

# TWENTY TWO

## R E S T A U R A N T

### Wochenmenü

12.02.-16.02.2024

#### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Tzatziki

*Getostetes Grandioso . Kräuteröl*

3,5

Grießnockerlsuppe

*Schnittlauch*

2,9

#### Hauptspeisen

Rote Rüben Knödel

*mit Bergkäse, brauner Butter & Kren*

9,9

Cremiges Risotto

*mit Brie, süßem Speck & Kräuter*

9,9

Sweet Chili Tofu

*mit Reismudeln, Wokgemüse & Cashewnuss*

11,9

Arabisches Hühnerragout

*mit Cous Cous, Bio Gemüse & Kerbel*

12,9

Poke Bowl

*Radlberger Lachsforelle . Quinoa . Birne . Yuzudressing*

12,5

Altwiener Backfleisch vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

15,5

#### Desserts

Nougatcreme

*Sauerkirsche & gebrannte Mandeln*

2,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

# TWENTY TWO RESTAURANT

## menu of the week

12.02.-16.02.2024

### Starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

tzatziki

*toasted white bread . herb oil*

3,5

semolina dumpling soup

*chives*

2,9

### main course

beet root dumplings

*with cheese, brown butter & horseradish*

9,9

creamy risotto

*with brie cheese, sweet bacon & herbs*

9,9

sweet chili tofu

*with rice noodles, wok vegetables & cashew nut*

11,9

arabic chicken ragout

*with cous cous, bio vegetables & chevril*

12,9

poke bowl

*salmon trout . quinoa . pear . yuzu dressing*

12,5

deep fried beef loin from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

15,5

### desserts

nougat cream

*sour cherry . sweet almond*

2,9

pralines

*served out of our wood box / per piece*

1,5

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