



GRENADIER

CAFÉ RESTAURANT

Anita & Michael Strobl

samt unserem Team

heißen Sie

herzlich willkommen!

Ganzjährig geöffnet!

Öffnungszeiten

von April bis September

Montag Ruhetag!

Di & Mi 09:30 – 19:00 Uhr

Do bis Sa 09:30 – 22:00 Uhr

Sonntag 09:30 – 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

*Rindercarpaccio mit pochiertem Ei, Rucola & Grana

17

Scheiben von der Graved Lachsforelle mit Honig-Senfsauce & Chicorée
dazu Pumpernickel gefüllt mit Schnittlauchbutter

16

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

12

*Tatar von Roten Rüben, Karotten & Edamame
mit Feta auf Melanzanicreme



15

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

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl oder Frittaten

5,50

Kräftige Rindssuppe mit gebackenen Leberknödeln

6,00

*Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons



7,00

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

5,00

Brotkorb / Semmel / Bio Weizen Pannino

2,20 / 1,50 / 2,30

Glutenfrei: Ciabatta oder Semmel

2,40

Ketchup / Mayo / Preiselbeeren

1,10

Gedeck:

Brotkorb mit saisonalem Aufstrich: € 3,00/ Person

Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

HAUPTGERICHTE

*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree
serviert mit gemischtem Salat

17

*Zweierlei gekochtes Bio-Rindfleisch „Tafelspitz und Schulterscherz 1“
mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Apfeln & Schnittlauchsauce
auf Wunsch: nur Tafelspitz + € 3,00

26

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ serviert mit Tagliatelle

29

Glasierte Kalbsleber im Balsamicosaft 1 dazu Artischocken und Salbeipolenta

24

Gebratene Maishendlbrust auf cremigem Perlgraupe-Gemüserisotto

22

Indoor gezüchtet: Fischerei Hochwimmer, Sigleß

*Wallerfilet im Safransud mit Wurzelgemüse und Kren
serviert mit Petersilerdäpfel

27

Fiaker Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

18

Semmelknödel gefüllt mit Spinat
an Schwammerlsauce dazu Grana & Bärlauchbutter

16



*Kichererbsen-Tofulaibchen an Süßkartoffelcreme

16



*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

10

*Gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes frites und Ketchup

10

Hamburger / Cheeseburger mit Pommes frites und Ketchup

7,00 / 7,50

Knödel mit Bratensaft

6

Spiralnudeln in Tomatensauce und Parmesan

6

*Einspänner vom Sacherwürstel mit Ketchup
Pommes frites **oder** Semmel

9

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 & Esterhazy Bio Brot

16

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

15

*Original Sacherwürstel, wahlweise:
- mit Senf & Kren dazu eine Semmel
- mit Gulaschsaft dazu eine Semmel

12

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind mit einer Semmel

klein 12 / groß 16

Gedeck:
Brotkorb mit saisonalem Aufstrich: € 3,00/ Person
Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

S Ü S S E S

Topfenknödel gefüllt mit Mohn-Powidl in Butterbrösel
auf Zwetschkenröster

10

*Kaffee-Panna Cotta serviert mit Cookie-Eis

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 Edelbitterschokoladen-Bananencreme
mit gebrannten Pekannüssen in Salzkaramell

6

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers

8

Warmer Apfelstrudel in Vanillesauce

6,50

Warmer 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.