

Wochenmenü

28.10.-01.11.2024

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

Vorspeisen

Brot & Butter

Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso

4,-

Beilagensalat der Woche

Tomatensalat mit rotem Zwiebel & Balsamicodressing

4,-

Vegetarische Reisrolle

mit Mohnmisomayo

3,9

Grießnockerlsuppe

mit Schnittlauch

3,9

Hauptspeisen

Linguine

mit Sauce Napoli, Pecorino & Kräuter

9,9

Hascheehörnchen

mit Blattsalat & Schnittlauch

9,9

Gebackener Emmentaler

mit gemischtem Salat & Preiselbeeren

11,9

Grünes Beefcurry

mit Gemüse, Cashewnüssen & Basmatireis

12,9

Poke Bowl

Quinoa . Putenbrust . Schmorkürbis . Kernölmayo . Kürbiskerne

12,5

Wiener Schnitzel vom Kalb

Gemischter Salat . Preiselbeere . Zitrone

29,9

Desserts

Pastel de Nata

(portugiesisches Dessert)

3,9

Sorbet der Woche

Bergamottensorbet

2,9

Pralinen

Serviert in unserer Holzbox /pro Stück

1,5

TWENTYTWO RESTAURANT

menu of the week

28.10.-01.11.2024

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

tomato salad with red onions & balsamico dressing

4,-

vegetarian rice rolls

with poppy seed miso mayo

3,9

clear beef broth

with semolina dumplings & chives

3,9

main course

linguine pasta

with sauce napoli, pecorino cheese & herbs

9,9

minced meat pasta

with leaf salad & chives

9,9

deep fried emmentaler cheese

with mixed salad & cranberries

11,9

green beef curry

with vegetables, cashew nuts & basmati rice

12,9

poke bowl

quinoa . turkey breast . pumpkin . pumpkin seed oil mayo . pumpkin seeds

12,5

vienna escalope of veal

mixed salat . cranberries . lemon

29,9

desserts

pastel de nata

(portugese dessert)

3,9

ice cream of the week

bergamot 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