

Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag von 11.00 bis 15.30 Uhr (Winteröffnungszeiten!)

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

Familienbrunch

Buffet in 4 Gängen

Am 2. Adventssonntag, den 10. Dezember 2017

☿ am 3. Adventssonntag, den 17. Dezember 2017

Beginn: 11.30 Uhr

Preis pro Person: € 26,00

Kinder bis 5 Jahre frei, von 6 - 11 Jahren pro Lebensjahr € 1,00

Geänderte Öffnungszeiten zur Weihnachtszeit!

Samstag, 23. Dezember Küche bis 15.30 Uhr

24. ☿ 25. Dezember geschlossen!

26. ☿ 27. Dezember Küche bis 15.30 Uhr

Donnerstag, 28. Dezember geschlossen!

Sonntag, den 31. Dezember ab 16.00 Uhr geöffnet – Küche ab 17.30 Uhr

Silvestermenü ☿ ausgewählte A la carte Gerichte

Montag, 01. Jänner 2018

„NEUJAHRBRUNCH“ – Küche bis 16.00 Uhr

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

Tel. + Fax: 02631/2265 + 4, e-mail: info@gasthof-zur-grenze.at



GRENZHOF INFORMATION

24. Dezember 2017, von 14.00 bis 16.00 Uhr

Glühwein-, Punsch- und Kinderpunschstand
bei unserer Grillstation im Freien

*Das Beste,
das man dem heutigen Menschen
schenken kann, ist ZEIT.*

*Wir wünschen
ein wunderschönes Weihnachtsfest!*

Den Alltag vergessen – sich Zeit nehmen

FAMILIENBRUNCH Buffet in 4 Gängen an den Adventsonntagen

10. & 17. Dezember 2017

Beginn: 11.30 Uhr

Auszug aus unserem Anbot:

Gänselebermousse
Räucherlachs-Canapes
Torpedoshrimps & Garnelen im Nest
Feine Rehpastete mit Granberries
Klare Rindsuppe mit Einlagen
Thai-Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Chili & Ingwer (hot!)
Kross gebratenes Lachsforellenfilet
Ofenfrisches Gansl mit Bratäpfel
Rosa gegrilltes Schweinsfilet mit Waldpilzsauce & Pfeffersauce
Herzhafter Hirschkraut & Allerlei Gebackenes
Paradeiser-Risotto mit Grana Padano
Winterliches Salatbuffet mit Marinaden & Dressings, Beilagen
Kastanie & Lebkuchen
Topfen- Nougat- Nuss
Somloeur Nockerl

...und vieles mehr...

Preis pro Person € 26,00

Kinder bis 5 J. frei, von 6 bis 11 J pro Lebensjahr € 1,00

Unser Restaurant ist 24. & 25. Dezember 2017 geschlossen

Am 26. Dezember 2017 sind wir wieder für Sie da

Neben ausgewählten Gerichten bieten wir ein spezielles Stefanitag-Menü
Küche bis 15.30 Uhr

Gasthof zur Grenze



Gebrüder Marchhart GesmbH
7033 Pötsching
Tel: 02631/2265, Fax: 02631/2265-4
e-mail: info@gasthof-zur-grenze.at
www.gasthof-zur-grenze.at



Silvester

Duett von Gans & Ente

Gänseleber-Brulée & zart geräucherte Entenbrust

*Kohlrabi-Tofu-Carpaccio
mit Basilikumpesto & Grana Padano

Wildconsomme mit Sherry, Reh & Wurzelwerk

*Süß-Kartoffelschaumsuppe mit Sellerie

Angedämpfter Kabeljau, Currybanane
Pepquino & Datterini

Saftig gebratener Hirschrücken an Wacholderjus
Kohlsprossen mit Waldpilzen, Pommes Williams

*Saftiger Nussbraten mit Quinda & Maronen
Steinpilze a la Creme & junges Gemüse

Rote Rüben & Schokolade & Feigen
Kuchen – Mousse - Eis

4 gängig VS/S/HS/DS: 45,00/*35,00

5 gängig VS/S/ZwGer/HS/DS: 55,00/*45,00

*Vegetarische Variation
Menüpreis inklusive Gedeck
Weinempfehlung

„3 oder 4 Weine“ 10,00/13,00

.....und ausgewählte a la carte Gerichte!

Neujahrsbrunch

Suppen, Hauptspeisen, Beilagen, Salate, Desserts
vom Buffet: € 22,00 pro Person
am 1. Jänner 2018, Beginn: 11.30 Uhr

Jeder isst so viel er kann, er will, er verträgt, ...

Neben dem Neujahrsbuffet bieten wir als „A la carte Gerichte“ Wienerschnitzel von der Putenbrust oder von der Schweinsschale mit Beilagen an!



