

Wochenmenü

08.07.-12.07.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Glasnudeln . sweet Chili . Bio Gemüse

4,-

Saubohnencreme

Bärlauchöl & Nüsse

3,9

Klare Rindsuppe

mit Leberknödel & Schnittlauch

3,9

Hauptspeisen

Eiernockerl

mit Schnittlauch & grünem Salat

9,9

Rotes Rübenrisotto

mit Schafskäse & süßem Speck

9,9

Kärntner Kasnudeln

mit brauner Butter & Belper Knolle

11,9

Maishuhnragout

mit Bio Gemüse & Tarhonya

12,9

Poke Bowl

Cous Cous . Garnelen . Gemüse . Currydressing

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmid

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Schokomousse

mit Fruchtragout

3,9

Sorbet der Woche

Erdbeere

2,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

TWENTYTWO RESTAURANT

menu of the week

08.07.-12.07.2024

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

glass noodle . sweet chili . vegetables

4,-

green bean cream

wild garlic oil & nuts

3,9

clear beef broth

with liver dumplings & chives

3,9

main course

egg spätzle

with chives & green salad

9,9

beet root risotto

with sheep cheese & sweet bacon

9,9

cheese ravioli

with brown butter & belper cheese

11,9

chicken ragout

with vegetables & tarhonya

12,9

poke bowl

cous cous . tiger prawn . vegetables . curry dressing

12,5

bio veal of „Höllerschmid“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

chocolate mousse

with fruit ragout

3,9

ice cream of the week

strawberry

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