

Wochenmenü

10.06.-14.06.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Käferbohnen . Kürbiskerne . Roter Zwiebel

4,-

Tomatenhummus

Schwarzer Sesam

3,9

Klare Rindsuppe

mit Kaspressknödel & Schnittlauch

3,9

Hauptspeisen

Quinoalaibchen

mit Gemüse-Kräuterragout

9,9

Linguine

mit Pesto & kandierter Zitrone

9,9

Hühnerragout

mit Wurzelgemüse & Tarhonya

11,9

Beiriedschnitte

mit Letscho & Bratkartoffel

12,9

Poke Bowl

Tofu . Glasnudeln . Sweet Chili Sauce . Wokgemüse

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmid

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Grießflammerie

mit Mangoragout

3,9

Sorbet der Woche

Passionsfrucht

2,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

TWENTYTWO RESTAURANT

menu of the week

10.06.-14.06.2024

monday 11:30-14:00 / tuesday-friday 11:30-17:00

starter

bread & butter

home made sour dough bread with vienna miso butter

4,-

salad of the week

beans . pumpkin seed . red onion

4,-

tomato hummus

black sesame

3,9

clear beef broth

with cheese dumplings & chives

3,9

main course

quinoa dumplings

with vegetable herb ragout

9,9

linguine

with pesto & sweet lemon

9,9

chicken ragout

with root vegetables & tarhonya

11,9

beef cut

with letscho & fried potato

12,9

poke bowl

tofu . glas noodles . sweet chili sauce . wok vegetables

12,5

bio veal of „Höllerschmid“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

semolina pudding

with mango ragout

3,9

ice cream of the week

passion fruit

2,9

pralinen

served out of our wood box / per piece

1,5

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