



GRENADIER

CAFÉ RESTAURANT

Anita & Michael Strobl

samt unserem Team

heißen Sie

herzlich willkommen!

Ganzjährig geöffnet!

So bis Mi 09:30 – 20:00 Uhr

Dienstag Ruhetag!

Do bis Sa 09:30 – 22:00 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.

VORSPESIEN

*Rindercarpaccio mit Asiasalat & Misomayonnaise

15

Beinschinken auf getoastetem Schwarzbrot mit Kren & Senfgurke

11

*Schaffrischkäsegupferl auf Kürbiskompott



12

*Kichererbsentatar mit gebratenen Melanzani & Avocadocreme



10

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl / Leberknödel

4,90 / 5,20

Pannonische Erdäpfelrahmsuppe



6

ZUM DAZU BESTELLEN

Gemischter Salat, Blattsalat, Erdäpfelsalat,

Süßkartoffel Pommes, Pommes frites

Erdäpfelschmarrn, Petersilerdäpfel

Reis, Serviettenknödel, Marktgemüse

5,00

Kleines Brotkörbchen / Semmel / Bio Weizen Pannino

2,10 / 1,40 / 2,20

Glutenfrei Ciabatta / Semmel

2,40

Ketchup / Mayo / Preiselbeeren

1,10

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit
saisonaalem Aufstrich: € 2,80/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

HAUPTGERICHTE

*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree
serviert mit gemischtem Salat

16

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

24

Kurz gebratener Bio-Rostbraten „Esterhazy Art“
serviert mit Erdäpfelgaletten

28

Rehragout aus der heimischen Jagd mit feinem Wurzelgemüse
dazu Palfyknödel

24

*Gebratene Maishendlbrust an Kürbisgemüse und Parmesanpolenta

17

Indoor gezüchtet: Fischerei Hochwimmer, Sigleß

*Gebratenes Wallerfilet auf Balsamicolinsen und Petersilerdäpfel

26

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

16

Kürbisgulasch mit Serviettenknödel

14



Bohnen-Haferflockenbratlinge an Paradeiserkraut

12



*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

*Einspanner 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

15

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

14

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

10

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind mit 1 Semmel

klein 10 / groß 14

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit
saisonaalem Aufstrich: € 2,80/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,10/Gebäck

S Ü S S E S

Warmer Topfenknödel in Butterbrösel auf Zwetschkenröster

8

*Kürbiskern Parfait mit Holunder-Birnenkompott

9

*Maronireis mit Weichselkompott,
Schokoladensauce & Schlagobers

7,50

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

5,50

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit
Maroni-Nougat

6

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers

7,50

Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel in Vanillesauce

6,50

*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.