

Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag von 11.00 bis 20.00 Uhr / ab Oktober bis 15.30 Uhr!

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

Ihr ganz persönliches

Gasthof zur Grenze – Leiberl

mit der Aufschrift – „GRENZWORTIG“

Prosecco-Verkostung & Schmankerl von Käse & Schinken

von und mit Ehrenhöfer Manfred – S/GMA-Wein

Freitag, den 13. Oktober 2017, Beginn: 18.00 Uhr

begrenzte Teilnehmerzahl!!!!

Im Oktober bieten wir

Spezialitäten vom Wild

Farbenspiele – die kulinarische Verführung

Menü in 4 Gängen

Samstag, den 28. Oktober 2017, Dinnerbeginn: 18:30 Uhr

Bei Dinnerwahl Bar Live Musik – gratis!

Ohne Dinnerwahl Bar Live Musik

Musikbeitrag: 9,00

Beginn: 21.00 Uhr

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

Tel. + Fax: 02631/2265 + 4

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

REGIONAL und SAISONAL!

Kürbis, Pilze, Zwetschken, Nüsse & Co

Gedanken an den Sommer... Oma's Ribiselsirup gespritzt	2,00/3,50
Ein Glas Uhudler-Frizzante aus dem Hause Taucher (©)	4,10
Ein Glas „Detleff“ mit Schilerol ‡ Gianni Secco (©)	4,10
Bei Gedeck „fourgebäck ‡ Butter“ pro Person (A, C)	2,70 2,10
Gebeiztes Fellchen „Reinanke“ mit Orangensauce, Limettencreme ‡ Forellenkaviar (D, M)	3,00 12,00
Almochs-Sülzchen mit Sprossen Kohl ‡ Käferbohnen, Kernöl-Mostessigmarinade (L, ©)	10,00
* * * * *	
Thai-Kürbissuppe vom Hokkaido Hot!! mit Kokosmilch, Ingwer ‡ Chili (L)	5,50
Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen ‡ Majoran, Kräutercroutons (A, H, L)	3,00 6,00
Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A, C, G, L)	3,70/3,50

Inklusivpreise

Kürbis, Pilze, Zwetschken, Nüsse & Co

Kross gebratenes Lachsforellenfilet „Frischfisch!“
auf Ofengemüse mit Kürbis & Violettas „Erdäpfel“ (D, G) 18,00

Gegrillte Rehkeule mit schwarzer Ribisel
sautierte Eierschwammerl & Buttersenorettenknödel (A, C, G) 26,00

Steirisches Wurzelfleisch vom Lamm
mit Erdäpfel & Kren (L) 15,00

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

Kann Bian Beef - scharfes Asia-Gericht
Mit Gemüse, Sojasauce & Knoblauch, indischer Basmatireis (L, W) 19,00

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

Rote Rüben-Gnocchi „hausgemacht“
mit Peccorino (Schaf) & Ruccola (A, C, G) 12,00

Blauer Zweigelt 13
Weingut Binder
Ein Glas 2,50

Riesling „Säbelzahnwiesel“
Sigma Wein 2016
Ein Glas 3,50

Zusätzliche Empfehlungen:
Unser Servierpersonal berät Sie gerne

Inklusivpreise

Salatgerichte

Gegrillte Hühnerstreifen auf Romana-Blattsalaten
mit Honigmelone, Parmesan-Dressing & Croutons (A, C, G) 10,00

Steirischer Backhendl Salat

Gebackene Stücke von der Maishendlbrust auf Blattsalaten,
mit Käferbohnen, Kürbiskernen & Öl (A, C, G) 10,00

Gebackenes ...

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale
mit Basmatireis & gemischtem Salat (A, C, G, L) 11,00

Blaifränkisch 2013

Weingut Prieler

Ein Glas 3,30

Gebackene Putenbrust

mit Basmatireis & gemischtem Salat (A, C, G, L) 12,00

Für Zwei ...

Grenzhofplatte Gebackenes & Gegrilltes

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 ...

Topfen-Walnuss-Knöderl mit Vanilleeis & Hollerröster (A.C.G)	Framiner Spätzlese WG Ackerl Ein Glas 2,50	5,50
Waldhoniq-Flammeri-Wockerl mit Himbeeren & Ribiselsirup (A.C.G)		5,50
Kastanienreis mit Preiselbeeren, Schlagobers & Schokoladesauce (E.,G.,H)	Obstfrappé „Banane“ 4,00	5,50
Sorbetteria aus dreierlei Früchten mit Obst garniert (O)		6,50
Mohn-Zwetschkenstrudel mit Zitronenjoghurt (A.C.G) „kalt“-serviert!		4,50

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, Steakhouse Pommes	3,00

Inklusivpreise

Small in one

Kürbis, Pilze, Zwetschken, Nüsse & Co

Almochs-Süßzchen

mit Sprossenkohl & Käferbohnen, Kernöl-Mostessigmarinade (L, V)



Thai-Kürbissuppe vom Hokkaido hot!

mit Kokosmilch, Ingwer & Chili (L)



Rote Rüben-Gnocchi „hausgemacht“

mit Pecorino „Schaf“ & Ruccola (A, C, G)



Kross gebratenes Lachsforellenfilet „Frischfisch!“

auf Ofengemüse mit Kürbis & „Violettas“ - Erdäpfel (D, G)



Dessert nach Wahl

4 gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 37,00

5 gänge (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 45,00

Weinempfehlung (3/4 Weine) 9,00/12,00

Inklusivpreise