

# TWENTY TWO RESTAURANT

## Wochenmenü

15.04.-19.04.2024

Montag 11:30-14:00 / Di-Fr 11:30-17:00

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Paprika-hummus

*Olivenöl & Kresse*

4,5

Altwiener Tomatencremesuppe

*Schnittlauch & Croutons*

3,9

### Hauptspeisen

Kaspess Knödeln

*mit Sauerrahm, karamellisierte Zwiebel, Vogerlsalat*

9,9

Fregola „Carbonara“

*mit Carbonara Sauce, Pecorino & Schnittlauch*

10,9

Veganes Indian Butter „Chicken“

*mit Basmatireis, Röstwiebel & Koriander*

12,5

Iberico Schweinsbackerl

*mit Wurzelgemüse & Kroketten*

12,9

Thunfisch Poke Bowl

*Sushireis . Sesam . Bio Gemüse*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Profiteroles

*Kakaocreme*

3,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

# TWENTY TWO

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

### menu of the week

15.04.-19.04.2024

Monday 11:30-14:00 / Tu-Fr 11:30-17:00

#### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

paprika-hummus

*olive oil & cresse*

4,5

old Viennese tomato cream soup

*chives & croutons*

3,9

#### main course

kaspess dumplings

*with souer cream, caramel onion & lambs lettuce*

9,9

fregola carbonara

*with carbonara sauce, pecorino & chives*

10,9

vegan indian butter chicken

*with basmatic rice, roasted onions & coriander*

12,5

iberico pork cheeks

*with root vegetables & croquettes*

12,9

tuna boke bowl

*sushi rice, sesam, organic vegetables*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

#### desserts

profiteroles

*kakao cream*

3,9

pralines

*served out of our wood box / per piece*

1,5

