

## Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonn- & Feiertags von 11.00 bis 21.00 Uhr

Letzte Bestellung bis 20.30 Uhr

Fällt ein Feiertag auf einen Ruhetag - warme Küche von 11.00 bis 15.30 Uhr

## LIEBER GAST!

Bitte beachten - Samstag, den 21. Juli 2018

ab 15.00 Uhr (Küche bis 14.00 Uhr) geschlossene Gesellschaft!!!

## GRILL-DONNERSTAG

Das ultimative Grillevent bei Schönwetter!

Jeden Donnerstag im Juli (ab 05. Juli) & jeden Donnerstag im August 2018

Beginn: 19.00 Uhr

## SPANFERKEL VOM HOLZKOHLENGRILL

mit lateinamerikanischer Musik & Salsa

am Freitag, den 10. August 2018,

Beginn: 19.00 Uhr

Findet bei jedem Wetter statt!!!

Ron Con Limon

## FRÜHSCHOPPEN mit Live Musik

Mittwoch (Feiertag), den 15. August 2018

ab 10.00 Uhr

Saftiges Rindsulasch + Gebäck + ½ Bier

Findet bei jedem Wetter statt!!!

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

Tel. + Fax: 02631/2265 + 4

e-mail: [info@gasthof-zur-grenze.at](mailto:info@gasthof-zur-grenze.at)

# GRILL-DONNERSTAG

Aromatische Charentais-Melone aus der Region Ascona  
mit scharfer Fenchelsalami "Ventricina", Ruccola & Oliven

Reich bestücktes Buffet mit  
gegrillten Spezialitäten von unserem Waldgrillarium

Marinierte Filets vom frischen Fisch

„Lachs, Barsch oder Forelle“ mit Limettenbutter,

Sojasauce & Kräuter-Meersalz

Klassisch gebeiztes Schweinsfilet

& Rinderhüftsteak vom Almochsen, Schirnhofer, Stmk

– mit Rosmarin, grobem Pfeffer & Dijonsenf

Hühner- & Putenbrüste

mit Chili, Ingwer, Honig & Koriander, Spareribs

Knackiges Gemüseratatouille „Provenziale“ mit Knoblauch &  
Olivenöl

Wokgemüse in Thai-Curry-Sauce (hot!!!)

Mitgebratene Erdäpfel in der Schale, Basmatireis

Chutney's, Dipsaucen & cremige Kräuterbutter

Bunter Sommersalat mit Gartenparadeiser, Feldgurken &  
Co

Weisses Schokolade-Mousse auf Walnussbiskuit,  
Erdbeeren

**Arrangementpreis: 33,00 (VS/HS/DS)**

(Vorspeise & Dessert wird serviert/ Hauptspeise vom Buffet)

Dazu eine ausgewählte a la carte Karte (ab 18:00 Uhr!)

## Small in one

Sommerlich leicht - mit Fisch & Meeresfrüchte

### Lachst-Tatar

mit Kräuterrahm & Zitrone



### Steinpilzcremesuppe

mit Croutons



### Gegrillte Tintenfische

mit Limette & Olivenöl



### Kai Phat Nam Phrik Phao

Wokgericht mit Maiskorn, Kokosmilch & Chili (am  
Asminreis (medium spicy!))



### Dessert nach Wahl

4 gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 35,00

5 gänge (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 44,00

Weinempfehlung (3 oder 4 Weine) 10,00/13,00

Inklusivpreise

# „SOMMERZEIT IST GRILLZEIT“

Ein Glas Brewsecco aus dem Hause Forstner, Starkbier  
Original Flaschengärung 5,50

Ein Glas Uhdler- Frizzante aus dem Hause Weineck 4,10

Ein Glas Silva-Himbeer aus Reichenau  
fruchtig-frisch 4,10

Bei Gedeck  
pro Person 2,10

Lachstatar  
mit Kräuterrahm & Zitrone 12,00

Maibock-Pastete  
mit Steinpilzen & Preiselbeer 10,00



Tom Yam Kung  
Asiatische Fischsuppe hot & sour  
mit Garnelen & Koriander (hot!) 7,50

