

Small in one
„Spargel-Dequstation“

Lauwarmer Spargelsalat
mit Kokosgarnelen und „Winni Brugger´s“ Chilisauce (hot!!)



Würzige Paradeisersuppe
mit Mozzarella, Funzwiebel & Balsamico



Glacierte Gänseleber
an cremigen Spargelrisotto mit Pecorino & Blattspinat



Weißer Spargel aus dem Marchfeld
& rosa gegrilltem Schweinslungenbraten
mit Sauce Hollandaise & Petersilerdäpfel



Dessert nach Wahl

4 gängig (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert) 30,00

5 gängig (Vorspeise/Suppe/Zwischengericht/Hauptspeise/Dessert) 38,00

Weinempfehlung: 3 Weißweine oder 3 Weißweine & ein Rotwein 8,00/11,50

Inklusivpreise

Speisenauswahl mit Spargel aus dem Marchfeld

Ein Glas Uhudler- Frizzante aus dem Hause Weinek	3,50
Ein Glas Birnenprosecco aus dem Hause Dankel	3,50
Bei Gedeck pro Person	1,50
Lauwarmer Spargelsalat mit Kokosgamelen und „Winni Brugger“'s Chilisaucе (hot!!!)	10,00
Spargelterrine mit Bärlauch ‡ zartem Winzerschinken	9,00
Duett vom Spargelsalat ‡ Terrine	10,00
Gekochter weißer Spargel aus dem Marchfeld mit Tomatensaiqrlette, Ruccola ‡ Balsamicoqlace	10,00
	8,00
* * * * *	
Spargelcremesuppe „klassisch“ mit geröstetem Grünspargel aus Pöttsching	4,50
Würzige Paradeisersuppe mit Mozzarella, Funzwirbel ‡ Balsamico	4,00
Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	2,90

MW/MO
Weingut Sommer
Weingut Sommer
Ein Glas 2,70
Ein Glas 2,70

Sauvignon blanc
Sauvignon blanc
Weingut Mariel
Weingut Mariel
Ein Glas 2,70
Ein Glas 2,70

Inklusivpreise

A la Minute ...

Frischer Spargel „Skandinavien“

Spargel mit Räucherlachs und mildem Käse überbacken
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip

15,00

Gekochter weißer Spargel aus dem Marchfeld

mit Sauce Hollandaise & Petersilkartoffeln

10,00

dazu kross gebratenes Lachsfilet

16,00

dazu Medaillons von Rind, Schwein & Putz

16,00

dazu Filetsteak vom Rost Österreichischer Lungenbraten!!

26,00

Maishendelbrust „saftig gebratene Supreme“

mit Spargelgemüse „grün & weiß“ & Tagliatelle in Bärlauchpesto

13,00

Gebackenes Freilandhendl aus der Steiermark

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

10,00

Feuriges Rind „Hüfte“ mit Wokgemüse

Chili, Koriander und geröstetem Sesam, dazu Basmatireis

12,00

Glacierte Gänseleber an cremigen Spargelrisotto

mit Pecorino & Blattspinat

14,00

Geschmorte Maibockkeule in „Schokolade“-Wildsauce

mit Frühlingskarotten & gebratene Polenta

16,00

Inklusivpreise

Cremiges Spargelrisotto mit Pecorino
& Kräuterseitlinge „Pilze“ 10,00

Gebackenes ...

Wiener Schnitzel von der Schweinsschale
mit Basmatireis & gemischtem Salat 9,50

Gebackene Putenbrust
mit Basmatireis & gemischtem Salat 10,00

Cabernet Sauvignon
WG Rommer
Ein Glas 3,90

Für Zwei ...

Grenzkopfplatte Gebackenes & Ge grilltes
von Rind, Schwein & Putz, mit Gemüse, Basmatireis,
Steakhouse Pommes, Obstspieß & Kräuterbutter 28,00

Kindermenü

Rotkäppchen
Frittatensuppe, kleines Schnitzel mit Pommes, Eis 5,90

Schneewittchen
Frittatensuppe, Hühnerfrites mit Erbsenreis, Eis 5,90

Empfehlung

Saftiger Mangalica-Bauchspeck, garniert 6,50

Inklusivpreise

Süßes ...

Schokolademousse mit Mascarpone * karamelisiertem Löffeliskuit, marinierte Erdbeeren	5,50
Zitronen-Limetten-Tarte mit Beeren * Mango Sorbet	5,50
Rahmdalcken mit karamelisiertem Spargel Erdbeeren * Vanilleeis	5,50
Mangosorbet mit Grand Manier	5,50
Topfen-Mohntorte mit Rhabarber	3,50
Saftiger Streuselkuchen mit Äpfeln * Rhabarber, Schlag	3,00

Traminer, WG Ackerl
Ein Glas 2,50

Obstfrappé
4,00

Käse aus Österreich ...

Kleiner Teller 4 Sorten mild bis würzig, garniert	5,00
Großer Teller 4 Sorten mild bis würzig, garniert	6,50

Beilagen ...

