

# TWENTYTWO

## RESTAURANT

### Wochenmenü

13.05.-17.05.2024

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

#### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Hummus

*Kusprige Kichererbsen*

3,9

Spargelcremesuppe

*vom grünen Marchfelder Spargel*

3,9

#### Hauptspeisen

Gnocchi

*mit Sauce Napoli, Sardellen & Kräuter*

9,9

Vollkornspaghetti

*mit Käsesauce & Kräuteröl*

9,9

Fregola Sarda

*mit Spargelragout & Ziegenkäse*

11,9

Chicken Tikka Masala

*mit Jasminreis, Gemüse & Kresse*

12,9

Poke Bowl

*Geräucherter Tofu . Glasnudeln . Sweet Chili . Wokgemüse*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

#### Desserts

Tiramisu

*Fruchtragout*

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

13.05.-17.05.2024

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

### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

hummus

*crunchy chick pea*

3,9

asparagus cream soup

*green asparagus*

3,9

### main course

gnocchi

*with sauce napoli, anchovy & herbs*

9,9

full grain spaghetti

*with cheese sauce & herb oil*

9,9

fregola sarda

*with asparagus ragout & goat cheese*

11,9

chicken tikka masala

*with jasmine rice & cress*

12,9

poke bowl

*smoked tofu . glasnoodle . sweet chili sauce . vegetables*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

### desserts

tiramisu

*fruit ragout*

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*