



Sommerliche Menüvorschläge

Wir freuen uns, Sie feierlich bei uns begrüßen zu dürfen.

Gerne können Sie für Ihre Feierlichkeit
eines unserer 3-Gänge oder 4-Gänge-Menüs wählen.
Die Menüs können erst ab 10 Personen bestellt werden.

Bei Feierlichkeiten **bis 15 Personen** können Sie
ein Fleisch sowie ein Fisch- oder vegetarisches Menü wählen.
Ab 16 Gästen sind **zwei Menüs** und eine zusätzliche **vegetarische Variante** möglich.

Wir bitten euch die genaue Personenanzahl bis spätestens 7 Tage
vor dem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

Sollte eine geringere Zahl an Gästen erscheinen,
müssen wir den Unkostenbeitrag in Rechnung stellen.
Für weitere Fragen stehen wir sehr gerne zur Verfügung.



Himmlisch feiern im Himmelwärts

Als besonderes Highlight empfehlen wir unser Restaurant Himmelwärts
für außergewöhnlich schöne Feierlichkeiten für bis zu 30 Personen.

Nur Gedeck € 3,90
Himmlisch: Gedeck mit Brot, Aufstrich und Amuse-Gueule € 8,50

3-Gang-Menüs

Menü 1 Schweinfilet (€ 42,50)

Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Zarte Schweinefilets im Speckmantel
mit Gemüsebouquet und Kräuterspätzle an Pilzrahmsauce

Crème Brûlée

Menü 2 Hühnchen (€ 38,90)

Bouillon mit Gemüsestreifen

Würziges Kokoscurry mit Hühnerfleisch und Gemüse
dazu Basmatireis

Sorbet von der Zitrone mit Minze
und Sparkling-Wein

Menü 3 Hausplatte (€ 44,90)

Cremige Blumenkohlsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

«Hausplatte»

verschiedenes Fleisch vom Grill & aus der Pfanne
mit Kräuterbutter, Saucen, Spätzle, Kroketten, Pommes Frites & Gemüse
Ein Gericht zum Teilen

Topfen-Joghurtmousse im Palatschinkenmantel

Menü 4 Lachsforellenfilet (€ 45,90)

Cremige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum

Lachsforellenfilet
mit Petersilienkartoffeln
und saisonalem Gemüse an Weißweinsauce

Topfenockerl auf Fruchtmarkspiegel der Saison

Menü 5 Tagliatelle & Lachs (€ 46,30)

Burrata auf Rucola
mit bunten Cherrytomaten und Pesto

Tagliatelle mit Spinat und Lachs
an würziger Rahmsauce mit Parmesan

Ananas Carpaccio
mit Kokos-Vanilleeis

Menü 6 Rind & Schwein (€ 57,90)

Kleines Beef Tartar
mit Zwiebelringen und Kapern
dazu Toastbrotschreiben und Butter

Medaillons vom Rind und Schwein
mit buntem Gemüse und gratinierten Kartoffeln
an würziger Pfefferrahmsauce

Tiramisu mit Früchten der Saison

Menü 7 Chateaubriand (€ 68,00)

Kleines Räucherlachstartar mit Avocado, Wasabi
mit Pumpernickel

Chateaubriand
Rinderfiletscheiben (170g) mit saisonalem Gemüsepüree,
Steakhouse Pommes, buntem Gemüse und verschiedenen Saucen
Ein Gericht zum Teilen

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat

Menü 8 Rehstreifen (€ 47,50)

Kartoffelcremesuppe
mit Speckstreifen und Petersilie

Rehstreifen an Waldpilzsauce
mit Kräuterspätzle, Brokkoli und Rotkraut

Frucht trifft Vanille

Menü 9 Heimisches Wild (€ 50,70)

Klare Wildsuppe mit Kräutercrêpe-Roulade

Duett vom Hirschragout und rosa gebratenem Rehrücken
mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Eispalatschinken mit Schokoladensauce



4-Gang-Menü

Menü 10 Maishähnchen € 57,90

als 3-Gang mit Suppe € 44,90

Lachsrose auf Kräuterfrischkäse mit grünem Salatbouquet

Karotten-Ingwersuppe

Maishähnchenfilet mit Brokkoli und Cremepolenta
an Knoblauchjus

Schokosoufflé mit frischen Früchten

Menü 11 Rinderfilet € 69,00

als 3-Gang mit Suppe € 53,20

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
auf Bouquet von Blattsalaten an Waldbeervinaigrette

Bouillon mit Grießnockerl

Tranchen vom Rinderfilet (120g)
mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Marktgemüse an Portweinjus

«Dessertvariation des Hauses»

Überraschung aus Schokolade, Creme und Eisigem

Menü 12 Kalb & Lachs € 53,90

als 3-Gang mit Suppe € 46,00

Bunte Salatvariation mit Balsamico-Vinaigrette

Bouillon mit Kräuterflädle

Kalb trifft Lachsforelle
mit Brokkoli und Tagliatelle an Kräutersauce

Parfait auf Fruchtspiegel der Saison

Zu jedem Menü kann ein weiterer Gang ausgewählt werden:

Wurzelbrot mit Aufstrich & Öl	€ 3,90 pro Person
Amuse-Gueule mit Brot & Aufstrich	€ 8,50 pro Person
Bunte Salatvariation	€ 7,90
Sorbet mit Sekt oder Vodka	€ 8,50

Vegetarische Hauptspeisen

Gerne empfehlen wir Ihnen ein vegetarisches Menü. Dieses kann zusätzlich gewählt werden!

Weinbegleitung

Zudem können wir euch eine Selektion aus Weinen, passend zu eurem gewählten Menü anbieten.

2023	Wagram Rosé, Direder	€ 29,00
2022	Burgenland Hausmarke Super Natural, Moric - Velich <i>Grüner Veltliner, Chardonnay</i>	€ 46,00
2022	Wagram Weißburgunder, Direder	€ 37,00
2022	Burgenland Chardonnay Leithakalk DAC, Heinrich	€ 37,00
2019	Burgenland Zweigelt, Heinrich	€ 31,00
2017	Burgenland Blaufränkisch Hand in Hand DAC, Heinrich	€ 39,00
2021	Burgenland Cuveé Spezialabfüllung, Zehetbauer <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 41,00
2018/19	Burgenland Cuveé Pannobile, Heinrich <i>Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 66,00

Herzliches Dankeschön

Wir freuen uns, euch bald willkommen zu heißen und wünschen bereits heute genüssliche Stunden bei uns am Alpengamping – Resort & Spa.!

Eure Familie Morik mit dem Garfrenka-Team