Small in one

Zur Weihnachtszeit

Knusprige Garnelen im Kartoffelnest
auf Wakamesalat mit Sesam (A,B)



Wildcremesuppe „Hubertus“

mit schwarzer Ribisel, Maronen & Cognac, Croutons (G,H,O)



Rote-Rüben-Gnocchi

mit Ruccola & Peccorino (Schaf) (A,C,G)



Medium gegrilltes Rindsfilet

„jungstier aus Österreich“

mit schwarzer Pfeffersauce, junges Gemüse & Steakhouse Pommes (G,L)



Dessert nach Wahl

4 gängig (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 42,00

5 gängig (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 49,00

Weinempfehlung (3 oder 4 Weine) 9,00/11,00

Inklusivpreise

Speisenauswahl in der Vorweihnachtszeit

Ein Glas Uhudler Frizzante aus dem Hause Taucher	4,10
Ein Glas Birnen Prosecco aus dem Hause Dinkel, fruchtig-frisch	4,10
Ein Glas „Weihnachtsmann“ (Gianno Secco, Rotweinkör, Zimthaube)	4,50
Bei Gedeck pro Person	2,10
Knusprige Garnelen im Kartoffelnest auf Wakamesalat mit Sesam(A,B)	9,00
Knuddisches Gänselebermousse im Glas mit Chutney & Butterbrioche (A,C,G)	8,00
Mariniertes Carpaccio vom österreichischen Weiderind mit eingelegten Steinpilzen & Grana Padano (G,L)	12,00
* * * * *	
Thai-Kürbissuppe (hot!) mit Kokosmilch, Chili & Ingwer	5,00
Wildcremesuppe „Hubertus“ mit schwarzer Ribisel, Maronen & Cognac, Croutons (G,H,O)	6,50
Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A,C,G)	3,70/3,50

Oma's Ribiselsaft
gespritzt 0,25/10,5
2,00/3,50

Riesling - Säbelzahnriesel 2016
SIGMA WEIN, trocken
Ein Glas 3,50

Inklusivpreise

Filet vom frischen Zander, hausgemachte Kräuterbutter mit Estragon
Petersilerdäpfel & Blattsalate (A,D,G) 19,00

Tandoori Gans 'l Marinierte Brust mit Joghurt, Kreuzkümmel,
Chili & Ingwer, (hot!) Basmatireis & Himbeer-Zwiebel „süß-sauer“ (G,L) 17,00

Klassik Grill „Medaillons von Rind, Schwein & Putz“
cremige Kräuterbutter, junges Gemüse und potatoe wedges (G, L) 17,00

Eierschwammerlrostbraten(!) vom Almochs - Schirnhofer Stmk
mit Buttersenillettenknödel (A,C,G) 17,00

Herzhafter Hirschpfeffer, Preiselbeerbirne
mit Apfelrotkraut & Erdäpfelkrokette (A,C,G)

Blauer Zweigelt
Weingut Binder
Glas 2,50

16,00

Herzhaftes Fiakerqulasch vom Almochs-Wadl
Salzkartoffeln, Einspänner & Spiegelei (C, L) 11,00

Rote Rüben-Gnocchi
mit Peccorino (Schafkäse) & Ruccola (A,C,G) 12,00

Zusätzliche Empfehlungen:
Unser Servierpersonal berät Sie gerne

Inklusivpreise

Salatgerichte

Steirischer Backhendl Salat

Gebackene Stücke von der Maishendelbrust auf Blattsalaten,
mit Käferbohnen, Kürbiskernen & Öl (A, C, G)

10,00

Gebackenes ...

Empfehlung zur Asia-Gans:
Jünger Rivaner 15 halbtrocken
Weingut Binder Bgld
Ein Glas 3,00

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale

mit Basmatireis & gemischtem Salat (A, C, G, L)

11,00

Gebackene Putenbrust

mit Basmatireis & gemischtem Salat (A, C, G, L)

12,00

Für Zwei ...

Grenzhofplatte Gebackenes & Gebrilltes

von Rind, Schwein & Putz, mit Gemüse, Basmatireis,

Steakhouse Pommes, Obstspießchen & Kräuterbutter (A, C, G, L)

34,00

Kindermenü

Rotkäppchen

Frittatensuppe/kleines Putenwiener mit Pommes frites/Eis (A, C, G, L)

6,80

Zwischendurch

Salami Bruscetta „Diavolo“ 5,00

Süßes ...

Kürbis-Tiramisu mit Krokant & Öl (A.C.G.H)	4,50
Nougatknödel mit Cassisfeigen & Vanilleeis (A.C.G)	5,50
hausgemachter Kastanienreis mit Preiselbeeren & Schokoladesauce, Schlagobers (E.,G.H)	5,50
Sorbetteria aus dreierlei Früchten mit Obst garniert (O)	6,50
Rote-Rüben-Schokoladekuchen mit Schlagobers(A.C.G.H)	3,80

Traminer Spätlese
WG Ackerl
Ein Glas 2,50

Käse aus Österreich ...

Kleiner Teller 4 Sorten mild bis würzig, garniert (G, H)	5,50
Großer Teller 4 Sorten mild bis würzig, garniert (G, H)	6,90

Salate & Beilagen

Bunt gemischter Salat, Knackige Blattsalate oder eine Portion junges Gemüse	3,80
Petersilerdäpfel, Basmatireis, Kräutersemmelknödel, Pommes frites	3,00

Inklusivpreise