

MITTAGSKARTE

SUPPEN

Gazpacho Shot <small>VEGAN, GLUTENFREI</small>	3,50
Tagessuppe Täglich wechselnde, vegetarische Suppe <small>VEGETARISCH</small>	4,50
Spargelcremesuppe <small>VEGETARISCH, A, G, L</small>	6,00
Klare Fischsuppe mit Spargelgemüse <small>VEGAN MÖGLICH, GLUTENFREI, D, L</small>	7,50

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Salzgurken Solo <small>VEGAN, GLUTENFREI</small>	pro Stück 2,00
Tapenade Südfranzösischer Olivenaufstrich mit Gemüse und Brot <small>VEGAN, A, M, L</small>	6,00
Yakitori Gegrillte Hühnerspieße in japanischer Sauce mit Sesam und Lauch <small>A, F, N, O</small>	6,50
Ganze „Zuzl“ Artischocke Mit Olivenöl und Chilisauce, kalt serviert <small>VEGAN, GLUTENFREI</small>	7,50
Hut & Stiel & Spargel Gegrillte Austern-Seitlinge mit Spargelgemüse <small>VEGAN, GLUTENFREI</small>	9,50

DESSERTS

Chia-Pudding Mit Obstkompott <small>VEGAN, GLUTENFREI</small>	6,00
Mini-Cheesecake Mit Erdbeeren <small>A, C, G</small>	6,00

GROSSE GERICHTE

Glücksalat Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen, gebratener Räuchertofu, Hirtenkäse <small>VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH, A, G, M</small>	11,50 klein 7,50
Wrenkh-Salat Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel, gebratener Räuchertofu, Parmesan <small>VEGETARISCH, A, G, M</small>	11,50 klein 7,50
Steirischer Glücksalat Gemischter Blattsalat, Kernöl-Dressing, knuspriges Quinoa, gebratener Räuchertofu <small>VEGAN, A, M</small>	11,50 klein 7,50
Steak Salat Gemischter Blattsalat, Balsamico-Dressing, hausgemachte Koriander-Salsa und gebratene Mini-Steaks <small>GLUTENFREI, M</small>	15,50 klein 9,50
Wrenkhs Erdäpfelschmarrn Geröstete, geriebene Erdäpfeln vom Grill mit Kräuterdip und Mangold-Gemüse <small>VEGETARISCH, GLUTENFREI, VEGAN MÖGLICH, G, L</small>	11,50
Penne mit Mandel-Basilikum Pesto Mit Kirschtomaten <small>VEGETARISCH, A, G</small>	13,50
Mozzarella & Spargel Spargel-Büffelmozzarella-Pfanne mit blauen Erdäpfeln, Kirschtomaten und Petersilie <small>VEGETARISCH, GLUTENFREI, G</small>	15,00
Sautierter Saibling Saiblingsfilet mit Spargel, blauen Erdäpfeln und Kirschtomaten <small>GLUTENFREI, G</small>	18,00
Dry-Aged Steak Auf Miso-Melanzani-Creme mit Teriyaki-glaze, Sesam, Jungzwiebel und kleinem Blattsalat <small>A, F, N, O</small>	Rib-Eye 25,00 Filet 30,00

Schokoküchlein Frisch gebackenes Schokoladenküchlein mit weichem Kern mit Apfel-Ingwer-Kompott und Beerenconfit <small>A, C, G »Backzeit ca. 10 Min«</small>	6,50
G'wuzelte Mohnnudeln Süße österreichische Gnocchi auf Honigbutter und Beerenconfit <small>A, C, G</small>	7,50