

# Menus 2010

## Der Klassiker

*Frittatensuppe*

€ 3,20

\*\*\*

*Gegrillte Putenbrust angerichtet auf feine Gemüsestreifen,  
serviert mit Tagliatelle und Rieslingrahmsauce*

€ 12,90

\*\*\*

*Frischer Fruchtsalat mit feinem Eis*

€ 4,90

*Gesamtpreis € 21,-*

## Der Hit

*Kraftbrühe mit Grießnockerl*

€ 3,50

\*\*\*

*Mit Blattspinat gefülltes Hühnerbrüstchen  
an Sherryrahmsauce, Kräuterreis und Gemüsebouquet*

€ 15,90

\*\*\*

*Vanilleeis mit Waldbeeren*

€ 4,90

*Gesamtpreis € 24,30*

## Der Urschrei

*Pilzcremesüppchen*

€ 3,80

\*\*\*

*Saftiger Schweinsbraten mit warmen Speckkraut  
und Semmelknödel*

€ 12,90

\*\*\*

*Palatschinken - gefüllt mit Vanilleeis,  
mit warmen Schokoladensauce beträufelt*

€ 4,80

*Gesamtpreis € 21,50*

## Unser Renner

*Blattsalate mit Sonnenblumenkerne und Knoblauchcroutons  
an Balsamicodressing*

€ 4,90

\*\*\*

*Veltlinerschaumsüppchen*

€ 3,90

\*\*\*

*rosa gebratene Scheiben vom Schweinefilet  
an Champignonrahmsauce  
mit Kräuterspätzle und erlesenem Gemüse*

€ 15,90

\*\*\*

*Variation von Zimt-Sauerrahm, Rotweinzwetschken und Vanilleeis*

€ 5,90

*Gesamtpreis € 30,60*

## Feinspitz Menü

*Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumobers*

€ 3,80

\*\*\*

*Tranchen von der zart rosa gebratenen Babarienteenbrust  
an Sauerkirschensauce  
serviert mit Orangerotkraut und hausgemachten Eierspätzle*

€17,90

\*\*\*

*Mohr im Hemd mit Vanilleeis,  
garniert mit Früchten*

€ 5,90

*Gesamtpreis € 27,60*

## Schlemmermenü

*Scheiben vom Prosciutto an Honigmelonenfächer*

€ 5,50

\*\*\*

*Bouillon mit Kaiserschöbeln*

€ 3,50

\*\*\*

*Medium gebratenes Entre Cote an Pfefferrahmsoße,  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

€ 19,-

\*\*\*

*Tiramisu  
an marinierten Sauerkirschen*

€ 4,90

*Gesamtpreis € 32,90*

## Feinschmecker-Menü

*Buntes sommerliches Salatbouquet mit Hausdressing*

€ 4,90

\*\*\*

*Kalbsbratspätzlesuppe*

€ 3,50

\*\*\*

*Dreierlei Filet – vom Rind, Schwein und Puten - an Zweierlei Saucen,  
serviert mit Kroketten und Gemüsevariation*

€ 19,-

\*\*\*

*Dessertteller „Garfrennga“*

*Verschiedene Köstlichkeiten nach Art des Küchenchefs*

€ 7,20

*Gesamtpreis € 34,60*

*Selbstverständlich können sie ihr Menü nach ihren Wünschen zusammenstellen.*

*Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.*

*Die Menüs können ab mindestens 8 Personen bestellt werden.*

*Wir bitten sie die Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor den Veranstaltungstermin  
bekannt zu geben.*

*Sollte eine geringere Zahl an Gästen erscheinen,  
müssen wir den Unkostenbeitrag in Rechnung stellen.*

*Herzliche Grüße*

*Familie Morik mit dem Garfrennga-team*