

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
Eingelegtes 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 aus der Box / per Stück	1,40
Hausgemachtes Sorbet saisonal / pro Kugel	2,40
Käse vom Jumi . schwarze Nüsse . Feigensenf	10,50

Couvert pro Person 3,90€

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