

# TWENTY TWO RESTAURANT

## Wochenmenü

26.02.-01.03.2024

11:30-17:00

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Vitello Tartufato

*Kalbfleisch & Trüffelcreme*

5,5

Altwiener Erdäpfelsuppe

*Pilze . Speck . Schnittlauch*

3,3

### Hauptspeisen

Penne Rigate

*mit Sauce Napoli, Grana & Kräuter*

9,9

Fregola Sarda „Carbonara“

*mit Grana & Kräuter*

9,9

Thunfischpizza

*mit Karamellzwiebel, Jumi Käse & Pesto*

11,9

Paprikahendl

*mit Spätzle, Sauerrahm & Schnittlauch*

11,9

Poke Bowl

*Roastbeef . Quinoa . Rotweinbirne . Cashew-Misocreme*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Apfelstrudel

*Grünes Apfelsorbet*

2,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

*Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene*

# TWENTY TWO

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

### menu of the week

26.02.-01.03.2024

11:30-17:00

#### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

vitello tartufato

*veal & truffle cream*

5,5

potato cream soup

*mushrooms . bacon . chives*

3,3

#### main course

penne pasta

*with sauce Napoli, grana cheese & herbs*

9,9

fregola sarda "carbonara"

*with grana cheese & herbs*

9,9

thuna pizza

*with caramel onions, jumi cheese & pesto*

11,9

chicken ragout

*with spätzle, sour cream & chives*

11,9

poke bowl

*roast beef . quinoa . red wine pear . cashew miso cream*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

#### desserts

apple strudle

*green apple sorbet*

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*