Sättigungsbeilage	2,50
Gemüse * Salate	3,30

Inklusivpreise

Grenzhof Information

Unsere Küchenzeiten

Warme Küche Mittwoch bis Samstag
von 11.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- & Feiertags von 11.00 bis 21.00 Uhr

Wenn ein Feiertag auf einen Ruhetag fällt bis 16.00 Uhr

Maizeit - Spargelzeit

Spargel in seiner wohlschmeckendsten Form

Komm mit Deiner Mutter!

Wir wünschen allen Muttis „Alles Gute zum Muttertag“
Spezielles Muttertagsmenü am Sonntag, den 13. Mai 2012

Weinkeller leer trinken & Schmankerlbuffet

am Mittwoch, den 16. Mai 2012 (Donnerstag ist ein Feiertag)

Beginn: 19.00 Uhr

Spargelbrunch

Buffet in 4 Gängen

am Sonntag, den 03. Juni 2012, Beginn: 11.30 Uhr

Pöttsching trifft Marchfeld

Um Reservierung bei allen Veranstaltungen wird gebeten
Tel. + Fax: 02631/2265 + 4, e-mail: info@gasthof-zur-grenze.at

Weinkeller leertrinken & Schmankerl aus der Spanischen Küche

Mittwoch, den 16. Mai 2012 (Donnerstag ist ein Feiertag)

Beginn: 19.00 Uhr

Tapas & Canapées „serviert“

Baquette mit Sardellen & Aioli
Champignon mit Oliven & Knoblauch
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse
Tortilla mit grünem Spargel
Blätterteig-Empanadas mit Chorizo&Manchego
Albondigas (Fleischknödel) mit Chili
Hausgemachtes Geäck
Pande Nueces (Nußbrot), Barra Gallega
(Fladenbrot), Pan de Mais (Weißbrot mit Mais)

Hauptspeise vom Buffet:

Spanische Fischpfanne „Barsch mit Paprika,
Zwiebeln, Chili & Tomaten
Gefüllte Tintenfischtuben auf Weißwein-
schalotten mit Seranoschinken & Blattspinat
Huhn Marokkanisch, gewürzt mit Ingwer,
Feigen & Zimt
Würzige Spareribs mit gebratenen Schalen-
erdäpfel & Mocco Rocco
Chili con carne
Breite grüne Bohnen, Zuckerschoten, Spargel,
Eier & Erdäpfel mit Chorizo-Wurst
Tagliatelle & Basmatireis
Jungkarotten-Möhrensalat mit Estragon
Eräpfelsalat mit Gemüse und Thunfisch
Marinierte Riesenbohnen mit getrockneten
Tomaten und Oliven, Blattsalate

Dessert vom Buffet:

Limettenmousse mit Tequilla & Mangospalten
Mandelschnitte
Katalanische Creme mit Karamell

Unsere Winzer

Gesellmann, Heinrich, Tinhof,
Tschida, Tesch, Faulhammer-Körper,
Aumann, Schwarz, Lehrner, Jalits,
Kerschbaum, Lassel, Iglar, Rommer,
Nehrer, Rittsteuer, Kollwentz,
Nittnaus, Pitnauer, Binder, Taferner,
Ackerl, Sommer Strablegg-Leitner,
Mariel, Holzapfel, Platzer

Preis pro Person: 34,00
Inklusive Wein, soviel Sie vertragen!
Preis pro Person: 21,00
ohne Wein!

Spargelbrunch

am Sonntag, den 03. Juni 2012, Beginn: 11.30 Uhr

„Königliches Gemüse“, Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ – so vielfältig

die Vergleiche, so groß ist auch die Faszination, die Spargel immer wieder auf viele

Feinschmecker ausübt. Ein Stück dieser Begeisterung möchten wir an Sie weiter-

geben. Erleben Sie dieses edle Gemüse in vielen verschiedenen Variationen.....

VORSPEISEN

Spargelsalat mit Kokosnuß & frittierte Garnele, Chilisauce

Spargelterrinen mit Winzerschinken

Cocktail von Eismeerstimpfen mit grünem Spargel

Spargel Cordon bleu mit Mozzarella & Saunaschinken

Spargeltarte mit Forellenkaviar & Peccorino

SUPPEN

Spargelcremesuppe „klassisch“

mit geröstetem Grünsparagel

Bunte Spargelminestrone mit Parmesan



HAUPTSPEISEN & BEILAGEN VOM BUFFET

Frühlingsgemüse

mit weißem Spargel aus dem Marchfeld & grünem Spargel aus Pöttsching

mit Sauce Hollandaise & Orangen-Bolognese

Dazu reichen wir:

Kross gebratenes Lachsfilet

Rosa Jungfernbratli „Schweinsfilet“

Piccata Milanese von der Putenbrust

Geschmorte Lammkeule in Kräuterjus

Gebackene Hühnerkeulen

Cremiges Spargelrisotto mit Parmesan

Petersilerdäpfel, Basmatireis, diverse Salate

DESSERTS - ERDBEERREISE

Topfen-Nougat-Knöderl mit Erdbeersauce

Erdbeermousse mit Pistazien

Erdbeermilchreis

Saftiger Streuselkuchen mit Erdbeeren & Rhabarber

Preis pro Person: € 29,90