

Wochenmenü

15.07.-19.07.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Cesars Salat . Kapernblätter . Croutons

4,-

Olivenbrot-Bruschetta

Tomate & Sardelle

3,9

Bunte Tomatengazpacho

Kräuteröl

3,9

Hauptspeisen

Linguine Pasta

Alla Puttanesca

9,9

Spinat-Ricottatortelloni

mit Kräuterrahm & Grana

9,9

Räucherlachs-Arrancini

mit Kräuteraïoli

11,9

Rindsroulade

mit Polenta & Maronijus

12,9

Poke Bowl

Sushireis . Thunfisch . Sojabohne . Mango . Sesamdressing

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmid

Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone

35,5

Desserts

Grießflammerie

mit Fruchtragout

3,9

Sorbet der Woche

Rhabarber-Preiselbeer

2,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

TWENTYTWO RESTAURANT

menu of the week

15.07.-19.07.2024

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

cesars salad . cape leave . croutons

4,-

olive bread bruscetta

tomato & anchovis

3,9

tomato gazpacho

herb oil

3,9

main course

linguine pasta

alla puttanesca

9,9

spinach ricotta tortelloni

with herb cream & grana cheese

9,9

smoked salmon arrancini

with herb aioli

11,9

steamed beef

with polenta & chestnut jus

12,9

poke bowl

sushi rice . thuna fish . green bean . mango . sesam dressing

12,5

bio veal of „Höllerschmid“

potato salad . cranberries . lemon

35,5

desserts

semolina pudding

with fruit ragout

3,9

ice cream of the week

rhubarb cranberry

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