



GRENA DIER
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

*Über Buchenholz hausgeräuchertes Schweinskarree
mit Frühkraut & Kren

10

*Schaffrischkäse-Gupferl auf grünem Spargel & Radieschen

11

Beinschinken auf getoastetem Schwarzbrot mit Kren & Senfgurke

9

*Kichererbsentatar mit gebratenem Melanzani & Rucola
in Chili-Korinaderdressing

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

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

5,80



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

1,50 / 1,20 / 1,80

Glutenfrei Ciabatta / Semmel

2,20

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

14

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

24

*Gebakener, mit Knoblauch mariniertes, Bio-Rostbraten
dazu Sauce Remoulade serviert mit gemischtem Salat

23

Ragout vom heimischen Rehbock
mit Frühlingszwiebel und Palfyknödel

18

*Gebratene Maishendlbrust
an cremigem Risotto & Marchfelder Spargel

17

*Siglesser Lachsforelle
auf pannonischem Erdäpfel-Gemüseintopf

19

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

15

Lasagne vom grünen & weißem Spargel
mit Rahmsauce



14

*Laibchen von der Steirischen Polenta
dazu Ratatouille vom Seewinkler Gemüse



11

*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

7

*Gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes frites und Ketchup

7

Hamburger / Cheeseburger mit Pommes frites und Ketchup

6 / 6,50

Knödel mit Bratensaft

5

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan

4

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

5

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

Topfenknödel in Butterbrösel mit Rhabarber-Erdbeerragout

9

GEEISTE Malakofftorte mit Beerenröster

8

*1 Stk. Harrer´s Eisknödel:

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

oder

„Wolferl“ auf Weichselkompott
(Mandel Marzipan Kern gehüllt in einen Crunchy-Schokoladen-Mantel)

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Nuss-Nougatcreme

4

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

4

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers

6,50

Lauwarmer Apfel- oder Topfenstrudel in Vanillesauce

5,50

*Hausgemachte Mehlspeisen
aus unserer Kuchenvitrine

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



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