

W



À LA RUSSE

IN 4 GÄNGEN DURCH DIE SAISON

45,00 pro Person – Ab 2 Personen

SUPPEN

Tagessuppe 4,50

täglich wechselnde, vegetarische Suppe

VEGETARISCH

Hokkaido Cremesuppe 6,00

Kürbissuppe mit Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

VEGETARISCH, A, L

Tomaten-Kraftsuppe 6,50

Tomaten, wilder Ingwer, Kokosmilch, Quinoa

VEGAN, A, M

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Tapenade 8,00

südfranzösischer Olivenaufstrich
mit gegrilltem Gemüse und Brot

VEGAN, A, L, M

Yakitori 8,50

gegrillte Hühnerspieße in japanischer Sauce
mit Sesam und Lauch

A, F, N, O

Natto im Herbst 9,50

Natto, Hokkaido, eingelegter Rettich,
Ingwer, Kernöl

VEGAN, GLUTENFREI, G

Kleines Flusswels-Gulasch 12,50

mit Erdäpfeln und Jungzwiebel

A, G

Steinpilz und Baby Artischocke 14,50

mit Parmesan und Zitrone

VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH

MITTAGSMENÜ

MONTAG – FREITAG

BIS 15:00

12,00 für 2 Gerichte

13,00 für 3 Gerichte

WRENKH SALATE FÜR DEN GROSSEN & KLEINEN HUNGER

Glücksalat – gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen, gebratener Räuchertofu, Hirtenkäse

13,50

klein 9,50

VEGETARISCH, A, F, G, M

Wrenkhsalat – gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel, gebratener Räuchertofu, Parmesan

13,50

klein 9,50

VEGETARISCH, A, F, G, M

Steirer – gemischter Blattsalat, Kernöl-Dressing, knusprige Quinoa, gebratener Räuchertofu

13,50

klein 9,50

VEGAN, A, F, M

Steaksalat – gemischter Blattsalat, Balsamico-Dressing, hausgemachte Koriander-Salsa und gebratene Mini-Steaks

18,00

klein 12,50

M, O

HAUPTSPEISEN UND GROSSE GERICHTE

Erdäpfelschmarrn
mit sautiertem Gemüse und Kräuterdip

12,50

VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH, G, L

Salbei Linsen
mit Mangold Gemüse und Räuchertofu vom Grill

14,50

VEGAN, A, F, L

Kimchi Gröst'l
Quinoa, Pilzbratwürstel, Kimchi-Gemüse, Räuchertofu, Nori-Flocken

15,50

VEGAN, A, F, N

Austernpilz-Schnitzel
gebackene Austernpilz-Kappen mit Petersilkartoffeln und Sauce tartare

16,50

VEGETARISCH, A, C, G, N

Rehsugo
Rehwild vom Schwiegerpapa aus dem Weinviertel mit Orecchiette

16,50

A, G, L

Herbsttrompeten Orecchiette
cremige Pasta in Pilzsauce

17,50

VEGETARISCH, A, G

Lachsforellenfilet
Baby-Artischocken, Steinpilze

25,50

G

DESSERTS

Chia-Pudding 6,50

mit roten Beeren

VEGAN

Schokokuchen 7,50

frisch gebackenes Schokoladenküchlein
mit weichem Kern, mit Apfel-Ingwer-Kompott
und Beerenconfit

A, C, G

G'wuzelte Mohnnudeln 8,50

Mohnnudeln auf Honigbutter
und gemischten Waldbeeren

A, C, G

Topfenknödel 8,50

mit Haselnussbrösel und Zwetschgenröster

A, C, G, H

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

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

