



## Sommerliche Menüvorschläge

Wir freuen uns, dass das Restaurant Garfrenge die passende Location für eure Feier ist. Unser Team ist stets bemüht, eure Wünsche bestmöglich zu erfüllen.

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

Sind Sie **10 bis 19 Personen**, dann können Sie **ein Menü** wählen.  
**Ab 20 Personen** bieten wir gerne **zwei Menüs** an.

Wir bitten euch die genaue Personenanzahl bis spätestens 4 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.



## Himmlich feiern im Himmelwärts

Als besonderes Highlight empfehlen wir unser Restaurant Himmelwärts für ganz besondere feierliche Anlässe für bis zu 25 Personen.

Gedeck € 3,00

Gedeck inkl. Brot mit Aufstrich & Amuse- Gueule € 5,90

Wir freuen uns auf Ihr Kommen  
Ihre Familie Morik mit dem Alpcampingteam

## 3-Gang-Menüs

### Menü 1 Schweinfilet (€ 29,70)

Leichte Karottensüppchen mit Ingwer

\*\*\*

Rosa gebratene Schweinfilets in Blätterteigmantel  
an Champignonrahmsauce  
mit Gemüsebouquet und Kräuterspätzle

\*\*\*

Crème Brûlée

### Menü 2 Huhn (€ 28,90)

Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

\*\*\*

Streifen vom Huhn in Rahmsauce  
mit Gemüestäbchen und Butterreis

\*\*\*

Biskuitroulade  
gefüllt mit frischen Früchten der Saison

### Menü 3 Hausplatte (€ 29,90)

Der Garfrenge-Hit  
(möglich ab 4 bis 20 Personen):

Kraftbrühe mit Gemüestreifen

\*\*\*

«Hausplatte»  
verschiedenes Fleisch vom Grill & aus der Pfanne  
mit Kräuterbutter, Saucen,  
Spätzle, Kroketten, Pommes Frites & Gemüse

\*\*\*

Frucht trifft Eiscreme



### Menü 4 Vegetarisch (€ 26,90)

Vorarlberger Käsesuppe mit Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

Kartoffelgemüsegratin mit Blattsalatbouquet & Kräutern verfeinert

\*\*\*

Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanillesauce

### Menü 5 mit Fisch (€ 35,90)

Feiner Crêpe mit Räucherlachs und Kräutertopfen auf Blattsalatnest

\*\*\*

Lachsforellenfilet an Rieslingrahmsauce  
mit feinem Gemüse & erlesenen Reissorten

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

### Menü 6 Rind & Schwein (€ 38,90)

Veltlinerschaumsüppchen

\*\*\*

Duett vom Rind- und Schweinefilet (je 100g) mit Kartoffelgemüsegratin &  
Gemüse wahlweise mit Pilzrahmsauce oder Jus

\*\*\*

Hausgemachte Strudelvariation mit Vanilleeis

### Menü 7 Maishähnchen (€ 29,50)

Gemischter Salat mit Croutons & Balsamicovinaigrette

\*\*\*

Maispoularde mit Polenta & Wirsingrahmgemüse

\*\*\*

Mohr im Hemd mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahnetupfer



### Menü 8 Filetspitzen (€ 34,90)

Rote Beeten Carpaccio mit Vogerlsalat und Frischkäse

\*\*\*

Rinderfiletspitzen «Stroganoff» in frischer Paprikasauce  
mit Butternudeln und Sauerrahm

\*\*\*

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

### Menü 9 Rost (€ 36,90)

Alpen Bruschetta mit Alpkäse und Grammelschmalz garniert  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Rindsrostbraten an Schalottensoße  
mit Selleriewurzelpüree und Kartoffelkühlein

\*\*\*

Selektion aus heimischen Käsesorten

### Menü 10 Reh aus Himmel (€ 32,90)

Cremesüppchen je nach Saison

\*\*\*

Streifen vom Reh aus dem Nenzinger Himmel an Pilzrahmsauce  
mit Spätzle, Blaukraut und Kartoffelkräpfen

\*\*\*

Mousse au Chocolat

### Menü 11 Entrecote (€ 35,90)

Kugelmozzarellas mit Cherrytomaten und frischen Kräutern

\*\*\*

Medium gebratenes Entrecote «Café de Paris»  
mit Linguine und Gemüsebouquet

\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis & Sahne

## 4-Gang-Menüs

### Menü 12 Rindsfilet (€ 45,90)

Frischkäse im Speckmantel auf einem Bouquet von  
Blattsalaten an Waldbeervinaigrette

\*\*\*

Cremesüppchen je nach Saison

\*\*\*

Rindsfiletsteak an Portweinjus  
mit Kartoffelgemüsegratin & saisonalem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu nach Art des Hauses mit Fruchtgarnitur

### Menü 13 Kalb (€ 46,80)

Marinierte Pilze auf Blattsalatbouquet mit frischen Kräutern

\*\*\*

Klare Gemüsebouillon mit Kräuterfrittaten

\*\*\*

Tranchen vom zartrosa gebratenen Kalbsrücken in Kräuterkruste  
an Cognacrahmsauce mit Nüdelchen & buntem Gemüse

\*\*\*

«Dessertvariation des Hauses»  
Parfait, Crème Brûlée, Mousse au Chocolat

### Menü 14 (€ 44,50)

Rieslingrahmsüppchen mit Kräutern verfeinert

\*\*\*

Gegrillte Basilikumscampi im Nudelnest

\*\*\*

Kalb trifft Lachsforelle an Kräutersauce  
mit erlesenen Reissorten & saisonalem Gemüse

\*\*\*

Das Beste des heimischen Apfels

## Vegetarische Hauptspeisen

Diese Hauptspeisen können als Alternative zu allen Menüs ausgewählt werden:

Kartoffelgemüsegratin mit Blattsalatbouquet & Kräutern

Linguine mit Gemüsestreifen & Kräuterrahmsauce

## Weinbegleitung

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

Aus unserer Hausweinselektion bieten wir folgende Weine an,  
welche auch glasweise ausgeschenkt werden.

2018	Wagram Rosé, Direder	€ 23,50
2018	Wagram Grüner Veltliner, Direder	€ 21,90
2018	Wagram Weißburgunder, Direder	€ 29,90
2018	Burgenland Chardonnay vom Kalk, Altenburger	€ 26,90
2018	Niederösterreich Zweigelt Bergsatz, Bauer	€ 21,90
2017	Burgenland Blaufränkisch, Umathum	€ 29,90
2017	Burgenland Cuveé Rot Spezialabfüllung, Zehetbauer <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 31,90

## Herzliches Dankeschön

Wir freuen uns, euch bald willkommen zu heißen und  
wünschen bereits heute genüssliche Stunden bei uns im neuen Alpenresort!

Eure Familie Morik mit dem Garfrennga-Team