

# WRENKH

RESTAURANT & KOCHSALON

wrenkh-wien.at

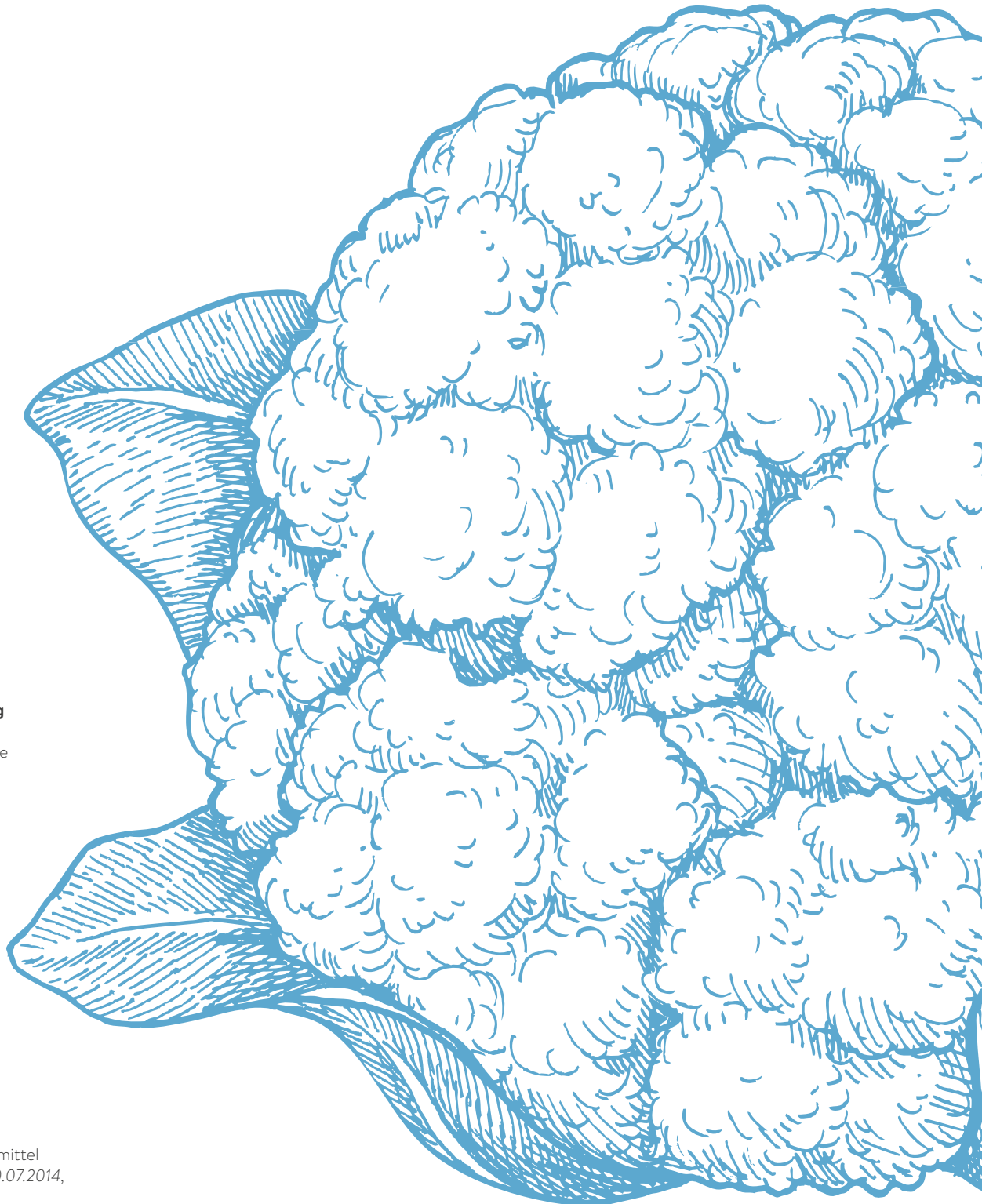
# W

## 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

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



## SUPPEN

**Tagessuppe** 4,5  
täglich wechselnde, vegetarische Suppe  
VEGETARISCH

**Gersten-Samtsuppe** 7,5  
mit knusprigem Schwarzkohl und Zatar-Croutons  
VEGETARISCH, A, G, L

**Kimchi-Kraftbrühe** 8,5  
mit Ingwer und Wirsing-Shiitake-Gemüse  
VEGAN, L, N

## WRENKH SALATE

**Glücksalat** – gemischter Blattsalat, 14,5  
Rapsöl-Dressing, knuspriger Buchweizen, klein 10,5  
gebratener Räuchertofu und Hirtenkäse  
VEGETARISCH, F, G, M

**Wrenkhsalat** – gemischter Blattsalat, 14,5  
Rapsöl-Dressing, knusprige Polentawürfel, klein 10,5  
gebratener Räuchertofu und Parmesan  
VEGETARISCH, F, G, M

**Steirer** – gemischter Blattsalat, 14,5  
Kernöl-Dressing, knusprige Quinoa, klein 10,5  
gebratener Räuchertofu  
VEGAN, F, M

## DESSERTS

**Chia-Pudding** 6,5  
mit roten Beeren  
VEGAN

**Frisch gebackenes Schokoladenküchlein** 8  
mit weichem Kern, mit Apfel-Ingwer-Kompott  
und Beerenconfit  
VEGETARISCH, A, C, G

**G'wuzelte Mohnnudeln** 8,5  
auf Honigbutter und gemischten Waldbeeren  
VEGETARISCH, A, C, G

**Topfenknödel** 8,5  
mit Haselnussbrösel und Zwetschgenröster  
VEGETARISCH, A, C, G, H

## MITTAGSMENÜ

MONTAG – FREITAG, BIS 15:00

12,5 für 2 Gänge

13,5 für 3 Gänge

## PLATTENSERVICE À LA Russe

DURCH DIE SAISON

Ab 17:00 – 45,00 pro Person – Ab 2 Personen

**Tapenade** 8,5  
südfranzösischer Olivenaufstrich  
mit gegrilltem Gemüse und Brot  
VEGAN, A, H, L, M

**Rote Rüben-Carpaccio** 11,5  
mit Natto, Knusper-Kapern, Walnüssen  
und Birnen-Balsam-Vinaigrette  
VEGAN, F, H, O

**Wilder Karfiol** 13  
mit Haselnussbröseln und Marchfelder  
Süßzwiebel-Relish  
VEGAN, H, O

**Erdäpfelschmarrn** 13,5  
mit sautiertem Gemüse und Kräuterdip  
VEGETARISCH, VEGAN MÖGLICH, G, L

**Rote Rüben-Kohlsprossen Gemüse** 15  
in Cremesauce mit gegrillten Kaspressknödeln  
und frischem Kren  
VEGETARISCH, A, G, M

**Käsespätzle** 15,5  
mit eingelegtem Butternusskürbis  
und Röstzwiebeln  
VEGETARISCH, A, C, G

**Kimchi Gröst'l** 16  
gebratenes Quinoa und Buchweizen  
mit Kimchi-Gemüse, Pilzbratwürstel und Nori  
VEGAN, A, F, N

**Austernpilz-Schnitzel** 16,5  
gebackene Austernpilz-Kappen  
mit Petersilkartoffeln und Sauce tartare  
VEGETARISCH, A, C, G

**Wirsing-Shiitake-Penne** 17  
mit knusprigen Kapern  
VEGETARISCH, A, G

**Gegrillter Rettichkuchen** 18,5  
mit Teriyaki-Sauce und Topinambur  
in Miso-Butter  
VEGETARISCH, F, G, N