

Wochenmenü

21.10.-25.10.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Griechischer Bauernsalat

4,-

Fasancreme

mit Kumquatschutney

3,9

Cremesuppe vom Bio Gemüse

mit Kräuteröl

3,9

Hauptspeisen

Fregola Sarda

mit gelben Rüben & Kresse

9,9

Trüffelrisotto

mit Belper Knolle & Schnittlauch

9,9

Purple Currywurst von der Pute

mit Pommes Frites

11,9

Wildragout

mit Wurzelgemüse, Semmelknödel & Preiselbeeren

12,9

Poke Bowl

Geräucherte Saiblingscreme . Grünkohl . Sushireis . Vanillebirne

12,5

Wiener Schnitzel vom Kalb

Gemischter Salat . Preiselbeere . Zitrone

29,9

Desserts

Kernöl-Cheesecake

mit Beerenragout

3,9

Sorbet der Woche

Drachenfruchtsorbet

2,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

TWENTYTWO RESTAURANT

menu of the week

21.10.-25.10.2024

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

greek salad

4,-

pheasant cream

with kumquats chutney

3,9

vegetable cream soup

with herb oil

3,9

main course

fregola sarda

with yellow root & cress

9,9

truffle risotto

with belpier cheese & chives

9,9

purple curry sausage of turkey

with french fries

11,9

wild boar ragout

with root vegetables, bread crumb dumplings & cranberry

12,9

poke bowl

smoked char cream . green cabbage . sushi rice . vanilla pear

12,5

vienna escalope of veal

mixed salad . cranberries . lemon

29,9

desserts

pumpkin seed oil cheese cake

with berry ragout

3,9

ice cream of the week

dragon fruit sorbet

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