



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 mit Artischocke, Rucola & Parmesan

16

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

12

*Salat vom Hokkaidokürbis mit Ziegenfrischkäse
und Kürbiskernkrokant



13

*Tatar von der Seewinkler Bio Kichererbse & Melanzani
auf pikantem Sojabohnen-Sprossensalat



11

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

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten

5,20

Kräftige Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel

5,70

*Cremesuppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl & Kernen



6

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, Kürbisgemüse, Apfelkren & Schnittlauchsauce
auf Wunsch: nur Tafelspitz + € 3,00

25

Kurzgebratenes Hirschschnitzel aus der heimischen Esterhazy Jagd,
an Preiselbeersaft 1 dazu rauchiges Süßkartoffelpüree & Palfyknödel

28

Kalbsrahmbeuschel mit feinem Wurzelgemüse, Spiegelei & Palfyknödel

16

* Gebratene Maishendlbrust an Balsamico-Linsen mit Strozzapreti

20

Indoor gezüchtet: Fischerei Hochwimmer, Sigleß

*Gebratenes Wallerfilet, wahlweise:

- mit cremigem Chorizo Risotto und Lauch

- mit cremigem Kürbis Risotto und Lauch

26

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

16

*Kürbisgulasch serviert mit Serviettenknödel

14



*Herbstliche Gemüsebratlinge mit Sonnenblumengranulat
serviert mit Paradeiserkraut

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

Kasbrettljausein 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 Holla-Birnenragout

9

*Mohnparfait an Zwetschkenröster

8

*Maronireis mit Weichselkompott,
Schokoladensauce & Schlagobers

7,50

*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 Maroni-Nougatcreme

5

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.