

Grenzhof Information

Lokal von Mittwoch bis Sonntag ab 09.00 Uhr geöffnet!

Küchenzeiten:

Mittwoch, Donnerstag, Sonntag & Feiertag von 11.30 bis 15.00 Uhr

Freitag & Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr & von 17.30 bis 21.00 Uhr

Küche geschlossen(!) von 15.00 – 17.30 Uhr

Montag & Dienstag ist Ruhetag

Fällt ein Feiertag auf einen Ruhetag (warme Küche von 11.30 bis 15.00 Uhr)

ist der darauffolgende Mittwoch geschlossen!

Weinkeller leer trinken & Pasta, Pasta (Buffet in 4 Gängen)

am Mittwoch, den 28. Mai 2025

(Donnerstag ist ein Feiertag!)

Beginn: 19.00 Uhr

Fluss & Süßwasser-Fisch-Happening

5-Gang Menü mit Verführung auf „Rose“ vom Weingut Lassl - Sigless

Freitag, den 20. Juni 2025

Beginn: 19.00 Uhr

Beginn der Grillsaison:

Spanferkel vom Holzkohlengrill

mit Schalenkartoffeln & Röstgemüse garniert, Spitzkrautsalat

Freitag, den 11. Juli 2025; Beginn: 19.00 Uhr/ Findet bei jedem Wetter statt!

Bitte fragen Sie nach unserem Event-Folder!

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten

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

Weinkeller leertrinken

& Pasta, Pasta

im *Gasthof* 
zur Grenze

7033 Pöttsching
am Mittwoch, den 28. Mai 2025
(Donnerstag ist ein Feiertag!)
Beginn: 19.00 Uhr

Pasta, Pasta...

„Starter“ – serviert!

Grünes Spargelmousse mit Buttermilch
Vulcano-Prosciutto, Rucola, Olivenpesto

Suppen vom Buffet

Italienische Fischsuppe
mit Meeresfrüchten & Gemüse
Toskanische Cannellini-Bohnensuppe
mit Salbei

Hauptspeisen vom Buffet

Maischolle im Parmesan-„Hemd“
an Spargel-Risotto

Strozzapreti mit Vongole, Weißwein
& Chili

Spaghettini mit dreierlei Ragout
Bolognese/Spargel/Steinpilz

Cremige Polenta mit geschmortem Lammfleisch

Erdäpfel-Gnocchi mit Pistazienpesto,
Pecorino & Nuss

Handgemachte Spargel-Tortelloni mit Burrata

Dessert serviert! Potpourrie aus
Erdbeer – Schoko – Himbeer – Cantuccini

Unsere Winzer

Gesellmann, Aumann,
Lehrner, Lassel, Iglar, Nehrer,
Achs, Nittnaus, Ackerl,
Mariel, Proidl, Platzer, Skoff,
Grassl, Taucher, Schandl,
Thaller, Hagn
Leitner, Prieler,
Hartl...

Preis pro Person: 68,00
Inklusive Wein, soviel Sie
vertragen!

Preis pro Person: 48,00
ohne Wein!

zuzüglich Gedeck!

ZUM VORMERKEN

Freitag, den 11. Juli, 19.00 Uhr

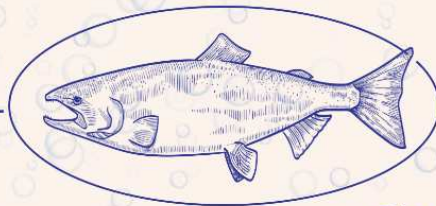
Spanferkel vom
Holzkohlengrill
mit zwei Beilagen

Gasthof zur Grenze
7033 Pöttsching
02631/2265

Fluss & Süßwasser-Fisch-Happening

5 Gang Menü mit Verführung auf "Rosè"
vom Weingut Lassl - Sigless

20. Juni 2025



Beginn: 19 Uhr

Unser Menü

Amuse Bouche

Tellersülzchen vom Sigless
Räucherfisch "Wels & Forelle"
Paradeiseressig & Kren-Espuma

Burgenländische Flusskrebssuppe
mit Safran

Zart gedämpfter Donauwaller an
Balsamico-Berglinsen mit Estragon

Kross gebratenes Zanderfilet
an cremigem Bio-Grünpargel-Risotto
mit Rucola & Burrata

Joghurt-Schokoladen-Terrine
& Wieser Erdbeeren

Preis pro Person:

Menü inkl. Gedeck, Apertitif & Weinbegleitung: € 115,-
(Frischfisch aus der Region & vom Händler)

Weinempfehlung

Rosè Frizzante

Blanc de Noir 2024
weiß gekeltert

Pinot Noit Rosè 2024

Blaufränkisch Rosè 2024
"The Origin"

