



GRENAДИER
CAFÉ RESTAURANT

Ganzjährig geöffnet!

Mo & Mi 09:30 – 20:00 Uhr

Dienstag Ruhetag!

Do bis Sa 09:30 – 22:00 Uhr

Sonntag 09:30 – 20:00 Uhr

Küchenzeiten von 11:00 bis 18:30 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

*Rindscarpaccio mit mariniertem Pilzen, Rucola & Grana

14

*Tatar vom hausgeräuchertem Wels mit 2erlei vom Hokkaidokürbis

12

Beinschinken auf getoastetem Schwarzbrot mit Kren & Senfgurke

10

Quinoasalat an Avocadocreme und gebratenen Melanzani

9



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

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl / Leberknödel

4,80 / 5,10

*Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch

6,00



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

Gemischter Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat,

Süßkartoffel Pommes, Pommes frites

Erdäpfelschmarrn, Petersilerdäpfel

Reis, Serviettenknödel, Marktgemüse

4,80

Kleines Brotkörbchen / Semmel / Bio Weizen Pannino

2,00 / 1,30 / 1,80

Glutenfrei Ciabatta / Semmel

2,30

Ketchup / Mayo / Preiselbeeren

1

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit
saisonaalem Aufstrich: € 2,50/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,00/Gebäck

HAUPTGERICHTE

*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree
serviert mit gemischtem Salat

15

*Zweierlei gekochtes Bio-Rindfleisch
mit Erdäpfelschmarrn, Kürbisgemüse
Apfelkren & Schnittlauchsauce

24

Kurzgebratenes Hirschnitzel an Wacholderjus
Herbstrüben & Palfyknödel

22

Rindsroulade gefüllt mit Wurzelgemüse und Speck
serviert mit Tagliatelle

16

Gebratene Maishendlbrust
an Herbstrüben und Erdäpfelgaletten

17

*Gebratenes Siglesses Lachsforellenfilet
an pannonischen Erdäpfel-Gemüseintopf

20

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

15

Kürbisgulasch mit Serviettenknödel

11



*Champagne-Linsen-Bratlinge mit Chiasamen
serviert mit Paradeiserkraut

12



*Diese Gerichte sind glutenfrei möglich,
bitte geben Sie unserem Service Bescheid

Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier sind 100% Österreich



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

F Ü R U N S E R E K L E I N E N

*Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
oder gemischtem Salat & Ketchup

8

*Gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes frites und Ketchup

8

Hamburger / Cheeseburger mit Pommes frites und Ketchup

6,50 / 7,00

Knödel mit Bratensaft

5

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan

5

*Einspanner vom Sacher Würstel mit Ketchup
Pommes frites **oder** Semmel

6

F Ü R Z W I S C H E N D U R C H

Wulka Prosciutto „Pannonico“ von Hans Bauer aus Pöttelsdorf
dazu Grana & Brotkörbchen

13

Kasbrettljaus´n mit hausgemachtem Früchtesenf
dazu Butter und Esterhazy Bio Brot

12

*Original Sacher Würstel, von der Fleischerei Windisch,
mit Saft **oder** Senf & Kren dazu 1 Semmel

9

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind mit 1 Semmel

klein 9 / groß 13

* Diese Gerichte sind glutenfrei möglich,
bitte geben Sie unserem Service Bescheid

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit
saisonaalem Aufstrich: € 2,50/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,00/Gebäck

S Ü S S E S

Warmer Topfenknödel in Butterbrösel
auf Holla-Birnenragout

8

*Mohnparfait an Zwetschkenröster

8

*1 Stk. Harrer´s Eisknödel
„Wachauer Marille“ auf Vanillesauce
(Vanille- & Marilleneis in Mandelblättchen)

5,50

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

4,50

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Maroni-Nougatcreme

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers

7

Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel in Vanillesauce

6

*Hausgemachte Mehlspeisen
aus unserer Kuchenvitrine

**„Für mitgebrachte Torten oder Mehlspeisen
berechnen wir eine Service Pauschale von € 2,50 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.