

Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonn- & Feiertags von 11.00 bis 15.30 Uhr

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

Prosecco-Verkostung & Schmankerl von Käse, Schinken

Von und mit Ehrenhofer Manfred – SÖGMA-Wein

Freitag, den 12. Oktober 2018

& Mittwoch, den 25. Oktober 2018, Beginn: jeweils 18.00 Uhr

begrenzte Teilnehmerzahl!!!!

Im Oktober bieten wir

Spezialitäten von Wald & Flur

Farbenspiele – die kulinarische Verführung

Menü in 4 Gängen

mit/ohne Bierbegleitung (!) – von und mit Leinweber Wolfgang

Mittwoch, den 31. Oktober 2018, (Donnerstag ist ein Feiertag!)

Dinnerbeginn: 18.30 Uhr

Bei Dinnerwahl Bar Live Musik

„Coffee 2 go“ – Jazz Duo – gratis!

Ohne Dinnerwahl Bar Live Musik

Musikbeitrag: 7,00

Beginn: 21.00 Uhr

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

Tel. + Fax: 02631/2265 + 4

e-mail: info@gasthof-zur-grenze.at



Bar-Live-Musik

Coffee 2 go – Jazz-Duo

am Mittwoch, den 31. Oktober 2018

(Donnerstag ist ein Feiertag!)

Beginn: 20.30 Uhr, Unkostenbeitrag: 7,00

Farbenspiele mit „bieriger“ Begleitung!

Aperitif – Brewsecco - extravagantes Bier nach belgischer Brauart

am Mittwoch, den 31. Oktober 2018

Kabeljau – Rote Rüben

Krenschäum & Birnenessig

Meisterstück – Pils

Thai-Kürbissuppe vom Hokkaido

mit Kokolsmilch, Chili & Ingwer (pikant)

Nivard – Trappistenbier

Geschmorte Hirschkeule „mediterran“

Paradeiser, Hexenröhrling,

Olivenrisotto mit Salbei & Grana Padano

oder Vegetarisch

Gebackener Hexenröhrling an Olivenrisotto

mit Salbei & Ruccola, Grana Padano

Rotglut – Altbayrisch Dunkel

Kastanien-Preiselbeer-Buchteln

Zwetschken-Sorbet & Haselnusskrokant

Dark Deer – Porter oder Hildegonde – Himbeer-Weizen

Preis für Menü (Einlass: 18:30 Uhr, Beginn: 19:00 Uhr)

inklusive Gedeck, Aperitif & Bierbegleitung (Leinweber Wolfgang) pro Person €
53,00

inklusive Gedeck & Aperitif pro Person € 43,00

Bei Dinnerwahl – Bar Live Musik mit „coffee 2 go“ – Jazz Duo – gratis!

Tischreservierung unter: 02631/2265 oder info@gasthof-zur-grenze.at

Small in one

Wilde Reise...

Rotwildterrine

mit Rosinen & Cassis-Zwergfeigen



Kräuterrahmsuppe vom Wild

mit Steinpilzen & Cranberries



Saftige Kürbis- Lasagne

mit Gorgonzola & Grana Padano, knackige Blattsalate



Gegrillter Wildschweinrücken auf Wildjus

mit Speckbohnen & Erdäpfelkroketten



Dessert nach Wahl

4 gängig (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 43,00

5 gängig (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 52,00

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

Inklusivpreise

Oktober - jetzt würd' s wild!

Ein Glas Uhdler-Frizzante aus dem Hause Taucher		4,10
Ein Glas Dech & Schwefel		4,10
Bei Gedeck „fourgeläck & Butter“ pro Person	1/8 oder 1/4 Schilcher- Sturm 1,80/3,60	2,10
Spinat- Lachsrollchen mit Frischkäse, Kresse & Sour Cream		9,00
Rotwildterrine mit Rosinen & Cassis-Zwerpfelgen	Jungwein 2018 Weingut Robitza Bgld Ein Glas 3,-	10,00
Wildschweinsülchen mit Käferbohnen, Birnen- Balsam & Kürbiskernöl		9,00
* * * * *		
Thai-Kürbissuppe (hot!) mit Kokosmilch, Ingwer & Chili	Steirischer Jungwein Weingut Strablegg-Leitner Ein Glas 3,30	5,50
Kräuterrahmsuppe vom Wild mit Steinpilzen & Cranberries		6,50
Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten		3,70/3,50

Inklusivpreise

Kross gebratener Zander (Frischfisch!)
mit cremiger Kräuterbutter, Petersilkkartoffeln & Blattsalat 21,90

Klassik Grill „Medaillons von Rind, Schwein & Putz“
cremige Kräuterbutter, junges Gemüse und potatoe wedges 18,00

Herzhaftes Wirtshausgulasch
vom Donaulandrind! 9,00

Zweigelt 2014
Weingut Welkowitz
Ein Glas 3,-

Wild geworden...

Blaufränkisch "Hochäcker" 2015
Weingut Kerschbaum Bgld
Ein Glas 3,50

Rehgeschmetzeltes
mit Kohlsprossen, Topfenspätzle & Preiselbeerbirne 19,00

Geschmorte Hirschkeule
mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel 18,00

Gegrillter Wildschweinrücken auf Wildjus
mit Speckbohnen & Erdäpfelkroketten 19,00

Hirschrücken vom Rost mit Wacholderjus
Polentatörtchen mit Waldpizen, mariniertes Rotkraut 29,00

Saftige Kürbis-Lasagne mit Gorgonzola
& Grana Padano, knackige Blattsalate 11,50

Zusätzliche Empfehlungen:
Unser Servierpersonal berät Sie gerne
Inklusivpreise

Salatgerichte

Steirischer Backendl Salat

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

10,00

Gemischte Herbstsalate

mit sautierten Waldpilzen & Croutons

11,00

Gebackenes ...

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale

mit Basmatireis & gemischtem Salat

11,00

Gebackene Putenbrust

mit Basmatireis & gemischtem Salat

12,00

Für Zwei ...

Grenzhofplatte Gebackenes & Ge grilltes

von Rind, Schwein & Pute, mit Gemüse, Basmatireis,
Steakhouse Pommes, Obstspießchen & Kräuterbutter

36,00

Kindermenü

Rotkäppchen

Frittatensuppe/kleines Putenwiener mit Pommes frites/Milchschnitte

6,80

Allergene von A - Z möglich!

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

Süßes ...

Mohnschmarr'n mit Rotweineis & Zwetschkenröster (Wartezeit möglich!)		7,50
Zweierlei Mousse im Glas Schokolademousse & Kaffee Pana Cotta mit Beeren		6,90
Sorbetteria aus dreierlei Früchten mit Obst garniert	Obstfrappé "4,00"	6,90
Hausgemachter(!) Kastanienreis mit Schlagobers, Preiselbeeren & Schokoladesauce	Traminer Spätzlese	6,00
Schichtkuchen mit Himbeeren & Schlagobers	WG Ackerl Ein Glas 3,-	3,80

Käse aus Österreich & Italien

Gorgonzola „piccante“ mit Feigensenf	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

Inklusivpreise