"Vinia" Rosè 2024
SC/ZW/BF

"Colore" Rosè 2023
BF/ZW

Gasthof
zur Grenze

7033 Pöttsching, Zipfwald 1 | 02631/2265
info@gasthof-zur-grenze.at

MITTAGSMENÜ klassisch/vegetarisch

Mittwoch, 14. Mai 2025

Kräftige Rindsuppe mit Nudeln

oder

Linsencremesuppe mit Ingwer

xxx

Rustikaler Bauernschmaus

Kümmelbraten, G´selchtes und Blunz´n

mit Sauerkraut & Semmelknödel

oder

Gebackener Zeller mit Sauce Remoulade

& Petersilerdäpfel

17

Donnerstag, 15. Mai 2025

Kräftige Rindsuppe mit Fleischstrudel

oder

vegetarische Tagessuppe

xxx

Herzhaftes Wirtshausgulasch

mit Duftreis

oder

Bärlauchspätzle mit Käse, Blattsalat

17

Freitag, 16. Mai 2025

Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl

oder

vegetarische Tagessuppe

xxx

Halbes gebackenes Maishendl

mit Erdäpfelsalat

oder

Bärlauch-Hirse-Laibchen mit Schnittlauchsauce

an Ofengemüse mit Kürbis & Fenchel (vegan!)

17

Allergene von A – Z möglich! Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser
Servierpersonal! – Danke

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise

Ein Glas Uhudler-Frizzante aus dem Hause Taucher, Eltendorf	4,7
Ein Glas Birnen-Prosecco aus dem Hause Pankl, Döttsching	4,7
Bei Gedeck (Bio-Brot, hausgemachter Aufstrich) pro Person	2,5
Knusprige hausgemachte Zander-Erdäpfel-Kroketten mit Spinat-Pesto, mariniertes Spargel & Erbsenkresse	11
Antipasti mit Vulcano - Selekt Prosciutto (18 Monate gereift) Rucola & Grana Padano	12,5
Pikanter Cous-Cous-Salat mit gegrilltem Bio-Grünsparqel	9

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten	5
Spargelcremesuppe „klassisch“ mit Blue Label Garnelen „Butterfly“	6,5 12,5

Kross gebratenes Lachs-Steak auf cremigem Spargel-Risotto mit Rucola & Grana Padano	27
Marchfelder Spargel & gerösteter Grünsparqel mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel (als Hauptspeise!)	18
.....wahlweise mit	
rosa gegrillter Schweisende	24,5
zart gegrillter Bio-Hühnerbrust vom Welch, Kärnten	23,5
kurz gegrillter Rostbraten „Esterhazy“ vom Premium Salon Beef Wurzelsauce mit Kapern, Sour Cream & Spätzle	26,5
Herzhaftes Wirtshausgulasch	16
Cremiges Spargel-Risotto mit Rucola & Grana Padano (ohne Käse = vegan)	17
Handgemachte Spargel-Ricotta-Tortelloni mit Bio-Grünsparqel & frischer Burrata	19

„Spargelwein“
Weingut Dürnberg
Ein Glas 3,9

Wiener Schnitzel vom steirischen Schweinsrücken mit Duftreis & gemischtem Salat	17,5
Gebackene Putenbrust - Sonnenpute vom Bischof Wech, Kärnten mit Duftreis & gemischtem Salat	19
Steirischer Backhendlsalat - Gebackene Stücke von der Maishendlbust ODER VEGANE Alternative. - Hirse-Laibchen mit Kichererbsen - an Blattsalaten, mit Käferbohnen, Kürbiskernen & Öl	16
Rotkäppchen: Frittatensuppe/ Putenwiener mit Pommes frites/ Kindereis	9,5

Hausgemachter Topfenstrudel mit Himbeersauce & Vanilleeis	6,9
Espresso-Schokolade-Tarte mit Erdbeersorbet & Früchte	8,9
Erdbeer-Tiramisu mit Kakao, garniert	6,9
Sorbetteria - (Zweierlei - nach Saison) mit Früchten	7,9
Eiskaffee/Bananensplit	7/7,5
Affogato al café - Frischer doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	6

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise

Allergene von A - Z möglich! Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servierpersonal! - Danke

**ZUM VORMERKEN:
WEINKELLER LEER
& PASTA, PASTA**
Mittwoch, den 28. Mai 2025,
Beginn: 19.00 Uhr
Donnerstag ist ein Feiertag!!
Reservierung erbeten: 02631/2265
Gasthof zur Grenze, 7033 Pötttsching
www.gasthof-zur-grenze.at

Weinbegleitung

Ein Glas Rosalia DAC Rosé
Weingut Schandl, Pöttelsdorf 3,5
Ein Glas Sauvignon blanc
Weingut Ackerl, Kleinhöflein 4,7
Ein Glas Gemischter Satz
Weingut Marel, Wulkaprodersdorf 3,5
Ein Glas Blauer Zweigelt
Weingut Thaller, Stmk 4,7
Ein Glas Blaufränkisch Reserve
Weingut Iglar Joe, Deutschkreutz 4,9
Ein Glas Cuvée „Opera“ Merlot/BF
Weingut Kerschbaum, Hortischon 5,9