

# TWENTYTWO RESTAURANT

## Wochenmenü

29.04.-03.05.2024

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

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Burratina

*Geräucherte Paprikacreme*

3,9

Grießnockerlsuppe

*Schnittlauch*

3,9

### Hauptspeisen

Spargel-Arrancini

*mit gemischtem Salat*

9,9

Spinatspätzle

*mit Käsesauce & Röstzwiebel*

9,9

Entencurry

*mit Basmatireis, Wokgemüse & Nüsse*

11,9

Gebackenes Zanderfilet

*mit Erdäpfel-Mayosalat*

12,9

Poke Bowl

*Sushireis . Räucherlachs . gegrilltes Gemüse . Sesam*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Weißes Schokomousse

*Himbeere*

3,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

*Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene*

# TWENTY TWO RESTAURANT

## menu of the week

29.04.-03.05.2024

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

### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

burratina cheese

*smoked pepper cream*

3,9

Semolina dumpling beef soup

*chives*

3,9

### main course

asparagus arrancini

*with mixed salat*

9,9

spinach spätzle

*with cheese sauce & deep fried onions*

9,9

duck curry

*with basmati rice, vegetables & nut*

11,9

deep fried pike perch

*with potato mayo salat*

12,9

poke bowl

*sushi rice . smoked salmon . grilled vegetables . sesame*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

### desserts

white chocolate mousse

*raspberry*

3,9

pralines

*served out of our wood box / per piece*

1,5

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