

Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- & Feiertags von 11.00 bis 21.00 Uhr

Letzte Bestellung bis 20.30 Uhr

Bis April 2018 - Sonntags Küche bis 15.30 Uhr!

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

LIEBER GAST!

Bitte beachten - *Samstag, den 21. April 2018

Ab 17.00 Uhr geschlossene Veranstaltung!!

Zum Osterwochenende

Spezielles Menü & A la carte Gerichte

von Lamm, Geflügel & Fisch

*Mord in 5 Gängen

„Todsicher ein unvergesslicher Abend!“

Samstag, den 21. April 2018

Ausverkauft!!

19.00 Uhr Sektempfang, 19.30 Uhr Programmbeginn - „The Show must go on!“

Anstich mit „Kaltenhauser-Bier“ & Gulaschparade

am Montag, den 30. April 2018 - Dienstag ist ein Feiertag, Beginn: 18.00 Uhr

Preis pro Person: 22,00 - inklusive Bier so viel Sie vertragen!

Nur Buffet: 16,00

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

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



O'ZAPFT IS'

GULASCH & BIER „Kaltenhauser“ vom Fass



am Montag, den 30. April 2018
Dienstag ist ein Feiertag!!
Beginn: ab 18.00 Uhr

...warm up

mit Erdäpfelkas & Obatzter
& Honig-Senf-Frischkäse
Ofenfrisches Gebäck

Spinat-Fisch-Gulasch
mit Erdäpfel

Maishendl „süß-sauer“
-mit Karotten, Chili & Ananas, Jasminreis

Herzhaftes Almochs - Rindsgulasch
mit Semmelknödel

„Vegetarisches“-Szegediner -
mit Sauerkraut, Halloumi
& Parpaedelle

Preis pro Person: 22,00
(inklusive Bier!!!!) soviel Du verträgst
Nur Buffet: 16,00

Mörder-Dinner

Menü in fünf Gängen am Samstag, den 21. April 2018

Sülzchen vom Kärntner Maishendl

mit Radieschen & frischen Sprossen, mediterrane Dressing mit Kräutern

Als vegetarische Alternative: Eierschwammerlsülzchen



Frühlingshafte Thai-Karottensuppe

mit Kokosmilch & Chili (little spicy!)



Spinat-Lasagne

mit Feta & geschmorte Datterini



Rosa Donauland-Schweinsfilet im Prosciuttomantel

auf Risotto milanese (Safran!)

grüner Bio-Sparzel & Grana Padano

Als vegetarische Alternative:

Gegrilltes Gemüse & grüner Bio-Sparzel auf Risotto milanese (Safran!)

mit Grana Padano



Mille Feuille

von Schokoladen & Himbeeren

Small in one

Süßchen vom Kärntner Maishendl

mit grünem Pfeffer, frischer Kresse & Radischen



Vegetarische Bärlauchschaumsuppe



Panang Curry mit frischem Wolfsbarsch

-cremig, mittelmässig scharf mit Erdnüssen, Chili & Zitronengras, Basmatireis



Saftige Lammkeule mit Rosmarin

frischer Blattspinat & knusprige Süßkartoffel-Frites



Dessert nach Wahl

4 gängig (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 32,00

5 gängig (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 43,00

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

Inklusivpreise

„FRÜHLINGSERWACHEN“

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

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Garnelen
& Nahn Drik - „Chili-Relish“ 9,00

Sülzchen vom Kärntner Maishendl
mit grünem Pfeffer, frischer Kresse & Radieschen 9,00

Vorspeisen-Variation für Zwei! 18,00



Vegetarische Bärlauchsuppe 4,50

Garnelensuppe
mit Limette & Koriander 6,00

Klare Rindsuppe mit Leberknödel 3,70

Klare Rindsuppe mit Frittaten 3,50

Inklusivpreise

Oma's Ribiselsaft
gespritzt 0,25/10,5
2,00/3,50
Blaufränkisch "Hochäcker"
Weingut Kerschbaum
Ein Glas 3,50

A la Minute ...

- Panang-Curry - mit Wolfsbarsch - cremig, medium spicy!
mit Erdnüssen, Chili & Zitronengras, Basmatireis 19,50
- Ge grillter Oktopus auf mediterranen Bärlauch-Risotto
mit Oliven, Ruccola & Grana Padano 19,50
- Rösti-Burger - ...der etwas andere Burger
Ge grillte Maishendelbrust
knusprige Erdäpfelrösti, rahmige Gurkennudeln,
Dattelparadeiser & Salatblätter 14,00
- Gelber Muskateller
Weingut Lassl, Bgld
Ein Glas 3,00
- Saftige Lammkeule mit Rosmarin,
frischer Blattspinat & knusprige Süß-Kartoffel-Frites 16,00
- Klassik Grill „Medaillons vom Rinds-, Schweins- & Putenfilet“
cremige Kräuterbutter, junges Gemüse & Potatoe Wedges 17,00
- Herzhaftes Wirtshausgulasch vom Donaulandrind
mit einer Kaisersemmel 9,00
- Mediterranes Bärlauch-Risotto
mit Datterini, Oliven, Ruccola & Grana Padano 12,00
- Frischen Blattspinat, knusprige Erdäpfelrösti
& 2 Spiegeleier 9,00

Inklusivpreise

Salatgerichte!

- Feta-Käsesalat mit Käferbohnen
Kürbiskernöl & Kalamata Oliven 9,00
- Steirischer Backendl Salat
Gebackene Hühnerbruststücke auf gemischtem Blattsalaten,
mit Kürbiskernen & Öl, garniert 10,00

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 & Putz, mit Gemüse, Basmatireis,
Pommes frites, Obstspießchen & Kräuterbutter 34,00

Kindermenü

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

Zwischendurch

Salami Bruscetta „Diavolo“ 5,00

Allergene von A - Z möglich!

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

Süßes ...

Zweierlei Mousse - Schokolade-Joghurt-Erdbeeren	5,50
Schokoladekuchen mit Mango & Zitronensorbet	5,50
„Lasagne“ von weisser Schokolade mit Himbeeren	6,50
Sorbetteria aus dreierlei Früchten mit Obst garniert	6,50
Gebackene Topfentorte mit Schokoladesauce & Erdbeeren	3,80

Traminer Spätlese
WG Ackerl
Ein Glas 2,50

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