

# TWENTYTWO

## RESTAURANT

”

*Wir heißen all unsere Gäste auf's Herzlichste in unserem Esszimmer willkommen – hier soll es Ihnen an nichts fehlen.*

*Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den herrlichen Ausblick über Wien.*

*Unsere Küchencrew, rund um Norbert Zauchinger, verwöhnt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten. Hierbei legt er den Fokus auf „regionale Produkte des Nachbarn“.*

*Zu unseren engen Partnern, die uns steht's mit den frischesten und sorgsam behandelten Waren versorgen, gehören unter anderem der Gugumuck-Hof.*

*Andreas Gugumuck liefert hier noch persönlich die feinsten Schneckenwaren seines Hofes aus.*

*Das Fleisch für unser handgeschnittenes Tatar oder die Rindsbackerl liefert uns die Firma Höllerschmied. Wöchentlich findet hierbei ein Austausch zur Qualität, den neuesten Cuts und Trends direkt mit dem Fleischer unseres Vertrauens statt.*

*Wie der Name schon vermuten lässt, finden unsere Lachsforellen ihren Weg aus dem nicht allzu weit entfernten Radlberg zu uns.*

*Dieser Stadtteil von St. Pölten, der Geburtsstadt unseres Küchenchefs, zeigt auch hier eine enge Bindung zwischen den Mitarbeitern und den Produkten, die auf Ihrem Teller präsentiert werden.*

“



# TWENTYTWO RESTAURANT

## Vorspeisen

**Bio-Brot | Butter | 3erlei Salz**  
€ 5,50

**Purple Haze Chips | roter Rübenhumus *vegan***  
€ 12,50

**Tatar vom Bio-Rind | Belper Knolle | Kräutermayo**  
€ 18,90

**Burratina | Taggiasca Olive | Datterini**  
€ 17,70

**Caesarsalat x anders**  
**Hühnercreme | Salatherz | Kapernblätter**  
€ 15,50

”

*Die Zahl Zweiundzwanzig, TwentyTwo, vingt-deux, dwadzieścia dwa,  
begleitet uns wie ein goldener Faden durch unseren Arbeitstag.*

*Wir haben Ihnen daher ein Menü aus 22 Speisen im „Balagan“-Style kreiert.*

*Unser bunter Mix aus Vor-, Haupt- und Nachspeisen kann nach Lust und Laune  
zusammengestellt und mit allen am Tisch geteilt werden –  
wie bei Ihnen zu Hause.*

“

# TWENTY TWO RESTAURANT

## Zwischendurch

**Consommé vom Bio-Perlhuhn | Gemüsesülzchen | frische Kräuter**  
€ 12,90

**Creemesuppe vom Bio-Kürbis | Kürbiskernkrokant | Kernöl**  
€ 9,90

**Hausgemachtes Langos | Beinschinken | Sauerrahm**  
€ 15,50

**Sugo vom Bio-Lamm | Süßkartoffelgnocchi | Asmonte**  
€ 26,90

**Jour Grammelknödel | geräuchertes Paprikakraut | frische Kräuter**  
€ 24,90

„Das Wort „Balagan“ (hebr.) bezeichnet Chaos, Unordnung oder Durcheinander.

Doch trotz aller Israelischkeit liegen die Wurzeln von „Balagan“ nicht in der hebräischen Sprache. Vielmehr entstammt es der mittelalterlichen Unterhaltungsform der Commedia dell'arte. Die Ursprünge von „Balagan“ liegen laut dem Wörterbuch Even Shoshan beim persischen Wort „balakhaana“, was „äußeres Zimmer“ oder „oberes Zimmer“ bedeutet.

Womit wir abseits der Speisenfolge wieder einen Bogen zu unserem Restaurant, welches den obersten Raum in unserem Hause darstellt, spannen.

Das Wort wanderte über die türkische zur russischen Sprache und erweiterte seine Bedeutung vom bloßen Zimmer zum Veranstaltungsort der volkstümlichen Commedia dell'arte, so der Hebräisch-Experte Rubik Rosenthal.

Balagan wurde so zur Bezeichnung für diese Art des Spektakels. Das Wort bekam damit die Konnotation für etwas Fröhliches, Buntes und letztlich etwas Chaotisches.

