

# 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,-

Roter Rüben Hummus

*Kusprige Kichererbsen*

3,9

Spargelcremesuppe

*Kräuteröl*

3,9

### Hauptspeisen

Käsespätzle

*mit Röstzwiebel & Schnittlauch*

9,9

Tagliatelle

*mit Kräuterrahm & Grana*

9,9

Spargelrisotto

*mit gebeiztem Radlberger LAX*

11,9

Hühnerragout

*mit Krokette & Austernpilze*

12,9

Poke Bowl

*Cous Cous . Lammrücken . Karfiol . Dressing . Nüsse*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Erdbeertarte

*Original Beans creme*

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,-

beet root hummus

*crunchy chick pea*

3,9

asparagus cream soup

*herb oil*

3,9

### main course

cheese spätzle

*with deep fried onions & chives*

9,9

tagliatelle pasta

*with herb cream & grana cheese*

9,9

asparagus risotto

*with cured radlberger LAX*

11,9

chicken ragout

*with croquette & oyster mushroom*

12,9

poke bowl

*cous cous . lamb . cauliflower . dressing . nuts*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

### desserts

strawberry tarte

*white chocolate cream*

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*