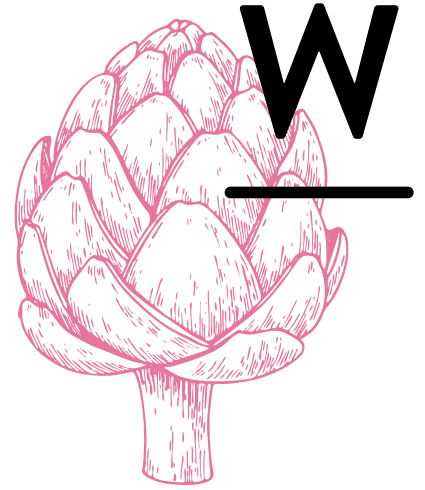


WRENKH

SAISONKARTE – SOMMER



SUPPEN

- Tagessuppe** 4,50
Täglich wechselnde, vegetarische Suppe
VEGETARISCH
- Gazpacho** 5,50
Mit geröstetem Eierschwammerl-Zucchini-Gemüse
VEGAN
- Flusswels-Bouillabaisse** 9,50
Klare Fischsuppe mit Flusswelsfilet, Gemüse und Safran
D, L

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

- Tapenade** 6,50
Südfranzösischer Kalamata-Olivenaufstrich mit Gemüse und Brot
VEGAN, A, L, M
- Hokkaido & Tsukemono** 8,50
Japanisch fermentierte Gurken, Hokkaido-Kürbis, Sesam-Rouille
VEGAN MÖGLICH, C, N
- Yakitori** 8,50
Gegrillte Hühnerspieße in japanischer Sauce mit Sesam und Lauch
A, F, N, O
- Natto im Sommer** 9,50
„Fairmento“ Natto, Kernöl, fermentierter Fenchel, Salzmandeln
H
- Dillfisolen & Räucherforelle** 11,50
Mit Fenchel-Petersil-Kartoffeln
A, G, O

SAISONALE SOMMER DRINKS

- Sangria** 4,50
Zweigelt vom Pollerhof, Apfel, Orange
0,25L
- Chia Chai** 4,50
Grüntee, Safran, Kardamom, Chia und Raukensamen kalt serviert
0,25L

WRENKH SALATE FÜR DEN GROSSEN & KLEINEN HUNGER

Glücksalat – Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen, gebratener Räuchertofu, Hirtenkäse

13,50
klein 9,50

VEGETARISCH, A, F, G, M

Wrenkh-Salat – Gemischter Blattsalat, Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel, gebratener Räuchertofu, Parmesan

13,50
klein 9,50

VEGETARISCH, A, F, G, M

Steirischer Salat – Gemischter Blattsalat, Kernöl-Dressing, knuspriges Quinoa, gebratener Räuchertofu

13,50
klein 9,50

VEGAN, A, F, M

Steak-Salat – Gemischter Blattsalat, Balsamico-Dressing, hausgemachte Koriander-Salsa und gebratene Mini-Steaks

18,00
klein 12,50

M, O

HAUPTSPEISEN & GROSSE GERICHTE

Erdäpfelschmarrn
Mit Sommer-Ofen-Gemüse und Kräuterdip

12,50

VEGETARISCH, G, L

Stampfkarfiol & Wilder Broccoli
Mit Schwarzkümmel und gerösteter Spitzpaprika

13,00

G

Kimchi Gröst'l
Quinoa, Pilzbratwürstel, Kimchi-Gemüse, Räuchertofu und Nori-Flocken

13,50

VEGAN, A, F, N

Kokos-Tomaten-Glasnudeln
Mit Pak Choi-Gemüse und Senfkörnern

14,50

VEGAN, A, M

Eierschwammerl Beuschel
Mit Wurzelgemüse und gebratenen Serviettenknödel

15,00

VEGETARISCH, A, C, G, L

Austernpilz-Schnitzel
Gebackene Austernpilz-Kappen mit Petersilkartoffeln und Sauce-Tartar

15,50

VEGETARISCH, A, C, G

Sautiertes Lachsforellenfilet
Kirschtomatenbutter und Eierschwammerl-Zucchini-Gemüse

21,50

D, G, L

À LA Russe

UNSER 4 GANG-MENÜ
AUF PLATTEN ZUM TEILEN.

45,00 pro Person

Ab 2 Personen

DESSERTS

Chia-Pudding
Mit Preiselbeeren

6,50

VEGAN

Schokokuchen
Frisch gebackenes Schokoladeküchlein mit weichem Kern, mit Apfel-Ingwer-Kompott und Beerenconfit

7,50

A, C, G

G'wuzelte Mohnnudeln
Mohnnudeln auf Honigbutter und Beerenconfit

8,50

A, C, G

Topfenknödel
Mit Haselnussbrösel und Erdbeersauce

8,50

A, C, G, H