

## Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag

von 11.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag von 11.00 bis 15.30 Uhr

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

Alle Termine mit Vorbehalt!

## FRÜHSCHOPPEN

Dienstag, den 26. Oktober 2021, ab 10.30 Uhr

Saftiges HIRSCHGULASCH + SEMMELKNÖDEL, Preiselbeeren

+ 1/2 Bier - „Wiener Lager“ vom Fass 16,00

## Sekt & Prosecco-Verkostung & Schmankerl

von und mit A Nobis - Norbert Sziqeti

Freitag, den 15. Oktober 2021

Beginn: 18.00 Uhr

begrenzte Teilnehmerzahl!!!!

&

von & mit Sigma Vinum - Ehrenhofer Manfred

Freitag, den 22. Oktober 2021

Beginn: 18.00 Uhr

begrenzte Teilnehmerzahl!!!!

Wir sind „Wild

Spezialitäten von Wald & Flur

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)

# Sehr geehrter Gast

Frisch gekochtes aus der Region, liebevoll gezapfte Biere und Weine aus Österreich serviert im Schatten von prachtvoller Natur – zum Wohl(fühlen)! Gebrüder Marchhart & Team

Kürbis, Pilze, Zwetschken & Co  
Herbstliche Wahlmenüs & A la carte

„Walk, don't run“ - könnte ein mögliches Motto sein,  
unter dem wir uns bemühen, Euch zu bewirten!

## Herbstlich „Klassisch“

Carpaccio di Bresaola  
& Eierschwammerlsülzchen mit Paradeiser-  
Balsam & sizilianischem Olivenöl 9

Kräftige Rindsuppe  
mit Kräuterfrittaten 4

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Rosmarin-Jus, frisches Kohlgemüse  
& Kürbis-Gnocchi 27

Waldviertler Mohnsouffle  
mit karamellisierten Zwetschkenröster & Schlag  
6,5

4 gängig VS/S/HS/DS: 42  
& auch A LA CARTE

*Sobetteria -  
hausgemachtes Erdbeer  
Mango & Zitronensorbet  
garniert 6,9*

### Weinbegleitung:

Ein Glas Welschriesling 3,5  
Ein Glas Sauvignon blanc 3,5  
Ein Glas Cabernet Sauvignon 4,1  
Ein Glas Blaufränkisch „Johanneswein“ 3,9

Inklusivpreise

Allergene von A – Z möglich!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servierpersonal –

Danke!

Neu bei uns

**Frisch gezapftes Guinness vom Fass!!!**

## Herbstlich „Modern“

Feine Rehterrine mit frischen Cranberries  
auf fruchtigem Steinpilzsalat 10

Thai-Kürbissuppe vom Hokkaido  
mit Kokosmilch & Chili (spicy!) 6

Thunfisch-Steak „Loin“ vom Grill  
mit Sesam

Wokgemüse & Jasminreis 26

Gebratener Weingartenpfirsich  
mit Himbeermark, Vanilleeis & Walnusskrokant  
ODER

Kalte Topfenknödel im Kürbiskernmantel  
& „Wieser“ Erdbeersorbet 6

4 gängig VS/S/HS/DS: 44  
& auch A LA CARTE

|  |     |
|--|-----|
| Sommerhit: Rose-Frizzante aus dem Hause Iglar, Deutschkreutz       | 4,1 |
| Ein Glas Uhudler Frizzante aus dem Hause Taucher, Eltendorf        | 4,1 |
| Bei Gedeck (Bio-Brot, Oliven & sizilianischem Olivenöl) pro Person | 2,1 |

...und natürlich unsere Klassiker...

|   |      |
|---|------|
| Herzhaftes Wirtshausgulasch   | 10,5 |
| Wiener Schnitzel vom Schweinsrücken<br>mit Duftreis & gemischtem Salat  | 12   |
| Gebackene Putenbrust mit Duftreis<br>& gemischtem Salat   | 13   |
| Steirischer Backhendl Salat – gebackene Stücke von der Maishendlbrust<br>an Blattsalaten mit Käferbohnen, Kürbiskernen & Öl | 10   |
| Gebackene Steinpilze mit Sauce Remoulade<br>& Petersilerdäpfel  | 18   |
| Rotkäppchen: Frittatensuppe/kleines Putenwiener mit Pommes frites/Eis   | 7,5  |

### MITTAGSMENÜ

#### Mittwoch, 15. September 2021

|  |    |
|--|----|
| Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl<br>oder<br>Paradeiser-Ingwersuppe<br>XXX   |    |
| Grenadiermarsch „Gröstl aus Erdäpfel,<br>Nudeln & Bratenfleisch“, grünem Salat<br>oder<br>Gebratene Eiernudeln mit Wokgemüse<br>Champignon & Sesamöl | 11 |

#### Donnerstag, 16. September 2021

|  |          |
|--|----------|
| Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel<br>oder<br>vegetarische Tagessuppe<br>XXX                           |          |
| Schweinsgulasch mit Spätzle<br>oder<br>Polentastrudel mit Büffelmozzarella<br>Paremsansauce & Broccoli | 11       |
| Tiroler Bergbauern Felsenkäs<br>mit Kirschensenf   | 7,5/11,5 |

#### Freitag, 17. September 2021

|   |    |
|---|----|
| Klare Hühnersuppe mit Nudeln<br>oder<br>vegetarische Gemüseputerreesuppe<br>XXX |    |
| Wurstknödel mit gemischtem Salat<br>oder<br>Zwetschkenknödel mit Röster         | 11 |

#### Empfehlungen:

|  |    |
|--|----|
| Gegrillte Steinpilze<br>auf Kürbis-Gnocchi mit Ruccolapesto<br>& Grana Padano                                  | 16 |
| Kross gebratenes Lachsforellenfilet<br>cremige Kräuterbutter, Petersilerdäpfel<br>& Blattsalat                 | 19 |
| Klassik Grill<br>Medaillons von Rind, Schwein & Pute<br>cremige Kräuterbutter, junges Gemüse<br>& skinon fries | 19 |
| Wiener Eierschwammerlgulasch<br>mit Sour Cream, Butterserviettenknödel   | 15 |
| Eiskarte!  |    |

## Mörder-Dinner

Menü in fünf Gängen am Freitag, den 17. September 2021  
Bio-Brot & Baguette vom Brotbacker & Kalamata-Oliven

Antipasti mit Prosciutto „San Daniello“  
& Grana Padano

Als vegetarische Alternative: Carpaccio vom Ochsenherzparadeiser  
mit Büffelmozzarella & sizilianischem Olivenöl, Basilikum



Vegetarische Thai-Kürbissuppe vom Hokkaido  
mit Kokosmilch, Ingwer & Chili (little spicy!)



Cremiges Kräuter-Risotto  
mit Bio-Seitling & Maroni



Medium gegrilltes Rib-Eye Steak  
herbstliches Röstgemüse vom Blech, Skin on Fries

Als vegetarische Alternative:

Bulgurknödel mit Gorgonzola, rote Rüben & Haselnüssen



Apfelrosen-Muffin mit Zimt  
gebackene Zwetschke mit Marzipan & Spätzlese-Sabayon

Weinempfehlung (3 oder 4 Weine)

12,00/15,00

Chardonnay, Sauvignon Blanc,

Blafränkisch Fass 2, Zweigelt Amandus „süß“