



GRENADE

CAFÉ RESTAURANT

Das gesamte Grenadier Team

Heißt Sie

Herzlich Willkommen

Ganzjährig geöffnet!

Öffnungszeiten

von Oktober bis Ende März

Montag Ruhetag!

Di & Mi 10:30 – 18:00 Uhr

Do bis Sa 10:30 – 22:00 Uhr

Sonntag 09:30 – 18:00 Uhr

Küchenzeiten von 11:00 bis 17:00 bzw. 20:30

Lieber Gast: Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

V O R S P E I S E N

Geräuchertes Lachsforellentartar

Gurke, Apfel & Sauerrahm

17

Beinschinken vom Duroc-Schwein

Getoastetes Schwarzbrot, Dijonsenf, Kren & Hausgemachter Senfgurke

12

Blunzengröstel

Lauwarmer Speck-Krautsalat & Blattsalat

13 | 17

Kürbis Crostini

Tomate, Grana & Rucola

14



Brotkorb | Semmel | Bio Weizen Pannino

2,20 | 1,50 | 2,30

Glutenfrei: Ciabatta oder Semmel

2,40

A U S D E M S U P P E N T O P F

Kräftige Rindsuppe

Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel
oder Fleischstrudel

6

Sellerie-Cremesuppe

Ei & Wirsing

7



In unserem „A la carte“- Bereich servieren wir ein Gedeck

Brotkorb mit saisonalem Aufstrich | € 3,00

Auf Wunsch glutenfrei möglich, Aufpreis € 1,10

GRENADIER - K L A S S I K E R

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree

12

Für den kleinen Hunger

6

wählen Sie Ihre Beilagen:

Gemischter Salat

Blattsalat

Erdäpfelsalat

Süßkartoffel Pommes Frites

Pommes Frites

Petersilienerdäpfel

Reis

5, 50

Ketchup / Mayo / Preiselbeeren / Kernöl

1, 10

Zweierlei gekochtes Bio-Rindfleisch aus Österreich

Tafelspitz und Schulterscherzl

Erdäpfelschmarrn, Rahmwirsing, Apfelkren & Schnittlauchsauce

27

Fiaker Gulasch vom Bio-Rind

Würstel, Spiegelei & Serviettenknödel

20

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind

Semmel | Serviettenknödel

17 | 18, 50

Für den kleinen Hunger

13 | 14, 50

Original Sacherwürstel

- mit Senf, Kren & einer Semmel

- mit Gulaschsaft & einer Semmel

13

Wulka Prosciutto „Pannonico“ von Hans Bauer

Grana & Esterhazy Bio Pannonier

16

Kasbrettljaus´n mit hausgemachtem Feigensenf

Butter & Esterhazy Bio Pannonier

16



Lieber Gast: Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

VOM BIO LANDGUT ESTERHAZY

Wildbutterschnitzel

Erdäpfelpüree, Karotte & Schwarze Nuss

21

Sanft gegarter Sonnenschwein-Schweinebauch

Erdäpfel, Spitzkraut & Majoransafitl

23

Pannonisches Marsala Curry

Kichererbse, Buntes Gemüse, Duftreis & Röstzwiebeln

19



S A I S O N A L E S

½ Ausgelöstes Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat & Zitrone

21

„Wurzel Waller“

Wurzelgemüse, Kümmelerdäpfel, Kren & Schnittlauch

24

Hausgemachte Gnocchi

Kürbis, Wildreis & Feta

17



Z U M D A Z U B E S T E L L E N

Gemischter Salat

Blattsalat

Erdäpfelsalat

Süßkartoffel Pommes Frites

Pommes Frites

Petersilienerdäpfel

Reis

Erdäpfelschmarrn

Petersilienerdäpfel

Reis

Serviettenknödel

Grillgemüse

5, 50

S Ü S S E S

Mozartknödel

Butterbrösel & Weiße Schokolade

9

Birnen Tarte

Vanilleeis & Maroni-Nougatcreme, Preiselbeeren

10

1 Stk. Harrer's Eisknödel

„Wachauer Marille“ & Vanillesauce
(Vanille- & Marilleneis in Mandelblättchen)

6

2 St. Palatschinken

gefüllt mit Marillenmarmelade

6

1 St. Palatschinke

gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

8,50

Warmer Apfelstrudel

Vanillesauce

6,50

Warmer Topfenstrudel

Vanillesauce

7,50

Hausgemachte Mehlspeisen

aus unserer Kuchenvitrine

***Für mitgebrachte Torten oder Mehlspeisen
berechnen wir eine Service Pauschale von € 3,00 p.P.
Wir danken für Ihr Verständnis***



Lieber Gast: Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.