Steinpilzcremesuppe  
mit Croutons 6,00

Klare Rindsuppe mit Leberknödel / Frittaten 3,70/3,50

Inklusivpreise

# SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

Österreichisches Lachsforellenfilet vom Rost  
auf Kräuterrisotto mit Safran, Datterini & Grana Padano 18,00

Gebrillte Tintenfische mit Limette & Olivenöl  
Schalenerdäpfel mit Meersalz & Weissbrot 16,00

Kai Phat Nam Phrik Phao  
Wokgericht mit Maisheudl, Kokosmilch & Chili (am (medium spicy!)  
dazu Jasminreis 16,00

Marinierter Schweinsrücken  
mit BBQ-Sauce, Pommes frites & Cole Slaw 12,00

Waldpilzrostbraten vom Almochs Schirnhofer Steiermark  
mit Serviettenknödel 19,00

Klassik Grill Medaillons vom Rind, Schwein & Putz  
cremige Kräuterbutter, junges Gemüse & Potatoe wedges 17,00

Herzhaftes Wirtshausgulasch vom Donaulandrind  
mit einer Kaisersemmel 9,00

Eierschwammerlgulasch mit Thymian & Sour cream, Semmelknödel 13,00

Blaifränkisch "Hochäcker"  
Weingut Kerschbaum  
Ein Glas 3,50

Allergene von A - Z möglich!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servierpersonal! - Danke

Inklusivpreise

## Salatgerichte

### Feldgurken, Gartenparadeiser & Co

Mit Feta & Oliven, mariniert mit mediterraner Kräuterdressing 8,50

### Sautierte Eierschwammerl auf bunten Blattsalaten

mit Lauchsprossen, Zitronenöl & Orangenfilets, Weissbrot 12,00

### Steirischer Backhendl Salat

Gebackene Stücke von der Maishendlbrust auf Blattsalaten,  
mit Käferbohnen, Kürbiskernen & Öl 10,00

### Gebackenes ...

### Wiener Schnitzel von der Schweinsschale

mit Basmatireis & gemischtem Salat

Zweigelttüpfer 2011

Weingut Lass!

Ein Glas 3,00

11,00

### Gebackene Putenbrust

mit Basmatireis & gemischtem Salat 12,00

### Für Zwei ...

### Grenzhofplatte Gebackenes & Gebrilltes

von Rind, Schwein & Putz, mit Gemüse, Basmatireis,  
Steakhouse Pommes, Obstspießchen & Kräuterbutter 34,00

### Kindermenü

### Rotkäppchen - Menü

Frittatensuppe/kleines Putenwiener mit Pommes frites/Eis 6,80

### Kinder-Burger - Menü

Frittatensuppe/  
saftig gegrilltes Rinderhack mit Weißbrot & Garnitur, Pommes frites/Eis 6,80

## Süßes ...

Weisses Schokolade-Mousse

auf Walnussbiskuit, Erdbeeren

Traminer Spätlese  
WG Ackerl  
Ein Glas 2,50

5,50

Rosmarin Pana Cotta

‡ karamellisierte Pfirsich, Himbeersauce ‡ Amaretti

5,50

Sorbetteria aus dreierlei Früchten

mit Obst garniert

6,50

Heidelbeerschmarr'n mit Röstler

Obstfrappé

7,50

Obstkuchen (nach Saison)

mit Schlag

"Erdbeer ODER Banane"  
4,00

3,80

## Käse aus Österreich ‡ Italien

Gorgonzola „piccante“ mit Quittenschutney (G)

6,50

Kleiner Teller - 4 Sorten - als Dessert

5,50

Großer Teller - 4 Sorten - als Pause

7,50

## Salate ‡ Beilagen

Bunt gemischter Salat, Knackige Blattsalate oder eine Portion junges Gemüse 3,80

Petersilerdäpfel, Basmatireis, Kräutersemmelknödel, Pommes frites

3,00

Zusätzliche Empfehlungen:

Unser Servierpersonal berät Sie gerne

Inklusivpreise