



W

GETRÄNKE

APERITIF & WRENKH SPRITZER ◦

Studentenspritzer rot/weiß Grüner Veltliner oder Cuveé rot	2,50
Wrenkh Spritzer Grüner Veltliner, hausgemachter Sechuan-Sirup mit Orangenscheibe	5,50
Muskateller Spritzer Gelber Muskateller, Birnensaft, Ingwer	5,50
Bentianna Spritzer Grüner Veltliner, Ingwersaft, Zitrone, Bentianna (slowakischer Honig-Kräuter-Likör)	5,50
Pontica Spritz Grüner Veltliner, Pontica Wermut, Campari	5,50
Campari Spritz Grüner Veltliner, Campari	5,50
Campari Orange Frisch gepresster Orangensaft, Campari	5,50
Aperol Spritz Grüner Veltliner, Aperol	5,50
Aperol Sour Grüner Veltliner, Aperol, Zitronensaft	5,50

SÄFTE

Frisch gepresst 0,25l. 4,20
Vitamin Apfel, Karotte
Corange Karotte, Orange
Ginger Karotte, Orange, Ingwer

Säfte vom Lighof 0,25l. 3,50
Apfel Naturtrüb, g'spritzt
Apfel-Holunderbeere, 0,25l. 3,00
Apfel-Weichsel, 0,50l. 4,00
Birne

**Soda mit frisch
gepresstem Saft** 0,25l. 2,50
0,50l. 3,50
Ingwersaft, Zitronensaft
oder Holundersirup

**Wasser mit frisch
gepresstem Saft** 0,25l. 1,50
0,50l. 2,50
Ingwersaft, Zitronensaft
oder Holundersirup

Coca Cola, 3,50
Coca Cola light

Mineralwasser 0,33l. 3,50
Römerquelle 1l. 5,50
prickelnd oder still

BIER ^A

Gratzer „Johann“ vom Fass 0,2l. 2,90
Helles, rundes Bier, 0,3l. 3,50
frisch & hopfig, 0,5l. 4,50
wenig Malznoten.
Stammwürze 12,8°

Wrenkh-Radler 0,3l. 3,00
Johann vom Fass 0,5l. 4,00
mit Apfel-Weichselsaft
vom Lichthof und einem Schuss
frisch gepressten Zitronensaft.

Alkoholfrei
Bio-Brauhaus Gusswerk 0,5l. 4,50
„Jakobsgold“
Goldfarbenes Biobier. Malziger
Antrunk, angenehme Hopfen-
aromatik, leicht bitterer Ausklang.
Stammwürze 8,0°,
Alk.vol. < 0,5%

craftbeer

Solange der Vorrat reicht!

Wir bieten Ihnen einen Querschnitt durch die österreichische Mikrobrauereien-Landschaft. Immer wieder haben wir noch weitere Bierspezialitäten lagernd, und laufend bieten wir bierige Veranstaltungen an. Fragen Sie einfach unseren Bier-Sommelier. Bier enthält Gluten (A).

Brew Age „Malzstraße“ 0,33l. 4,50
WIEN / HOF BEI SALZBURG 12,0° / 5,0%
Tiefgoldenes, leicht rötliches Wiener Lager. Malzige Biskuitnoten, dezente Hopfenblume im Nachtrunk.

Bierol „The Padawan“ 0,33l. 4,50
SCHWOICH IM 13,0° / 5,6%
UNTERINNTAL, TIROL
American Pale Ale, tropische Aromahopfennoten, vollmundiger Körper, angenehm bitter im Abgang.

Next Level Brewing „Five O’Clock“ 0,33l. 4,50
14,5° / 6,2%
WIEN / KÖTSCHACH-MAUTHEN IM GAILTAL, KÄRNTEN
Earl Grey IPA - Hopfenbitteres India Pale Ale, mit Earl-Grey-Tee aromatisiert. Bergamotte- & Orangennoten.

Bio-Brauhaus Gusswerk „Weizenguss“ 0,5l. 4,50
12,8° / 5,4%
HOF BEI SALZBURG
Honiggelb-naturtrübes Weizenbier, mit sortentypischen Bananen-, Gewürznelken- und Mandelnoten. Im Ausklang Birne und eine milde Säure.

Stift Engelszell Nivard 0,33l. 4,50
STIFT ENGELSZELL 14,9° / 5,5%
IN OBERÖSTERREICH
Aus Österreichs einziger Trappistenbrauerei mit malzigen Noten und belgischer Hefecharakteristik.

Gratzer „Hermann“ 0,33l. 4,50
KAINDORF IN DER 15,4° / 6,5%
OSTSTEIERMARK
Malziges, dunkles Bier mit angenehmen Röstaromen, leicht schokoladig.

Rodauner kleiner schwoaza Stout 0,33l. 4,50
14,9° / 5,8%
WIEN
Tiefschwarzes Stout mit beigem Schaum. Beeren und Bitterschokolade, cremiges Mundgefühl. Im Nachtrunk edelherbe Kaffeenoten.

Goldkehlchen Apfel-Cider 0,33l. 4,00
4,5%
Apfel-Cider aus handgepflückten steirischen Äpfeln, ohne Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe.

