

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

GRILL-DONNERSTAG

Das ultimative Grillevent bei Schönwetter!

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

Beginn: 19.00 Uhr

KNUSPRIGE STELZE

mit lateinamerikanischer Musik & Salsa

am Freitag, den 04. August 2017.

Beginn: 19.00 Uhr

Findet bei jedem Wetter statt!!!

Ron Con Limon

FRÜHSCHOPPEN mit Live Musik

Dienstag (Feiertag), den 15. August 2017

ab 10.00 Uhr

Saftiges Rindsulasch + Gebäck + ½ Bier

€10,00

Findet bei jedem Wetter statt!!!

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

Tel. + Fax: 02631/2265 + 4

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

GRILL – DONNERSTAG

Der ultimative Grillevent bei Schönwetter!!
Jeden Donnerstag im Juli (beginnend mit dem 06.07.)
& im August 2017, ab 19.00 Uhr

DIESES MENÜ BRINGTS

Aromatische Charentais-Melone aus der Region Ascona
mit scharfer Fenchelsalami "Ventricina", Ruccola & Oliven

*Reich bestücktes Buffet mit
gegrillten Spezialitäten von unserem Waldgrillarium*

Marinierte Filets vom frischen Fisch
„Lachs, Barsch oder Forelle“ mit Limettenbutter,
Sojasauce & Kräuter-Meersalz
Klassisch gebeiztes Schweinsfilet
& Rinderhüftsteak vom Almoachsen, Schirnhofen, Stmk
– mit Rosmarin, grobem Pfeffer & Dijonsenf
Hühner- & Putenbrüste
mit Chili, Ingwer, Honig & Koriander
Saftige Koteletts von der Karreerose
oder
würzige Spareribs

Dazu gibt's:

Knackiges Gemüseratatouille „Provenziale“ mit Knoblauch &
Olivenöl
Wokgemüse in Thai-Curry-Sauce (hot!!!)
Mitgebratene Erdäpfel in der Schale
Basmatireis
Chutney's, Dipsaucen & cremige Kräuterbutter
Bunter Sommersalat mit Gartenparadeiser, Feldgurken & Co
Mousse au chocolate auf Fruchtspiegel, mit Obst garniert

Arrangementpreis: 31,00 (VS/HS/DS)

Reservierung erbeten! 02631/2265

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

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