

## Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag von 11.00 bis 20.00 Uhr

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

## LIEBER GAST!

Bitte beachten – Sonntag, den 02. Juli 2017

bis 16.00 Uhr Küche

- wegen Renovierungsarbeiten!

## Spargelbrunch

Buffet in 4 Gängen „Dötsching trifft Marchfeld“

am Pfingstmontag, den 05. Juni 2017,

Beginn: 11.30 Uhr

## Beginn der Grillsaison:

### Spanferkel vom Holzkohlengrill

mit Schalenkartoffeln & Röstgemüse garniert

dazu warmen Krautsalat mit Speck

Samstag, den 01. Juli 2017, Beginn: 19.00 Uhr

Findet bei jedem Wetter statt!

## Grilldonnerstag

Das ultimative Grillevent bei Schönwetter!

Jeden Donnerstag im Juli (ab 06. Juli) & jeden Donnerstag im August 2017

Beginn: 19.00 Uhr

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)

## Small in one

Sommerzeit - Grillzeit

### Prosciutto-Cotto-Terrine

mit „Heurige“ - junge Erdäpfel, Eierschwammerlpesto (G)



### Sommerliche Ratatouille-Gemüsesuppe

mit Paradeiser, Basilikum & Büffelmozzarella (G,L)



### Gegrillter Oktopus

auf cremigem Paprikapolenta (B,G)



### Grünes Erbsen-Minze-Curry

mit Maishendelbrust & Kokos  
indischer Basmatireis (L)



### 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) 9,00/11,50

Inklusivpreise

# „SOMMERZEIT IST GRILLZEIT“

Ein Glas Uhudler- Frizzante aus dem Hause Taucher 4,10

Fruchtige Erdbeerbowle 4,20

Bei Gedeck pro Person 2,10

Mediterraner Meeresfrüchtesalat  
mit Oktopus & Garnelen, Ruccola & Oliven (B,D) 12,00

Prosciutto-cotto-Terrine  
mit „Heurige“ - junge Erdäpfel - Eierschwammerlpesto (G) 10,00

\* \* \* \* \*

Sommerliche Ratatouille-Gemüsesuppe  
mit Paradeiser, Basilikum & Büffelmozzarella (G,L) 5,50

Steinpilzcremesuppe  
mit Kräutercroutons (A,C,G) 6,50

Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A, C, G, L) 3,70/3,50

Inklusivpreise

Pinot blanc "barrique"  
elegant, körperreich, mineralisch  
Ein Glas 5,90

Grüner Veltliner 2016  
"Rebmaus" - trocken  
Sigma Wein, Ein Glas 2,70

# SOMMERZEIT IST GRILLZEIT

<p><b>Goldbrasse</b> (Mittelmeer) vom Rost          Mojo Rojo &amp; Papas Arugadas          - Schalenerdäpfel mit Meersalz (D)</p>	<p>Riesling "Säbelzahnwiesel"          Sigma Wein 2016          Ein Glas 3,50</p>	15,00
<p><b>Gegrillter Oktopus</b>          auf cremigem Paprikapolenta, Linnetten- / alapenosauce (pikant!) (B.G)</p>		19,50
<p><b>Grünes Erbsen-Minze-Curry</b> mit Maishendelbrust          &amp; Kokos, indischer Basmatireis (L) (hot!)</p>		15,00
<p><b>Klassik Grill</b> Medaillons vom Rind, Schwein &amp; Putz          cremige Kräuterbutter, junges Gemüse &amp; Potatoe wedges (G, L)</p>		17,00
<p><b>Glaciertes Schweinssteak</b> von der Keule (Donauland)          mit Grammelknödel &amp; jungem Krautsalat (A.C.G)</p>		12,00
<p><b>Almoachsen-Hüftsteak</b> - vom Grill, mit schwarzem Pfeffer          junges Sommergemüse &amp; Pommes frites (A.C.G)</p>		23,00
<p><b>Herzhaftes Fiakerqulasch</b> mit Salzerdäpfel          Einspänner - Würstl &amp; Spiegelei (C, L)</p>	<p>Blaufränkisch "Hochäcker"          Weingut Kerschbaum          Ein Glas 3,50</p>	11,00
<p><b>Cremiges Eierschwammerlrisotto</b>          mit Grana Padano &amp; bunte Blattsalate (G)</p>		13,00

Inklusivpreise

## Salatgerichte

### Insalata Toscana

Blattsalate mit Ruccola, Büffelmozzarella, Datterini  
+ gebratenem Prosciutto, sizilianisches Olivenöl extra virgin (G) 10,00

### Sautierte Eierschwammerl auf bunten Blattsalaten

mit Lauchsprossen, Zitronenöl + Orangenfilets 12,00

### Steirischer Backhendl Salat

Gebackene Stücke von der Maishendlbrust auf Blattsalaten,  
mit Käferbohnen, Kürbiskernen + Öl (A, C, G) 9,00

Gebackenes ...

### Wiener Schnitzel von der Schweinsschale

mit Basmatireis + gemischtem Salat (A, C, G, L) 11,00

Zweigelt-Hüpfel 2009  
Weingut Lassl  
Ein Glas 3,00

### 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

## Süßes ...

Waldviertler Mohnsoufflé mit Nougat ✦ Erdbeersorbet (A.C.G.H)	Traminer Spätlese WG Ackerl Ein Glas 2,50	5,50
Schoko-Vibration - aus Mousse, Kuchen ✦ Trüffel mit Obst garniert (A.C.G.H)		6,90
Sticky Rice mit Mango Thai Klassiker mit Kokosmilch		5,50
Sorbetteria aus dreierlei Früchten mit Obst garniert (O)	Obstfrappé "Erdbeer ODER Banane" 4,00	6,50
Himbeer-Topfen-Brownie mit Schokolade (A.C.G.H)		3,80

## 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

Zusätzliche Empfehlungen:  
Unser Servierpersonal berät Sie gerne

Inklusivpreise