



# GRENADIER

CAFÉ RESTAURANT

Anita & Michael Strobl

samt unserem Team

heißen Sie

herzlich willkommen!

**Ganzjährig geöffnet!**

**Öffnungszeiten  
von April bis September**

*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

\*Rinder-Carpaccio mariniert mit Creme vom Siglessner Wels,  
Oliven, Kapern, Rucola & Grana

16

\*Sülzchen vom Bio-Rind an Käferbohnsalat, Jungzwiebelvinaigrette & Kernöl

13

Beinschinken vom Ötscherblick-Schwein (Strengberg, NÖ)  
auf getoastetem Schwarzbrot mit Kren & Senfgurke

12

\*Büffelmozzarella auf Seewinkler Ofengemüse & Basilikumpesto

13



\*Salatherzen mit Avocado & Wassermelone in Misodressing  
Grantapfel & Sesam

11



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

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl / Leberknödel

5,20 / 5,70

\*Cremesuppe von der Rispenparadeiser mit Knoblauch Crostini

7



## 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

5,00

**Kleines Brotkörbchen** / Semmel / Bio Weizen Pannino

2,20 / 1,50 / 2,30

**Glutenfrei** Ciabatta / Semmel

2,40

Ketchup / Mayo / Preiselbeeren

1,10

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit  
saisonaalem Aufstrich: € 3,00/ Person**

Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

## HAUPTGERICHTE

\*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree  
serviert mit gemischtem Salat

16

\*Zweierlei gekochtes Bio-Rindfleisch „Tafelspitz und Schulterscherzel“  
mit Erdäpfelschmarrn, Rahmfisolen, Apfeln & Schnittlauchsauce  
auf Wunsch: nur Tafelspitz + € 3,00

25

Ossobuco mit Gremolata, Rahmfisolen und Parmesanpolenta

29

\*Filetspieß vom Tullnerfelder Schwein  
an Eierschwammerlrahmsauce und Tagliatelle

20

\* Caesar´s Salat mit sanft gegarter Maishendlbrust  
(Häuptlsalat mit Parmesandressing, Grana & Croutons)

20

\*Caesar´s Salat mit gebratenem Siglesser Lachsforellenfilet

26

\*Gebratenes Zanderfilet auf pannonischem Paprika-Erdäpfelragout

24

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind  
dazu Serviettenknödel

16

\*Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel

20



Zartweizen-Karfiol-Bratlinge an geschmorten Paradeiser

15



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



---

**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

9

\*Gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes frites und Ketchup

9

Hamburger / Cheeseburger mit Pommes frites und Ketchup

6,50 / 7,00

Knödel mit Bratensaft

6

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan

6

\*Einspänner vom Sacher Würstel mit Ketchup  
Pommes frites **oder** Semmel

7

## 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

16

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

15

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

12

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind mit 1 Semmel

klein 11 / groß 15

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit  
saisonaalem Aufstrich: € 3,00/ Person**  
Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

## S Ü S S E S

Warmer Topfenknödel in Butterbrösel auf Marillenröster

9

„G E E I S T E “ Malakofftorte mit Heidelbeerkompott

9

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

6

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,  
Schokosauce und Schlagobers

8

Lauwarmer Apfelstrudel in Vanillesauce

6,50

Lauwarmer Topfenstrudel in Vanillesauce

7,50

\*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.