



GRE NADIER
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

Rindercarpaccio mit marinierten Pilzen, Wachtelei, Rucola & Grana

13

Tatar vom hausgeräuchertem Wels mit Hokkaidokürbis

12

Beinschinken auf getoastetem Schwarzbrot mit Kren & Senfgurke

9

Creme von der österreichischen Bio Kabuli Kichererbse
mit gebratener Melanzani & Bulgur



8

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

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl / Leberknödel

4,50 / 4,80

Pannonische Erdäpfelrahmsuppe



5,50

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, Marktgemüse

4,50

Reis, Petersilerdäpfel, Serviettenknödel

3,50

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: € 2,00/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,00/Gebäck

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

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schweinskarree
serviert mit gemischtem Salat

14

Zweierlei gekochtes Bio-Rindfleisch aus der Buckligen Welt
mit Erdäpfelschmarrn, Kürbisgemüse
Apfelkren & Schnittlauchsauce

23

Kurzgebratener österreichischer Bio-Zwiebelrostbraten
serviert mit Erdäpfelgaletten

24

Wildschweinschopfbraten mit gebackenen Erdäpfelknödel
dazu saure Rüben

16

Gebratenes Siglesses Lachsforellenfilet an Gemüse-Bouillabaisse

19

Gebratene Freilandhühnerbrust
auf Perlgraupen-Pilzrisotto

17

Klassisches Gulasch vom Bio-Rind
dazu Serviettenknödel

15

Käsespätzle mit Röstzwiebel serviert mit Blattsalat

13



Champagne-Linsen-Bratling mit Chiasamen
an Kürbisgemüse

11



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

FÜR UNSERE KLEINEN

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

4

Spiralnudeln mit Tomatensauce und Parmesan

4

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

5

FÜR DEN KLEINEN HUNGER / ZWISCHENDURCH

Wulka Prosciutto „Pannonico“ von Hans Bauer aus Pöttelsdorf
dazu Grana & Brotkörbchen

12

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

11

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 12

Gedeck: **Ofenfrisches Brotkörbchen mit
saisonaalem Aufstrich: € 2,00/ Person**
Glutenfrei Aufpreis € 1,00/Gebäck

S Ü S S E S

Warmer Topfenknödel in Butterbrösel auf Hollerkoch

8

Zartbitterschokoladekuchen mit Tonkabohnen Mousse
& Beerensauce

9

1 Stk. Harrer's Eisknödel „Wachauer Marille“
auf Vanillesauce

5

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Powidl-Mohn

4

2 Stk. Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade

4

1 Stk. Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis,
Schokosauce und Schlagobers

5,50

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.