



Unterinntaler Eistrüffel mit frischen Himbeeren



Mohr im Hemd-Semmelknödel



Gefüllter Apfel mit Topfensoufflé



Whisky-Bombe aus feinstem Tiroler Whisky auf Moccasauce

## genussvoll. im grander.

**S**ie sind auf der Suche nach dem besonderen Restaurant? Zwei-Hauben-Küche, das richtige Ambiente für genussvolles Essen und Trinken? Dann sind Sie im Grander-Restaurant richtig!

Von feinem Kaffee, Business-Lunch, kleinem Schmäckerl, abendlichem Drink bis zu romantischem Dinner! Außerdem bietet Ihnen das Grander-Restaurant den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier, Ihr Firmenessen und Ihre Familienfeier. Oder wollen Sie lieber Grander-Spezialitäten zu Hause auf-tischen: das Grander-Catering macht's möglich!

Wildbret-Wochen, Kulinarische Reisen, Silvesterbrunch, Weinverkostung, Firmenkochkurse ... um nur ein paar Highlights zu nennen, die das Grander-Restaurant für Sie organisiert. Informieren Sie sich: [www.grander-restaurant.at](http://www.grander-restaurant.at). Gerne schicken wir Ihnen unseren monatlichen Newsletter zu!

... und jetzt haben wir noch gar nicht von den Gourmet-Menüs geschrieben! Aber überzeugen Sie sich selbst! Küchenchef Thomas Grander und sein Team freuen sich auf Sie! **||**

### Grander-Restaurant

Küchenchef Thomas Grander  
Dr.-Felix-Bunzl-Str. 6, A-6112 Wattens  
Tel.: +43 (0)5224/52626, Fax: 52628  
E-Mail: [info@grander-restaurant.at](mailto:info@grander-restaurant.at), [www.grander-restaurant.at](http://www.grander-restaurant.at)

### Öffnungszeiten

**RESTAURANT**  
Montag bis Freitag 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 24.00 Uhr  
Samstag 17.00 – 24.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

**CAFÉ – BAR**  
Montag bis Freitag 9.00 – 24.00 Uhr  
Samstag 17.00 – 24.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag

Brioche-Passionsfruchtknödel



Brezen-Schokolade-Serviettenknödel



Rosenblütenpralinen



Champagner-Palinen

