



SAISONKARTE  
**FRÜHLING**

# SAISONALE DRINKS

## HAUSGEMACHT

<b>WRENKH ROYAL</b>	0,1l. 10,50
Champagner mit etwas Trockenbeerenauslese und einem Schuss weißen Wermut	
<b>PICON BIÈRE</b>	0,33l. 4,50
<i>Fruchtig – frisch – süß/herb</i> Bierbasierter Aperitif mit französischem Bitterorangen-Enzian Likör	
<b>WERMUT &amp; TONIC</b>	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	
<b>GIN &amp; TONIC</b>	4 cl 8,50
Gölles Hands On Gin & Fever-Tree Tonic wahlweise mit Indian Tonic (würzig-herb) oder Mediterranean Tonic (fruchtig-floral)	
<b>EISTEE</b>	0,25l. 3,50
Schwarztee, Apfel-Weichsel & frische Zitrone	
<b>HIBISKUSTEE</b>	0,25l. 3,50
Geeiste Hibiskus-Infusion, leicht gesüßt	

## 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 – serviert als Tischbuffet

Als Dessert servieren wir  
frisch gebackenen Schokokuchen

35,- pro Person

## SUPPEN

- Tagessuppe** 4,50  
Täglich wechselnde, vegetarische Suppe  
*VEGETARISCH*
- Spargelcremesuppe** 6,00  
Weiße Spargelcremesuppe mit Spargel­einlage und Kurkuma-Croutons  
*VEGETARISCH, A, G, L*
- Frühlings-Bouillabaisse** 8,50  
Klare Fischsuppe aus heimischen Süßwasserfischen mit Safran und Gemüse  
*GLUTENFREI, D, L*

## VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

- Spargel mit Nix** 5,50  
Solospargel vom Grill  
*VEGAN, GLUTENFREI*
- Tapenade** 6,00  
Südfranzösi­cher Olivenaufstrich mit Gemüse und Brot  
*VEGAN, A, M, L*
- Kimchi** 6,50  
Fermentiertes Chinakohl-Gemüse auf koreanisch, mit Frühlingszwiebel und geröstetem Sesam  
*VEGAN, N*
- Yakitori** 8,50  
Gegrillte Hühnerspieße in japanischer Sauce mit Sesam und Lauch  
*A, F, N, O*
- Marinierte Chioggia Rübe** 8,50  
Mit Selleriepüree, Zitronenzeste und knusprigen Kapern  
*VEGAN, L*
- Spargel & Büffelmozzarella-Salat** 10,50  
Baby-Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Spargel, Olivenöl und Basilikum  
*VEGETARISCH, G*



# HAUPTSPEISEN & GROSSE GERICHTE

## **Wrenkhs Erdäpfelschmarrn** 11,50

Geröstete, geriebene Erdäpfel vom Grill  
mit Kräuterdip und Mangold-Gemüse

VEGETARISCH, GLUTENFREI, VEGAN MÖGLICH, G, L

## **Paprika Orzo mit gegrilltem Spargel** 13,50

Griechische Reispasta in Paprikasauce  
mit frischem Basilikum

VEGAN MÖGLICH, A, G

## **Basilikum Spätzle** 14,50

In Schafskäse-Weißwein-Sauce  
mit Pfeffer-Pilzen und Stangenzeller

VEGETARISCH, A, C, G

## **Austernpilz-Schnitzel** 15,50

Gebackene Austernpilz-Kappen  
mit Spargel-Erdäpfel Gemüse und Sauce Tatar

VEGETARISCH, A, C, G

## **Rindsbacken Gulasch** 15,50

Im Rotwein-Jus mit Basilikumspätzle

A, C, G

## **Mozzarella & Spargel** 16,50

Sautiertes Spargel-Kirschtomaten Gemüse  
mit blauen Erdäpfel und geschmolzenem Baby-Büffelmozzarella

VEGETARISCH, G

## **Gebratenes Amur-Karpfen Steak** 16,50

Mit Petersilerdäpfeln

A, G

## **Sautierte Lachsforelle** 19,50

Lachsforellen-Filet mit Spargel, blauen Erdäpfeln  
und Kirschtomaten

GLUTENFREI, G

## **Japanisches Rib-Eye Steak** 28,00

Teriyakisauce, Sesam, Jungzwiebel und kleinem Haussalat

LAKTOSEFREI, A, F, N



# WRENKH SALATE

**FRISCH & GESUND – DIE WRENKH SPEZIALITÄT  
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*
- Mini-Cheesecake** 6,00  
Mit frischen Erdbeeren  
*A, C, G*
- 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*

*mittagsmenü*

**MONTAG – FREITAG BIS 15:00**

**FRAGEN SIE UNSER PERSONAL  
SOLANGE DER VORRAT REICHT**

2 Gerichte 10,50  
3 Gerichte 11,50