

Wochenmenü

17.06.-21.06.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Feta . Tomate . Gurke . roter Zwiebel

4,-

Saubohnencreme

Kresse & Olivenöl

3,9

Klare Rindsuppe

mit Grießnockerl & Schnittlauch

3,9

Hauptspeisen

Bio Grillkäse

mit Blattsalat, Tomaten, Nüssen & Frenchdressing

9,9

Veganes Hühnercurry

mit Basmatireis & Wokgemüse

9,9

Rinderragout

mit Wurzelgemüse & Kroketten

11,9

Gebackenes Zanderfilet

mit Erdäpfel-Mayosalat & Zitrone

12,9

Poke Bowl

Cous Cous . Rohschinken . Bio Gemüse . Limetten-Kräuterdressing

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmid

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Schoko Panna Cotta

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

17.06.-21.06.2024

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

feta . tomato . cucumber . red onion

4,-

green bean cream

cress & olive oil

3,9

clear beef broth

with semolina dumplings & chives

3,9

main course

grilled cheese

with leaf salad, tomato, nuts & french dressing

9,9

vegans chicken curry

with basmati rice & wok vegetables

9,9

beef ragout

with root vegetables & croquette

11,9

deep fried pike perch

with potato mayo salad

12,9

poke bowl

cous cous . ham . bio vegetables . lime herb dressing

12,5

bio veal of „Höllerschmid“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

chocolate panna cotta

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