Die Ursprünge des Wortes „Balagan“ liegen in einem Mischmasch aus Kulturen und Sprachen. Diesen Mischmasch vereinen wir unter Verwendung regionaler Zutaten und Kreieren einen bunten Haufen des Wohlfühlens und Seelebaumelns.

“

# TWENTYTWO

## RESTAURANT

### Hauptspeisen

Wiener Schnecke vom Gugumuck | Lumaconi Pasta | schwarzer Knoblauch  
€ 27,90

Radlberger Lachsforelle | weiße Polenta | Saubohne  
€ 33,70

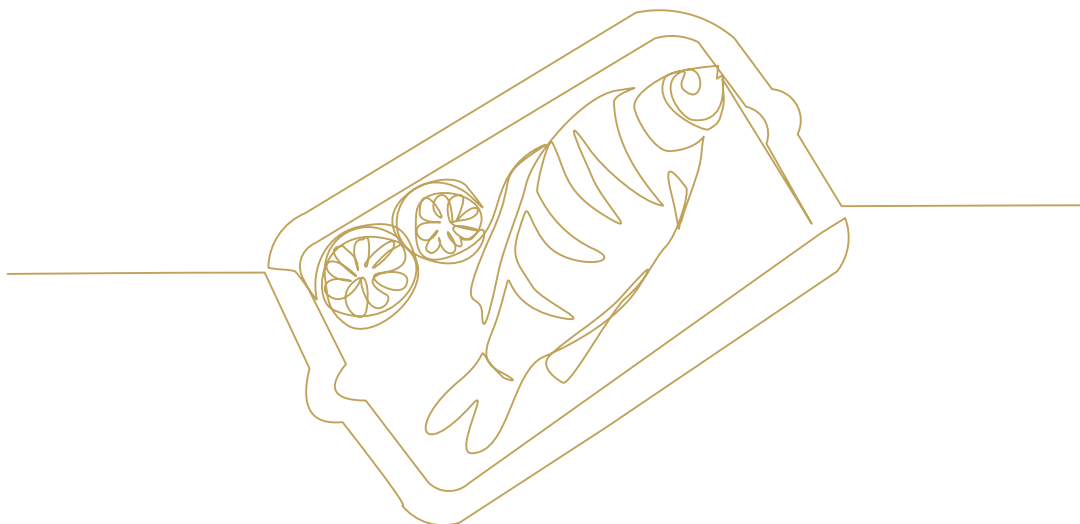
Maronenspätzle | Trüffelraclette | Röstzwiebel | Schnittlauch  
€ 19,90

Geschmorte Rinderbacke | Sellerie | Erdäpfel | Vanillebirne  
€ 34,90

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren | Zitrone  
€ 29,60

Veganer Burger | veg. Cheddar | Zwiebelmarmelade | Steak Fries *vegan*  
€ 20,50

Black Angus Burger | Cheddar | Zwiebelmarmelade | Steak Fries  
€ 22,50



# TWENTYTWO

## RESTAURANT

„Das Dessert, der Nachtisch oder die Nachspeise, ist in der Kochkunst eine Speise, die nach der Hauptspeise verzehrt wird und die Mahlzeit abschließt.“

Das Lehnwort Dessert stammt aus dem Französischen „desservir“, „die Speisen abtragen, den Tisch abdecken“, womit die beendete Hauptspeise gemeint ist. Das Dessert ist daher der Gang, der nach dem Abräumen der Tafel verzehrt wurde.

Bereits die Esskultur im Römischen Reich bestand aus Vorspeise (lateinisch antecenium, gustatio), Hauptgericht (lateinisch mensa prima) und Nachtisch (lateinisch savillum, secunda mensa).

Die heute in der westlichen Welt übliche Menüfolge aus mehreren Gängen hintereinander ist vergleichsweise jung. Sie wurde erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts allmählich üblich.

Der russische Fürst Kurakin soll erstmals 1830 in Paris auf diese Weise ein Festbankett serviert haben.“

### Dessert

**Nougatknödel | Panko | Sauerkirsche**  
€ 12,50

**Original Beans „Arhuaco“ 82% | Apfel | Misokaramell**  
€ 13,90

**Zitronensorbet | kandierte Zitrone | Fizzy *vegan***  
€ 8,80

**Käse | schwarze Nüsse | Feigensenf**  
€ 15,50

**Pralinen aus der Holzkiste**  
€ 1,70

„Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Preise verstehen sich inklusive geltender Umsatzsteuer und sind in EURO angegeben.“