



SAISONKARTE
SOMMER

SAISONALE DRINKS

HAUSGEMACHT

WRENKH ROYAL	0,1l. 10,50
Champagner mit etwas Trockenbeereauslese und einem Schuss weißen Wermut	
PICON BIÈRE	0,33l. 4,50
<i>Fruchtig – frisch – süß/herb</i> Bierbasierter Aperitif mit französischem Bitterorangen-Enzian Likör	
WERMUT & TONIC	4 cl 8,50
Alfred Dry, der neue Wermut von alten Freunden (Alois Gölles und ManFRED Tement) mit Tonic Herr Gölles empfiehlt Fever-Tree Mediterranean Tonic	
INGWER-MINZ "SPRITZ"	0,25l. 3,50
Mit frischem Ingwersaft und hausgemachtem Minz-Sirup	Mit Schaumwein 0,25l. 4,50
EISTEE	0,25l. 3,50
Schwarztee, Apfel-Weichsel & frische Zitrone	0,50l. 5,00
HIBISKUSTEE	0,25l. 3,50
Geeiste Hibiskus-Infusion, leicht gesüßt	0,50l. 5,00

WRENKH

à la Russe

"Alle an einem Tisch"

Wrenkh-Menü für Gruppen
ab 16:00 Uhr – ab 2 Personen

– WÄHLEN SIE –

Suppe oder Vorspeise pro Person
3 große Gerichte – als Plattenservice zum Teilen

Als Dessert servieren wir
frisch gebackenen Schokokuchen

35,- pro Person

SUPPEN

- Tagessuppe** 4,50
Täglich wechselnde, vegetarische Suppe
VEGETARISCH
- Gelbe Zucchini-Cremesuppe** 5,50
Mit gegrillten Kirschtomaten,
weißen Perlbohnen und Basilikum
VEGAN, GLUTENFREI, L
- Schwammerl-Cremesuppe** 6,50
Mit gemischten Frischpilzen – Eierschwammerl, Steinpilz & Co
VEGETARISCH, A, G, L, O

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

- Salzgurken Solo** pro Stück 2,00
VEGAN, GLUTENFREI
- Tapenade** 6,50
Südfranzösischer Olivenaufstrich
mit Balsam-Sommerkürbis und Brot
VEGAN, A, M
- Yakitori** 8,50
Gegrillte Hühnerspieße in japanischer Sauce
mit Sesam und Lauch
A, F, N, O
- Theuringer's Pimientos** 8,50
Kleine grüne Paprika, mit Meersalz und Rosmarin gebraten
VEGAN, GLUTENFREI
- Marchfelder Zuz'l Artischocke** 8,50
Gekocht und kalt serviert mit Kräuter-Olivenöl und Chili Dip
VEGAN, GLUTENFREI
- Steinpilze & Marchfelder Baby Artischocken** 13,50
Das Beste aus Wald & Feld – gegrillt mit Lauch,
Zitrone und Parmesan
VEGETARISCH, G - NACH WITTERUNG UND VERFÜGBARKEIT



HAUPTSPEISEN & GROSSE GERICHTE

- Wrenkhs Erdäpfelschmarrn** 11,50
Geröstete, geriebene Erdäpfel vom Grill
mit cremigem Mangold und Röstzwiebel
VEGETARISCH, A, G
- Paprika Orzo** 12,50
Mit frischem Basilikum, gegrillter Melanzani
und Sommerkürbis
VEGAN, A
- Gegrillte Knoblauch Fisolen** 13,50
In Roter Chili Sauce mit Ingwer und Stampfkartoffel
VEGETARISCH, GLUTENFREI, G
- Kartoffel-Carbonara** 14,50
Mit Orecchiette, gegrillten Melanzani-Streifen,
Zitronenzeste und knusprigen Kapern
VEGETARISCH, A, G
- Cremige Eierschwammerl** 14,50
Kurz, frisch sautiert, in Veltliner-Kräutersauce
mit gegrillten Knödeln
A, C, G, O
- Tofu-Butterschnitzel** 15,00
Mit Röstzwiebel, weißem Bohnenpüree,
fermentiertem Sommergemüse und Teriyaki Glace
VEGAN, A, F, L, N
- Austernpilz-Schnitzel** 15,50
Gebackene Austernpilz-Kappen
mit blauem Erdäpfel-Tahina-Salat und Sauce Tatar
VEGETARISCH, A, C, G, N
- Wrenk's wildes Sugo** 15,50
Niederösterreichische Jagd, Rehwild oder Wildschwein
mit Wurzelgemüsejus und Orecchiette
A, G, L - NACH VERFÜGBARKEIT
- Eierschwammerl & Büffelmozzarella** 16,50
Sautierte Eierschwammerl mit
angeschmolzenem Mini-Büffel-Mozzarella,
blauen Erdäpfeln und Kirschtomaten
VEGETARISCH, GLUTENFREI, G
- Kurzgebratene Steinpilze** 16,50
Mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Stangensellerie Blättern und blauen Petersilkkartoffeln
VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH, L - NACH WITTERUNG UND VERFÜGBARKEIT



WRENKH SALATE

FÜR DEN GROSSEN & KLEINEN HUNGER

- Glücksalat** 12,50
Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen, gebratener Räuchertofu, Hirtenkäse
klein 8,50
VEGETARISCH, A, F, G, M
- Wrenkhsalat** 12,50
Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel, gebratener Räuchertofu, Parmesan
klein 8,50
VEGETARISCH, A, F, G, M
- Steirischer Glücksalat** 12,50
Gemischter Blattsalat, Kernöl-Dressing, knuspriges Quinoa, gebratener Räuchertofu
klein 8,50
VEGAN, A, F, M
- Steaksalat** 16,50
Gemischter Blattsalat, Balsamico-Dressing, hausgemachte Koriander-Salsa und gebratene Mini-Steaks
klein 10,50
GLUTENFREI, M, O

DESSERTS

- Chia-Pudding** 6,00
Mit roten Beeren
VEGAN, GLUTENFREI
- Schokokuchen** 6,50
Frisch gebackenes Schokoladeküchlein mit weichem Kern mit Apfel-Ingwer-Kompott und Beerenconfit
A, C, G »BACKZEIT CA. 10 MIN«
- G'wuzelte Mohnnudeln** 7,50
Mohnnudeln auf Honigbutter und Beerenconfit
A, C, G
- Topfenknödel** 8,50
Mit Haselnussbrösel und Erdbeersauce
A, C, G

mittagsmenü

MONTAG – FREITAG BIS 15:00

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL
SOLANGE DER VORRAT REICHT

2 Gerichte 11,00
3 Gerichte 12,00



WRENKH

RESERVIERUNG

reservierung@wrenkh-wien.at
+ 43 (0) 1 533 15 26

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag: 11:00 bis 23:00
Sonntag geschlossen
Küche: 11:00 bis 22:00

WWW.WRENKH-WIEN.AT

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014,
BGBl Nr. II/175/2014)

- Enthält eine Phenylalaninquelle
- Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken