

# 22

## Der Start

Vitello 22 Style . Räucheraal . Grüner Apfel . Kaviar	16,20
OX Tartar . Brioche . Radieschen . Microgreens	16,90
Radlberger Lachsforelle . Sushireis . Passionsfruchtmayo . Amaranth	16,50
Eingelgtes Bio Gemüse . Labneh . Sesam . Kräuteröl	12,90

## Zwischendurch

Schnittlauchschaumsuppe . Jakobsmuschel & Tiroler Speck	9,90
Kaffee-Kardamomrisotto . Ziegenkäse . Spitzmorcheln . Crumiel	17,90

## Der Haupt Act

Flanksteak vom Höllerschmied . Speckpüree . Pilze . Süßholzjus	29,90
Coq au Vin . Polentacrepes . Wurzelgemüse . Kräuter	25,90
Gegrillter Pulpo . Rote Rübe . Zitrone . Matcha	28,90
Veganes Auberginen Steak . Trüffelpüree . Blattspinat . Ofentomate	23,90
Wiener Schnitzel oder Backhendl . Salat . Preiselbeere . Zitrone	19,90
The 22 Burger . Angus beef . Cheddar . Zwiebelmarmelade	18,90
The 22 Vegan Burger . Erbsen Patty . Cheddar . Zwiebelmarmelade	17,90

## Das Gute Ende

Himbeer-Oreo Tarte . Misokaramell . Buttermilcheis	10,90
Marzipan Buchteln . Marille . Tonkabohne	9,90
Pralinen <i>aus der Box / per Stück</i>	1,40
Hausgemachtes Sorbet <i>saisonal / pro Kugel</i>	2,40
Käse vom Jumi . schwarze Nüsse . Feigensenf	10,50

# 22

## Unser Menü

### OX Tartar

*Radieschen . Brioche . Microgreens*

\*\*\*

### Radlberger Lachsforelle

*Sushireis . Passionsfruchtmayo . Amaranth*

\*\*\*

### Schnittlauchschaumsuppe

*Jakobsmuschel & Tiroler Speck*

\*\*\*

### Hausgemachtes Langos

*Sauerrahm & Beinschinken*

\*\*\*

### Sorbet

\*\*\*

### Flanksteak vom Höllerschmied

*Speckpüree . Pilze . Süßholzjus*

\*\*\*

### Himbeer-Oreo Tarte

*Misokaramell . Buttermilcheis*

\*\*\*

### Jumi Käse

*Schwarze Nüsse & Feigensenf*

\*\*\*

### Pralinen

82€ pro Person