

WRENKH

RESTAURANT & KOCHSALON



wrenkh-wien.at

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

SUPPEN

Tagessuppe 5

täglich wechselnde, vegetarische Suppe
VEGETARISCH

Gazpacho 6,5

kalte, spanische Gemüsesuppe
VEGAN

Kremser Rieslingsuppe 6,5

mit Eierschwammerln und knusprige Salbei
VEGETARISCH A, G, O

Caldo de Pescado 9,5

mexikanische Suppe von der Lachsforelle
mit Salsa
D, L

SALATE

Glücksalat 14,5

Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen,
gebratener Räuchertofu und Hirtenkäse
VEGETARISCH F, G, M
klein 10,5

Wrenkhsalat 14,5

Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel,
gebratener Räuchertofu und Parmesan
VEGETARISCH F, G, M
klein 10,5

Steirer 14,5

Kernöl-Dressing, knusprige Quinoa,
gebratener Räuchertofu
VEGAN F, M
klein 10,5

DESSERTS

Chia-Pudding 6,5

mit Himbeermark
VEGAN A, O

Frisch gebackenes Schokoladenküchlein 8

mit Apfel-Ingwer-Kompott
und Beerenkonfitüre
VEGETARISCH A, C, G, O

Nougatknödel 8,5

auf Himbeersauce
VEGETARISCH A, C, G

G'wuzelte Mohnnudeln 9,5

mit Honigbutter auf gemischten Waldbeeren
VEGETARISCH A, C, G, O

Tapenade 8,5

südfranzösischer Olivenaufstrich
mit gegrilltem Gemüse und Brot
VEGAN A, H, L, M

Miso-Melanzani 8,5

mit Sesam und Jungzwiebeln
VEGAN F, N

Eierschwammerl & Gurken Tsukemono 9,5

Eierschwammerl-Salat mit eingelegten
Gurken und Tomaten-Salsa
VEGAN F

Harissa-Fenchel 9,5

mit Haselnuss-Hummus
VEGAN H

Erdäpfelschmarrn 13,5

mit sautiertem Gemüse und Steirer-Topfen
VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH G, L

Ochsenherz-Passata 14,5

mit Orecchiette, gegrillter Melanzani und
Basilikum
VEGAN A

Stampfkarfiol & wilder Brokkoli 15

mit Spitzpaprika und Schwarzkümmel
VEGETARISCH G

Cremschwammerl mit Knödel 15,5

Eierschwammerl à la crème
mit gegrillten Serviettenknödeln
VEGETARISCH A, C, G

Kimchi Gröst'l 16

gebratene Quinoa und Buchweizen mit
Kimchi, Pilzbratwürstel und Nori
VEGAN A, F, N

Austernpilz-Schnitzel 16,5

gebackene Austernpilz-Kappen
mit Petersilkartoffeln und Sauce tartare
VEGETARISCH A, C, G

Eierschwammerl-Gulasch 17

mit Basilikum-Spätzle
VEGETARISCH A, C, G, L

Gegrillte Lachsforelle 25

mit sautierten Eierschwammerln und
Fregola Tostata in Tomatenbutter
A, D, G

MO – SA, AB 17:00

À LA Russe

PLATTENSERVICE DER SAISON

AB 2 PERSONEN
45 PRO PERSON

SOUPS

Soup of the day 5
daily prepared vegetable soup
VEGETARIAN

Gazpacho 6,5
cold Spanish vegetable soup
VEGAN

Austrian Riesling-Soup 6,5
with chanterelles and crispy sage
VEGETARIAN A, G

Caldo de Pescado 9,5
Mexican style fish broth
with local fish and salsa
D, L

SALADS

Lucky Salad 14,5
with rapeseed oil dressing, crispy buckwheat,
roasted smoked tofu and herders cheese
small 10,5
VEGETARIAN F, G, M

Wrenkh Salad 14,5
with rapeseed oil dressing, crispy polenta,
roasted smoked tofu and parmesan
small 10,5
VEGETARIAN F, G, M

Styrian Salad 14,5
with pumpkin seed oil dressing, crispy quinoa
and roasted smoked tofu
small 10,5
VEGAN F, M

DESSERTS

Chia-Pudding 6,5
with raspberry coulis
VEGAN A, O

Freshly baked chocolate tartlet 8
with apple-ginger-compote and berry sauce
VEGETARIAN A, C, G, O

Nougat filled dumplings 8,5
on raspberry sauce
VEGETARIAN A, C, G

G'wuzelte Mohnnudeln 9,5
sweet Austrian Gnocchi rolled in poppy
seeds, served with honey butter and berries
VEGETARIAN A, C, G, O

Tapenade 8,5
French black olive spread
with grilled vegetables and bread
VEGAN A, H, L, M

Miso glazed eggplant 8,5
with sesame seeds and spring onion
VEGAN F, N

Chanterelle summer salad 9,5
with Japanese pickled cucumbers
and tomato salsa
VEGAN F

Harissa-Fennel 9,5
with hazelnut-hummus
VEGAN H

Erdäpfelschmarrn 13,5
Austrian kind of hash brown
with sautéed vegetables and a Styrian dip
VEGETARIAN | VEGAN POSSIBLE G, L

Orecchiette with Tomato-Passata 14,5
served with grilled eggplant and fresh basil
VEGAN A

Wild broccoli & mashed cauliflower 15
with roasted red pepper and black cumin
VEGETARIAN G

Chanterelles & Roasted Dumplings 15,5
in a creamy white wine sauce
VEGETARIAN A, C, G

Kimchi Gröst'l 16
roasted quinoa and buckwheat with kimchi,
mushroom-sausages and nori
VEGAN A, F, N

Mushroom Schnitzel 16,5
deep-fried oyster mushrooms
with parsley potatoes and tartare sauce
VEGETARIAN A, C, G

Chanterelle Goulash 17
with Basil-Spätzle
VEGETARIAN A, C, G, L

Grilled Salmon-Trout 25
with sautéed chanterelles and Fregola
Tostata in tomato butter
A, D, G

MO – SA, AFTER 5PM

MIN. 2 PEOPLE

À LA RUSSE

45 EACH

FAMILY STYLE MENU