



GRENADE

CAFÉ RESTAURANT

Das gesamte Grenadier Team

Heißt Sie

Herzlich Willkommen

Ganzjährig geöffnet!

Öffnungszeiten

von April bis September

Montag Ruhetag!

Di bis Do 9:30 – 19:00 Uhr

Fr & Sa 9:30 – 22:00 Uhr

Sonn- & Feiertag 9:30 – 19:00 Uhr

Küchenzeiten von 11:00 bis 18:00 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

Kleiner Langos

Marinierte Eierschwammerl, Sauerrahm & Speckmarmelade

15,-

Matjes Hausfrauen Art

Apfel, Sauerrahm, Dille & Erdäpfel

18,-

2-erlei Kalbskopf

Pfirsich, roter Zwiebel & Radieschen

17,-

Beef Tartar

Bio Pannonier, Schnittlauch-Mayo, Kapern & gepickelter Zwiebel

kl. 14,- | gr. 21,-



Tomaten – Tarte Tartin

Mozzarella & Basilikum

15,-

Brotkorb | Semmel | Roggenweckerl

2,20 | 1,50 | 2,30

Glutenfrei: Semmel oder Korngebäck

2,40

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

Kräftige Rindsuppe

Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel
oder Kaspressknödel

6,-



Pannonische Erdäpfelsuppe

Eierschwammerl

7,-

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

Brotkorb mit saisonalem Aufstrich | € 3,-

Auf Wunsch glutenfrei möglich, Aufpreis € 1,10

GRENADIER - K L A S S I K E R

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree

12,50

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, Rahmkohlrabi, 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,-

Burgbrettl-Jaus´n

Senf, Kren & Esterhazy Bio Pannonier

18,-

Kasbrettljaus´n mit hausgemachtem Feigensenf

Butter & Esterhazy Bio Pannonier

16,50



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



Gefüllter Roter Spitzpaprika

2erlei Kichererbse, Kren & Labneh

19,-

Klassisches Szegediner Gulasch

Bio Pannonier, Sauerrahm & Schnittlauch

21,-

S A I S O N A L E S

Saltimbocca vom Zander

Pannonisches Paprikagemüse, Gnocchi & Gurke

24,-

Eierschwammerl Risotto

Rucola, Speck-Chips & Grana

19,-

Eierschwammerl Cordon Bleu

Beinschinken, Rauchkäse & Erdäpfelsalat

23,-



Sommerliche Orecchiette

Pesto Rosso, Kalamata Oliven, Rucola & Straciatella

19,-

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

Serviettenknödel

5,50

S Ü S S E S

Lauwarmer Schokoladekuchen

Kirsche & Milchkaramell

10,-

Cheese Cake

Marille & Vanilleeis

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



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