KAFFEE

Espresso oder Espresso Macchiato	2,50
Verlängerter	2,90
Espresso Doppio	3,90
Melange	3,90
oder Cappuccino	
Latte Macchiato	4,50

TEE

Earl Grey, Assam,	Tasse 3,50
Grüner Tee, Jasmin,	Kanne 5,00
Pfefferminz, Kamille,	
Zitronenmelisse,	
Kräuter, Chai,	
Weißer Tee, Ingwer	

DIGISTIF

Fernet Branca	4CL 4,50
39% vol	
Wrenkh Hausschnaps	2CL 3,00
40% vol	
Gölles	2CL 4,50
Alter Apfel, 40%	
Marille, 43%	
Alte Zwetschke, 40%	
Josef Lentsch	
Weinbrand	2CL 4,50
fassgelagert 40%	

sake!

1/8 6,00
Flasche 0,75l 40,00

GEKKEIKAN Sake Haiku

Dieser Sake ist als Tokubetsu Junmai-shu eingestuft, das bedeutet, dass er besonders ist, weil die dafür verwendeten Reiskörner auf 60% poliert werden – das sind 10% mehr als üblich.

WEIN rot

OFFEN 1/8l.

Cuvée (Zw, Bb) 3,00
POLLERHOF, 20,00
Niederösterreich, Weinviertel
Leicht, trocken, fruchtig

Blafränkisch Classic 2017 4,50
HANS IGLER, 28,00
Burgenland, Mittelburgenland
Weichsel, Lakritz, kernig

Zweigelt Heideboden 2017 4,50
LEITNER, 28,00
Burgenland, Neusiedlersee
Voll, rund, beerig

Cuvée Baron 2016 4,50
BIOHOF PRATSCH, 28,00
Niederösterreich, Weinviertel
Powidl-Röster, Schokolade, Beeren

Mon P'tit Pithon Rouge 2017 4,50
OLIVIER PITHON, 28,00
Frankreich, Cote Catalanes
Frankreichs Antwort auf Natural Wine, ursprünglich, ungeschönt, unfiltriert

Mephisto 2016 5,50
WEINGUT RAINER CHRIST, 33,00
Wien, Jedlersdorf
Intensiv, dicht und komplex

FLASCHEN 0,75l.

Zweigelt Rubin 2017 28,00
GERHARD MARKOWITSCH,
Niederösterreich, Carnuntum
Brombeermarmelade & Zigarrenbox

St. Laurent Dorflage 2016 30,00
PITTAUER,
Burgenland, Neusiedlersee
Dunkle Beeren, Wacholder, saftig

Blafränkischer Hochäcker DAC BIO 2015 30,00
FRANZ WENINGER,
Burgenland, Mittelburgenland
Sauerkirsch, Minz, Kräuter

Pinot Noir „Dankbarkeit“ 2013 35,00
HEIDI & JOSEF LENTSCH,
Burgenland, Neusiedlersee
Blüten, Kräuter, Kirsch

Costières de Nîmes Epicuria rouge 2016 45,00
CHATEAU L'ERMITAGE, Frankreich, Rhone
Kraftvoll, harmonisch, dunkel

Heinrich Pannobile (Bf, Zw) 2015 55,00
HEINRICH, Burgenland, Neusiedlersee
Feine Kräuter, rote Beeren, Orangen, Eleganz

WEIN*weiss*

OFFEN 1/8l.

Grüner Veltliner 2018 3,00
POLLERHOF, 20,00
Niederösterreich, Weinviertel

Würzig, gelb-fruchtig, mittelgewichtig

Riesling Strass DAC 2018 4,50
ALLRAM, 28,00
Niederösterreich, Kamptal

Saftig, Zitrus, Pfirsich

Rose Celestia 2018 4,50
CHRISTOPH HÖPLER, 28,00
Burgenland, Neusiedlersee

Himbeeren, Weichsel, Zitrus

**Gelber Muskateller
Steinterassen** 2017 5,00
30,00

ALLRAM,
Niederösterreich, Kamptal

Aromatisch, erfrischend

**Vermentino
Etichetta Nera** 2017 6,50
40,00

CANTINE LUNAE, Italien, Ligurien

Hollunder, Wildkräuter, Trauben

FLASCHEN 0,75l.

Weinviertler DAC GV 2017 25,00
GROISS,
Niederösterreich, Weinviertel

Pfeffer, Melone, voll

Chardonnay 2017 35,00
ALLRAM,
Niederösterreich, Kamptal

Cremitig, Weißbrot, Blüten

**Pinot Gris
„Dankbarkeit“** 2017 35,00

HEIDI & JOSEF LENTSCH,
Burgenland, Neusiedlersee

Würzig, buttrig, kräftig

Riesling Heiligenstein 2016 40,00

BRÜNDLMAYER,
Niederösterreich, Kamptal

Elegant, Zitrus, saftig

Pinot Blanc 2016 45,00

BIRGIT BRAUNSTEIN,
Burgenland, Neusiedlersee-Hügelland

Kirschblüten, Makadamianuss, Birne

WRENKH

RESERVIERUNG

ONLINE

www.wrenkh-wien.at/restaurant

PER MAIL

reservierung@wiener-kochsalon.com

TELEFONISCH

+ 43 (0) 1 533 15 26

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag: 11:00 bis 23:00

Sonntag geschlossen

Küche: 11:00 bis 22:00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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