

## 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

## Generalprobe - Southbound - pure acoustic - Live

Thomas Marchhart & Erwin Lehner

Im Feber 2019 - Genauer Termin folgt!!!

Beginn: 20.30 Uhr / Eintritt frei!

## Heringsschmaus

Fasching-Dienstag, den 05. März 2019, ganztägig

Ascher-Mittwoch, den 06. März 2019, ganztägig

Spezielles Mittags- & Abendmenü & a la carte Gerichte

Fischer's Fritze fischt ..... bis 09. März 2019

Spezielle Fischgerichte & Schmankerl

## Rausschmaus

Sonntag, den 10. März 2019

Beginn: 11.30 Uhr

Buffet in 4 Gängen - Küche bis 15.30 Uhr

## Betriebsurlaub

Von 13. März bis 31. März 2019

Zum Vormerken: MORD in 5 Gängen - Samstag, den 06. April 2019

Information bitte beim Serverpersonal einholen!

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

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

## Small in one

### Räucherfischterrine

auf Wiesenkräuter, sour cream & Forellenkaviar



### Tom Yum Goong

Thai Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Enoki- & Shiitakepilze (hot!)



### Welsfilet „Saltim bocca“ (Zwischengericht)

auf Ruccolapesto



### Gan Bian Beef (Hauptspeise)

- Premium Rind aus Österreich! -

würzige Sojasauce mit Gemüse, Jasminreis (little spicy!)



### Dessert nach Wahl

4 gänge (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 38,00

5 gänge (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 47,00

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

Inklusivpreise

# Speisenauswahl in der Winterzeit

Gültig ab 11. Jänner 2019

Ein Glas Brewsecco aus dem Hause Forstner, Starkier Original Flaschengärung	5,50
Ein Glas Uhudler-Frizzante aus dem Hause Weineck	4,10
Ein Glas Silva-Himbeer aus Reichenau fruchtig-frisch	4,10
Bei Gedeck pro Person	2,10
Räucherfischterrine auf Wiesenkräuter, Sour cream & Forellenkaviar	12,00
Original Prosciutto „San Danielle“ mit Antipasti & Grana Padano	10,00
Gegrillter Ziegenkäse mit Dattel-Honig auf getoastetem Low carp (ohne Mehl & Hefe) Körndlbrot, garniert	9,00
* * * * *	
Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel	4,90
Tom Yum Goong – Thai Suppe mit Garnelen, Zitronengras Enoki- & Shiitakepilzen (Hot!)	7,50
Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	3,90/3,70

Inklusivpreise

Welsfilet „Saltim Bocca“ auf Ruccolapesto Hausgemachte Paradeiser-Gnocchi	18,00
Gegrillte Maishendlbrust auf Weissbrot mit knackigen Schwarzwurzeln & Zitronenjoghurt	14,00
Klassik Grill „Medaillons von Rind, Schwein & Putz“ cremige Kräuterbutter, junges Gemüse und Potatoe wedges	18,00
Gan Bian Beef von der Kalbinnenhüfte - Premium Rindfleisch aus Österreich würzige Sojasauce mit Gemüse, Jasminreis (little spicy!)	19,00
Cremiges Salon-Beuschel vom Kalb mit Buttersenillettenknödel & Gulaschsaft	13,00
Herzhaftes Wirtshausgulasch vom Donaulandrind	9,00
Erdäpfel-Maroni-Roulade mit Apfelrotkraut	11,00

Zusätzliche Empfehlungen:  
Unser Serverpersonal berät Sie gerne

Inklusivpreise

## Salatgerichte

### Steirischer Backhendl Salat

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

10,00

Gebackenes ...

Blaifränkisch "Abendrot" 2015

Domaine Pörtlisdorf

Ein Glas 3,50

### Wiener Schnitzel von der Schweinsschale

mit Basmatireis & gemischtem Salat

11,00

### Gebackene Putenbrust

mit Basmatireis & gemischtem Salat

Merlot Rusterberg 2015

Weingut Robitzka

Ein Glas 4,90

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/Milchschnitze

6,80

Allergene von A - Z möglich!

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

## Süßes ...

Hausgemachter(!) Mohr im Hemd mit Schokoladesauce & Vanilleeis	Obstfrappé	5,50
Lebkuchen- Tiramisu mit Weichseln	"4,00"	5,50
Sorbetteria (Hausgemachte Sorbet von Erdbeer, Zitrone & Mango) mit Obst garniert		6,90
Topfkuchen mit Obströster	Traminer Spätlese WG Ackerl	3,80
Nusstorte mit Schlag	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