



W

GETRÄNKE

APERITIF & WRENKH SPRITZER

Studentenspritzer rot/weiß ◦ 2,50
Grüner Veltliner oder Cuveé rot

Wrenkh Spritzer ◦ 5,50
Grüner Veltliner, hausgemachter Sechuan-Sirup
mit Orangenscheibe

Muskateller Spritzer ◦ 5,50
Gelber Muskateller, Birnensaft, Ingwer

Bentianna Spritzer ◦ 5,50
Grüner Veltliner, Ingwersaft, Zitrone,
Bentianna (slowakischer Honig-Kräuter-Likör)

Pontica Spritz ◦ 5,50
Grüner Veltliner, Pontica Wermut, Campari

Campari Spritz ◦ 5,50
Grüner Veltliner, Campari

Campari Orange ◦ 5,50
Frisch gepresster Orangensaft, Campari

Aperol Spritz ◦ 5,50
Grüner Veltliner, Aperol

Aperol Sour ◦ 5,50
Grüner Veltliner, Aperol, Zitronensaft

SÄFTE

Frisch gepresst

Vitamin Apfel, Karotte

Corange Karotte, Orange

Ginger Karotte, Orange, Ingwer

Säfte vom Lighof

Apfel Naturtrüb, g'spritzt 0,25l. 3,50

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 prickelnd 1l. 5,50

oder still

BIER

Gratzer "Johann"

0,2l. 2,90

vom Fass A

0,3l. 3,50

Helles, rundes Bier,

0,5l. 4,50

frisch & hopfig,

wenig Malznoten.

Stammwürze 12,8°

Wrenkh-Radler A

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“ A

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 0,33l. 4,50

„Five O’Clock“ 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 0,5l. 4,50

„Weizenguss“ 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 0,33l. 4,50

kleiner schwoaza Stout 14,9° / 5,8%

WIEN

Tiefschwarzes Stout mit beigem Schaum. Beeren und Bitterschokolade, cremiges Mundgefühl. Im Nachtrunk edelherbe Kafeenoten.

Goldkehlchen 0,33l. 4,00

Apfel-Cider ○ 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 oder Cappuccino	3,90
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 39% vol	4CL 4,50
Wrenkh Hausschnaps 40% vol	2CL 3,00
Gölles Alter Apfel, 40% Marille, 43% Alte Zwetschke, 40%	2CL 4,50
Josef Lentsch Weinbrand fassgelagert 40%	2CL 4,50

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) 2015 POLLERHOF, Niederösterreich, Weinviertel	<i>leicht, trocken, fruchtig</i>	3,00 20,00
Blaufränkisch Classic 2016 HANS IGLER, Burgenland, Mittelburgenland	<i>Weichsel, Lakritz, Kernig</i>	4,50 28,00
Zweigelt Heideboden 2017 LEITNER, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Voll, Rund, Beerig</i>	4,50 28,00
Cuvée Baron 2012 BIOHOF PRATSCH, Niederösterreich, Weinviertel	<i>Powidl-Röster, Schokolade, Beeren</i>	4,50 28,00
Mon P'tit Pithon Rouge 2017 OLIVIER PITHON, Frankreich, Cote Catalanes	<i>Frankreichs Antwort auf Natural Wine, ursprünglich, ungeschönt, unfiltriert</i>	4,50 28,00
Mephisto 2015 WEINGUT RAINER CHRIST, Wien, Jedlersdorf	<i>Intensiv, Dicht und Komplex</i>	5,50 33,00

FLASCHEN 0,75l.

Zweigelt Rubin 2016 GERHARD MARKOWITSCH, Niederösterreich, Carnuntum	<i>Brombeermarmelade & Zigarrenbox</i>	28,00
St. Laurent Dorflage 2016 PITTAUER, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Dunkle Beeren, Wacholder, Saftig</i>	30,00
Blaufränkischer Hochäcker DAC BIO 2015 FRANZ WENINGER, Burgenland, Mittelburgenland	<i>Sauerkirsch, Minz, Kräuter</i>	30,00
Pinot Noir „Dankbarkeit“ 2012 HEIDI & JOSEF LENTSCH, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Blüten, Kräuter, Krisch</i>	35,00
Costières de Nîmes Epicuria rouge 2016 CHATEAU L'ERMITAGE, Frankreich, Rhone	<i>Kraftvoll, harmonisch, dunkel</i>	45,00
Heinrich Pannobile (Bf, Zw) 2015 HEINRICH, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Feine Kräuter, rote Beeren, Orangen, Eleganz</i>	55,00

WEIN:WEISS

OFFEN 1/8l.

Grüner Veltliner 2017 POLLERHOF, Niederösterreich, Weinviertel	<i>Würzig, gelb-fruchtig, mittelgewichtig</i>	3,00 20,00
Riesling Strass DAC 2017 ALLRAM, Niederösterreich, Kamptal	<i>Saftig, Zitrus, Pfirsich</i>	4,50 28,00
Rose Celestia 2017 CHRISTOPH HÖPLER, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Himbeeren, Weichsel, Zitrus</i>	4,50 28,00
Gelber Muskateller Steinterassen 2016 ALLRAM, Niederösterreich, Kamptal	<i>Aromatisch, erfrischend</i>	5,00 30,00
Vermentino Etichetta Nera 2016 CANTINE LUNAE, Italien, Ligurien	<i>Hollunder, Wildkräuter, Trauben</i>	6,50 40,00

FLASCHEN 0,75l.

Weinviertler DAC GV 2017 GROSS, Niederösterreich, Weinviertel	<i>Pfeffer, Melone, voll</i>	25,00
Chardonnay 2016 ALLRAM, Niederösterreich, Kamptal	<i>Cremig, Weißbrot, Blüten</i>	35,00
Pinot Gris „Dankbarkeit“ 2015 HEIDI & JOSEF LENTSCH, Burgenland, Neusiedlersee	<i>Würzig, buttrig, kräftig</i>	35,00
Riesling Heiligenstein 2017 BRÜNDLMAYER, Niederösterreich, Kamptal	<i>Elegant, Zirrus, Saftig</i>	40,00
Pinot Blanc 2016 BIRGIT BRAUNSTEIN, Burgenland, Neusiedlersee-Hügelland	<i>Kirschblüten, Makadamianuss, Birne</i>	45,00

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