



Suppen

Rindssuppe ^{A, C, G, L}

mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Klein/ Groß

€ 4,20/€ 5,20

Tagessuppe ^{vegan L, O}

laut Personal

Klein/ Groß

€ 4,20/€ 5,20

Vorspeisen

Grand Café Vorspeisenteller ^{A, G, N, O}

Karfiolhummus, Oliven, Melanzanidip, Liptauer, Parmesan, Apfelkürbiskernchutney, Grillgemüse und Gebäck auf Wunsch auch **vegan**

Klein/Groß

€ 8,20/€ 12,60

Melanzani „Beef Tartar“ ^{vegan A, N, O}

mit Sesamgewürzmischung und Toastbrot

€ 10,20

Schinkenrolle a la Grand Café ^{A, C, G, L, M, O}

gefüllt mit Rösel Gemüsemayonnaise und Gebäck

€ 10,70

Kleine Schinkenrolle mit einem Glas Prosecco ^{A, C, G, L, M, O}

€ 7,50

**Fair Lunch ab 11.30, solange der Vorrat reicht
Unsere Mitarbeiter geben gern Auskunft**

Täglich wechselndes Angebot an Suppen und Hauptspeisen

nach dem Pay as you wish Prinzip

ZAHL SOVIEL DU WILLST



Salate

Süßkartoffelsalat ^{vegan A, M, O}

mit Kapern-Orangendressing und Gebäck

€ 11,50

Rindfleischsalat ^{A, M, O}

mit roter Zwiebel, Paprika, Kernöldressing und Gebäck

€ 12,90

Grüner Salat ^{M, O}

€ 3,90

Gemischter Salat ^{M, O}

€ 3,90

Erdäpfel-Vogerl Salat mit Kernöl ^{L, M, O}

€ 4,40

Rote Rüben Carpaccio ^{A, M, O} **vegan**

mit Oliventapenade Himbeervinaigrette und Schwarzbrot,

€ 9,50

Würstel

Sacherwürstel mit Gulaschsaft und Gebäck ^{A, G, M, O}

€ 7,90

Sacherwürstel mit Gebäck, Senf und Kren ^{A, G, M}

€ 6,20

Debreziner mit Gebäck, Senf und Kren ^{A, G, M}

€ 6,20

Debreziner mit Gulaschsaft und Gebäck ^{A, M, O}

€ 7,90

Tramezzini

Räucherlachs, Gurkenrelish, Kren ^{A, C, D, M, F, O}

€ 3,20

Prosciutto, Rucola, Tomate ^{A, C, F, M}

€ 3,20



Toastklassiker

Schinken-Käse-Toast ^{A, C, G, M}
mit Ketchup und Mayonnaise

Käsetoast ^{A, C, G, M}
mit Ketchup und Mayonnaise

Toast Hawaii ^{A, C, G, M}
mit Ketchup und Mayonnaise

Piadinan /getoastetes Fladenbrot

Piadina Caprese ^{A, G, H}
Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto,
hausgemachte Tomatensalsa

Piadina Orient ^{vegan A, N, O}
Karfiolhummus, Grillgemüse, Rucola,
hausgemachte Tomatensalsa

Piadina Prosciutto ^{A, G, O}
Prosciutto, Parmesan, Pomodori secchi,
hausgemachte Tomatensalsa

Piadina Gorgonzola ^{A, G, O}
Birnen-Rosmarinchutney hausgemachte Tomatensalsa,

Süßes

Marillenpalatschinken ^{A, C, G}
1 Stk. / 2 Stk.

Nutellapalatschinken ^{A, C, G, H}
1 Stk. / 2 Stk.

Kokos-Beeren-Grießpudding ^{vegan A}

Schoko Nuss Brownie ^{vegan A, H}

Mehlspeisen
siehe Vitrine



€ 4,70

€ 4,70

€ 5,10

€ 6,60

€ 6,60

€ 7,20

€ 6,90

€ 3,30/€ 6,00

€ 3,30/€ 6,00

€ 5,20

€ 5,90

€ 4,20



Hauptspeisen

Hausgemachtes Gulasch mit Gebäck ^{A, L, O}
Klein/ Groß

€ 8,70/€ 13,90

Fiaker Gulasch mit Salzerdäpfel ^{C, G, L, O}

€ 16,80

Faschierte Laibchen mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{A, C, G, M}
und Kernöl

€ 12,20

Semmelknödel mit Gulaschsaft ^{A, C, G, L, O}

€ 8,90

Geröstete Knödel mit Salat ^{A, C, G, M, O}
mit Speck

€ 9,30
€ 11,30

Lauch-Karottencurry mit Reis ^{vegan O}
und geröstete Sonnenblumenkernen

€ 9,50

Bohnenragout mit Dillerdäpfel ^{vegan M, L, O}

€ 9,90

Clubsandwich à la Grand Café ^{A, G, H, O}

€ 12,50

mit Gemüse der Saison, Fetacreme, Pesto und Erdäpfelchips

Beilagen

Reis, Salzkartoffel
Semmelknödel

€ 2,90
€ 3,90

Window
Wechseln S
aktivieren.



GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	€ 2,90/€ 3,70
Espresso Macchiato	€ 3,10/€ 3,90
Cappuccino/ Mélange	€ 3,90
Café Latte	€ 4,60
Verlängerter Schwarz	€ 3,90
Verlängerter Braun	€ 4,10
Aufpreis Hafermilch	€ 0,40

Allergene Milch ^G
Allergene Hafermilch ^A

Alle Kaffeevariationen sind auch koffeinfrei erhältlich

TEE & CO

Demmer BIO Tee	€ 3,50
Assam/English Breakfast/Früchte/Pfefferminze Grüner Tee/Kräutertee/Rooibos/Kamille	
Heiße Schokolade	€ 4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,60



ALKOHOLFREIES

Mineralwasser prickelnd/still 0,33l	€ 3,60
Soda 0,25l/0,5l	€ 2,60/€ 3,60
Soda Zitrone/Holunder/Himbeere 0,25l/0,5l	€ 2,90/€ 3,90

fritz-kola®

fritz-kola, fritz-kola ohne zucker, 0,33l
fritz-spritz rhabarber,
fritz-limo apfel-kirsch-holunder

fritz-kola®

Anjola ananas-limette-bio limonade seit 1952 *Anjola* 1952 € 4,10

Frucade
Almdudler 0,35l € 4,10

Rauch Apfelsaft/Orangensaft 0,25l € 3,90
Rauch Apfelsaft/Orangensaft gespritzt 0,25l/0,5l € 3,60/€ 4,70
Rauch Marille/Johannisbeere 0,2l € 3,90
Rauch Marille/Johannisbeere gespritzt 0,25l/0,5l € 4,10/€ 5,10
Wenzl Traubensaft rot **vegan** 0,25l € 4,10
Wenzl Traubensaft rot gespritzt **vegan** 0,25l/0,5l € 3,90/€ 4,90

Hausgemachte Honig-Ingwerlimonade
Mit Wasser 0,25l/0,5l € 3,20/€ 4,10
Mit Soda 0,25l/0,5l € 3,50/€ 4,40

Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon 0,2l € 4,20
San Pellegrino Tonica Citrus/Tonica Oakwood 0,2l € 4,60

BIER

Weitra Hell vom Fass 0,2l/0,3l/0,5l € 3,40/ € 3,70/€ 4,80
Zwettler Saphir Pils vom Fass 0,2l/0,3l/0,5l € 3,50/ € 3,80/€ 4,90

Weitra Schwarzbier Flasche 0,3l € 4,40
Franziskaner Weizen Hell Flasche 0,5l € 4,90
Zwettler Radler Zitrone Flasche 0,5l € 4,80
Zwettler Luftikus Alkoholfrei Flasche 0,5l € 4,80

Window
Wechseln !
aktivieren.



WEISSWEIN

Grüner Veltliner – Wenzl, Matzen 1/8l	€ 3,90
Sauvignon Blanc – Sabathi, Pöbnitzberg DAC 1/8l	€ 4,90
Gemischter Satz – Wachauer Quattrologie, Pauza 1/8l	€ 4,90
Gemischter Satz – Fuhrgasslhuber, Wien 1/8l	€ 4,90

ROTWEIN

Zweigelt – Glatzer, Göttelsbrunn 1/8l	€ 3,90
Blaufränkisch – Goldenits, Tadten 1/8l	€ 4,90
Cuvée Trio Rosso – Wenzl, Matzen 1/8l	€ 4,90
Weinempfehlung 1/8l <i>Fragen Sie unsere Crew</i>	€ 4,90

SPRITZER PROSECCO SEKT

Spritzwein 0,25l	€ 4,10
Prosecco vom Fass 0,1l	€ 4,10
Mimosa 0,1l	€ 4,40
Morandell Brut Flasche 0,75l	€ 32,50
Crémant d'Alsace Flasche 0,75l	€ 39,50

APERITIV, LONGDRINKS...

Aperól Sprizz 0,25l	€ 5,70
Hugo Sprizz 0,25l	€ 5,70
Negroni Sbagliato 0,2	€ 5,70
Campari Soda/Orange 0,25l	€ 5,70
Martini bianco/extra dry/rosso/fiero 5cl	€ 4,60
Martini Tonic 5cl	€ 6,60
Tanqueray Gin Tonic 4 cl	€ 8,60
Malfy Originale Gin/Malfy con Limone Gin 4cl	
Schweppes Tonic	€ 9,20
San Pellegrino Citrus/Oakwood Tonic	€ 10,20

Fragen Sie unsere Crew nach unserer Longdrink Karte

Window
Wechseln
aktivieren