



GRE NADIER

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.

VORSPESIEN

Kleiner Langos

Marinierter Spargel, Sauerrahm & Speckmarmelade

15,-

Endiviensalat „Grenadier“

Kürbiskernöl, Ei, Bergkäse, Croûtons & Speck

16,-

Beef Tartar

Bio Pannonier, Schnittlauch-Mayo, Kapern & gepickelter Zwiebel

kl. 14,- | gr. 21,-

Gegrillter Spargel-Brotsalat

Erdbeere, Schaffrischkäse & gebeiztes Eigelb

16,-



Brotkorb | Semmel | Bio Weizen Pannino

2,20 | 1,50 | 2,30

Glutenfrei: Ciabatta oder Semmel

2,40

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe

Grießnockerl, Frittaten, Leberknödel
oder Kaspressknödel

6,-

Spargelcremesuppe

Panko, Speck

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 Schulterscherz

Erdäpfelschmarrn, Rahmfisolen, 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,-



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

Pannonisches Marsala Curry

Kichererbse, Buntes Gemüse, Duftreis & Röstzwiebeln

19,-



Gebackenes Maibock Schnitzel

Erdäpfel-Endiviensalat, Kürbiskernöl & Preiselbeeren

24,-

Maibock Ragout

Wurzelgemüse, Böhmisches Knödel & Sauerrahm

21,-



MARCHFELD SOLO SPARGEL

Unser Spargel wird mit Sauce Hollandaise & Heurigen serviert

19,-

- mit Beinschinken

24,-

- mit gebeizter Lachsforelle

26,-

- mit Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskaree (100g)

25,-

SAISONALES

Gegrilltes Maishuhnsupreme
Grüner Spargel, Orecchiette & Salsa Verde

21,-

(Wartezeit ca. 20 Minuten)

Zwiebelrostbraten

Fisolen, Salzgurke & Heurige

24,-

Gebratenes Zanderfilet

Cremiger Spargel & Knusprige Erdäpfel-Krapferl

24,-

Spargelrisotto

Tomate, knuspriger Spargel & Rucola

19,-



ZUM DAZU BESTELLEN

Gemischter Salat

Blattsalat

Erdäpfelsalat

Süßkartoffel Pommes Frites

Pommes Frites

Erdäpfelschmarrn

Petersilienerdäpfel

Reis

Serviettenknödel

Marktgemüse

5,50



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

S Ü S S E S

Tiramisu

Weißer Schokolade & Erdbeere

9,-

Cheese Cake

Rhabarber & Vanilleeis

10,-

1 Stk. Harrer's Eisknödel

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

6,-

2 St. Palatschinken

gefüllt mit Marillenmarmelade

6,-

2 St. Palatschinken

gefüllt mit Rhabarber & Mascarpone

9,-

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