara Sauce, Pecorino & Schnittlauch

10,9

Veganes Indian Butter „Chicken“

mit Basmatireis, Röstwiebel & Koriander

12,5

Iberico Schweinsbackerl

mit Wurzelgemüse & Kroketten

12,9

Thunfisch Poke Bowl

Sushireis . Sesam . Bio Gemüse

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Profiteroles

Kakaocreme

3,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene

TWENTYTWO

RESTAURANT

menu of the week

08.04.-12.04.2024

Monday 11:30-14:00 / Tu-Fr 11:30-17:00

starter

bread & butter

homemade sour dough bread & butter with vienna miso

4,-

paper-hummus

Olivenöl & Kresse

4,5

Old Viennese tomato cream soup

Chives & croutons

3,9

main course

cheese dumplings

with sour cream, caramelized onion & bird salad

9,9

Fregola „Carbonara“

with carbonara sauce, pecorino & chives

10,9

vegan indian butter “chicken”

with basmatirice, roasted onion & coriander

12,9

Iberco pork cheeks

with root vegetables & croquettes

12,9

tuna poke bowl

sushirice. Sesam. Bio vegetables

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

profiteroles

cacao creme

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