



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.

Bei Feierlichkeiten **bis 19 Personen** können Sie ein **Fleisch sowie ein Fisch- oder vegetarisches Menü** wählen. **Ab 20 Gästen** sind **zwei Menüs** sowie eine zusätzliche **vegetarische Variante** möglich.

Wir bitten euch die genaue Personenanzahl bis spätestens 5 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 € 3,70

Himmlisch: Gedeck mit Brot, Aufstrich und Amuse-Gueule € 6,70

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



3-Gang-Menüs

Menü 1 Schweinfilet (€ 35,90)

Cremige Karottensuppe

Zarte Schweinefilets im Speckmantel
mit Gemüsebouquet und Kräuterspätzle an Pilzrahmsauce

Crème Brûlée

Menü 2 Hühnchen (€ 34,10)

Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Streifen vom Huhn in Kokoscurryrahm mit buntem Gemüse und Basmatireis

Topfennockerl auf Fruchtmarkspiegel der Saison

Menü 3 Hausplatte (€ 36,90)

Süßkartoffel-Orangensuppe

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

Frucht trifft Eiscreme



Menü 4 Heimisches Wild (€ 40,70)

Klare Wildsuppe mit Kräutercrêpe-Roulade

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

Himbeerparfait mit Waldbeerfrüchten

Menü 5 Reh aus Himmel (€ 48,60)

Bunte Blattsalate mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel

Streifen vom Reh aus dem Nenzinger Himmel an Pilzrahmsauce
mit Butterspätzle, Kartoffeltaler, Rotkraut und Kohlsprossen

«Dessertvariation des Hauses»

Überraschung aus Schokolade, Creme und Eisigem

Menü 6 Lachsforellenfilet (€ 37,00)

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet

Mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse an Weißweinsauce

Zweierlei Sorbet von der Zitrone und Cassis mit Minze

Menü 7 | Tagliatelle und Lachs € 39,00

Burrata auf Rucola mit bunten Cherrytomaten und Pesto

Tagliatelle mit Spinat und Lachs an würziger Rahmsauce mit Parmesan

Ananas Carpaccio mit Kokos-Vanilleeis

Menü 8 Rind & Schwein (€ 44,00)

Kleines Beef Tartar
mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelei
dazu Toastbrotschreiben und Butter

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

Kürbiskerntiramisu mit Früchten der Saison

Menü 9 Chateaubriand (€ 57,90)

Kleines Lachstartar mit Avocado, Wasabi und Pumpernickel

Chateaubriand
Rinderfiletscheiben (150g) mit Püree vom Sellerie und Gemüse der Saison
dazu diverse Saucen zum Teilen

Zweierlei Mousse au Chocolat

Menü 10 Rinderfiletspitzen (€ 43,60)

Kartoffelcremesuppe
mit Speckstreifen und Petersilie

Rinderfiletspitzen «Stroganoff» mit Kräutertagliatelle und Sauerrahm

Eispalatschinken mit Schokoladensauce



4-Gang-Menü

Menü 11 | Maishähnchen €46,80

als 3-Gang mit Suppe € 37,50

Veltlinerschaumsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

Lachsrose auf Kräuterfrischkäse mit grünem Salatbouquet

Maishähnchenfilet mit Brokkoli und Cremepolenta an Knoblauchjus

Crêpes mit Beeren-Topfenfüllung

Menü 11 Rinderfilet € 54,00,

als 3-Gang mit Suppe € 48,50

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
auf Bouquet von Blattsalaten an Waldbeervinaigrette

Bouillon mit Grießnockerl

Tranchen vom Rinderfilet
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgemüsegratin an Portweinjus

«Dessertvariation des Hauses»

Überraschung aus Schokolade, Creme und Eisigem

Menü 13 Kalb und Lachsforelle € 45,80

als 3-Gang ohne Vorspeise € 40,40

Bunte Salatvariation mit Balsamicovinaigrette

Bouillon mit Kräuterflädle

Kalb trifft Lachsforelle
mit Brokkoli und Püree von der Süßkartoffel an Kräutersauce

Parfait auf Fruchtspiegel der Saison



Zu jedem Menü kann ein weiterer Gang ausgewählt werden:

Wurzelbrot mit Aufstrich & Öl	€ 3,70 pro Person
Amuse-Gueule	€ 3,50 pro Person
Kleine Salatvariation	€ 6,90
Cassissorbet	€ 4,50
Zitronensorbet mit Sekt	€ 7,50

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.

2021	Wagram Rosé, Direder	€ 27,00
2020	Wachau Grüner Veltliner Federspiel Loibner, Knoll	€ 34,00
2020	Wagram Weißburgunder, Direder	€ 31,90
2019	Burgenland Chardonnay vom Kalk, Altenburger	€ 31,00
2019	Burgenland Zweigelt, Heinrich	€ 28,00
2018	Burgenland Blaufränkisch Hand in Hand DAC, Heinrich	€ 38,00
2017	Burgenland Cuveé Hand in Hand, Heinrich <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	€ 27,00
2017	Burgenland Cuveé Rot Spezialabfüllung, Zehetbauer <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 35,00

Herzliches Dankeschön

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

Eure Familie Morik mit dem Garfrenge-Team