

## Wochenmenü

10.06.-14.06.2024

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

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Beilagensalat der Woche

*Käferbohnen . Kürbiskerne . Roter Zwiebel*

4,-

Tomatenhummus

*Schwarzer Sesam*

3,9

Klare Rindsuppe

*mit Kaspressknödel & Schnittlauch*

3,9

### Hauptspeisen

Quinoalaibchen

*mit Gemüse-Kräuterragout*

9,9

Linguine

*mit Pesto & kandierter Zitrone*

9,9

Hühnerragout

*mit Wurzelgemüse & Tarhonya*

11,9

Beiriedschnitte

*mit Letscho & Bratkartoffel*

12,9

Poke Bowl

*Tofu . Glasnudeln . Sweet Chili Sauce . Wokgemüse*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmid

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Grießflammerie

*mit Mangoragout*

3,9

Sorbet der Woche

*Passionsfrucht*

2,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

# TWENTYTWO RESTAURANT

## menu of the week

10.06.-14.06.2024

monday 11:30-14:00 / tuesday-friday 11:30-17:00

### starter

bread & butter

*home made sour dough bread with vienna miso butter*

4,-

salad of the week

*beans . pumpkin seed . red onion*

4,-

tomato hummus

*black sesame*

3,9

clear beef broth

*with cheese dumplings & chives*

3,9

### main course

quinoa dumplings

*with vegetable herb ragout*

9,9

linguine

*with pesto & sweet lemon*

9,9

chicken ragout

*with root vegetables & tarhonya*

11,9

beef cut

*with letscho & fried potato*

12,9

poke bowl

*tofu . glas noodles . sweet chili sauce . wok vegetables*

12,5

bio veal of „Höllerschmid“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

### desserts

semolina pudding

*with mango ragout*

3,9

ice cream of the week

*passion fruit*

2,9

pralinen

*served out of our wood box / per piece*

1,5

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