

## Wochenmenü

14.10.-18.10.2024

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

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Beilagensalat der Woche

*Qinoasalat*

4,-

Black Angus

*Kräutermayo & Kresse*

3,9

Legierte Hühnergrießsuppe

*mit Kräuteröl*

3,9

### Hauptspeisen

Käsespätzle

*mit Röstzwiebel & Schnittlauch*

9,9

Pasta a la Puttanesca

*mit Pecorino*

9,9

Rote Rübenarrancini

*mit gemischtem Blattsalat*

11,9

Indian Butter Chicken

*mit Basmatireis, Röstzwiebel & Koriander*

12,9

Poke Bowl

*Cous Cous . Gebeizte Lachsforelle . Bio Gemüse . Zitronen-Kräutermayo*

12,5

Wiener Schnitzel vom Kalb

*Gemischter Salat . Preiselbeere . Zitrone*

29,9

### Desserts

Oreo-Cheesecake

*mit Beerenragout*

3,9

Sorbet der Woche

*Drachenfruchtsorbet*

2,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

# TWENTYTWO RESTAURANT

## menu of the week

14.10.-18.10.2024

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

*quinoa salad*

4,-

black angus

*herb mayo & cress*

3,9

chicken semolina cream soup

*with herb oil*

3,9

### main course

cheese spätzle

*with deep fried onions & chives*

9,9

pasta a la puttanesca

*with pecorino cheese*

9,9

red beetroot arrancini

*with mixed leaf salad*

11,9

indian butter chicken

*with basmati rice, deep fried onions & coriander*

12,9

poke bowl

*cous cous . salmon trout . vegetables . lemon herb mayo*

12,5

vienna escalope of veal

*mixed salat . cranberries . lemon*

29,9

### desserts

oreo cheese cake

*with berry ragout*

3,9

ice cream of the week

*dragon fruit sorbet*

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*