



# GRENADIER

CAFÉ RESTAURANT

Anita & Michael Strobl

samt unserem Team

heißen Sie

herzlich willkommen!

**Ganzjährig geöffnet!**

**Öffnungszeiten**

von Oktober bis März

*Montag Ruhetag!*

*Di & Mi 10:30 – 18:00 Uhr*

*Do bis Sa 10:30 – 22:00 Uhr*

*Sonntag 09:30 – 18:00 Uhr*

*Küchenzeiten von 11:00 bis 17:00 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

\*Marinierte Bio-Beiried an Ingwer-Krautsalat, Sesam & Misocreme

16

\*Tatar von der kaltgeräucherten Lachsforelle mit Fenchel

13

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

12

\*Rote Rübe-Couscous Salat auf Avocado und Wasabierbsen

11



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

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl oder Frittaten

5,30

Kräftige Rindssuppe mit gebackenen Leberknödeln

5,80

\*Pastinakencremesuppe mit Cranberries

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

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

## H A U P T G E R I C H T E

\*Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree  
serviert mit gemischtem Salat

16

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

25

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Portwein-Orangensauce  
mit Semmel-Pilz-Auflauf & cremigem Wirsing

28

Zartgeschmorte Rindsroulade gefüllt mit Wurzelgemüse & Speck  
serviert mit Tagliatelle

19

\*½ ausgelöstes Backhendl dazu Erdäpfel-Vogerlsalat

19

\*Gebratenes Zanderfilet auf Erdäpfel-Lauch Nage,  
cremigen Schwarzwurzeln & Safran

26

Fiaker Gulasch vom Bio-Rind  
dazu Serviettenknödel

18

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat

14



Semmelknödel gefüllt mit Spinat & Käse  
an cremigem Wirsing & brauner Pinienkernbutter

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

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 Sacherwürstel mit Ketchup  
Pommes frites **oder** Semmel

8

## 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 Schokolade-Marzipan  
in Lebkuchenbrösel an Quittenkompott

10

Spekulatius Parfait mit gebrannten Cashewnüssen & Dörrfrüchtesauce

9

\*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 Bratapfelcreme dazu Salzkaramelleis

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.