



## Winterliche 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 sich Ihr persönliches 3-Gänge oder 4-Gänge-Menü  
zusammenstellen. Die Menüs können ab mindestens 10 Personen bestellt werden.*

*Wir bitten um Verständnis, dass wir ab 20 Personen höchstens  
**zwei verschiedene Menüs** anbieten können.  
Zudem sind feierliche Menüs erst **ab drei Gänge** möglich.*

*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.*



## Himmlisch feiern im Himmelwärts

*Als besonderes Highlight empfehlen wir unser Restaurant Himmelwärts  
für ganz besondere feierliche Anlässe.*

*Gedeck € 3,00*

*Gedeck Inkl. Brot mit Aufstrich & Amuse Gueule € 5,90*

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



## Kalte Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| ▲ <i>Frische Blattsalate mit Kräutervinaigrette</i>  | € 5,90  |
| ▲ <i>Bunter Salatteller mit Kräutern und Balsamicodressing</i>                               | € 6,20  |
| ▲ <i>Frischkäse im Speckmantel auf einem Bouquet von Blattsalaten an Waldbeervinaigrette</i> | € 8,90  |
| ▲ <i>Räucherforelle mit Sahnekren und Preiselbeere auf Blattsalatnest</i>                    | € 11,50 |
| ▲ <i>Beeftartar klassisch mit ToastbrotscHEIBEN, Butter und Vogerlsalat</i>                  | € 15,90 |
| ▲ <i>Roastbeef mit Sauce Tartar garniert mit frischen Blattsalaten</i>                       | € 12,90 |
| ▲ <i>Lachstartar mit Limettencreme und kleiner Salatgarnitur</i>                             | € 10,80 |
| ▲ <i>Saiblingtartar mit Limettencreme und kleiner Salatgarnitur</i>                          | € 14,90 |
| ▲ <i>Feiner Crêpe mit Räucherlachs und Kräutertopfen auf Blattsalatnest</i>                  | € 11,20 |
| ▲ <i>Marinierte Pilze auf Blattsalatbouquet mit frischen Kräutern</i>                        | € 9,60  |

## Beilagen zur Vorspeise

- |  |        |
|--|--------|
| ▲ <i>Knackige ToastbrotscHEIBEN</i>    | € 2,00 |
| ▲ <i>Knoblauchbaguette</i>             | € 3,20 |
| ▲ <i>Gepäck, Olivenöl und Meersalz</i> | € 3,20 |
| ▲ <i>Amousse Geule</i>                 | € 3,20 |

## Suppen

▲ Bouillon	mit Kräuterflädle	€ 4,10
	mit Speckknödel	€ 4,50
	mit Grießnockerl	€ 4,10
	mit Gemüsestreifen	€ 4,10
▲ Kürbiscremesüppchen		€ 5,20
▲ Petersilienwurzelcremesüppchen		€ 5,20
▲ Würzige Vorarlberger Käsesuppe	mit Schwarzbrotcroutons	€ 5,90
▲ Blumenkohlcremesüppchen		€ 5,20
▲ Leichte Kartoffelsüppchen	mit Speck	€ 5,20

## Warme Vorspeisen

▲ Tagliatelle	mit feinen Gemüsestreifen verfeinert mit Kräutern	€ 6,80
▲ Alpen Bruschetta	mit Alpkäse und Grammelschmalz garniert mit frischen Kräutern	€ 7,60
▲ Lachsrahmtagliolini	mit frischen Kräutern verfeinert	€ 9,80
▲ Gebackener Camembert	mit Preiselbeeren und Salatbouquet	€ 9,20
▲ Rosa gebratene Scheiben vom Hirschrücken	mit Dörripflaumen im Speckmantel mit Salatbouquet an Wallnussvinaigrette	€ 14,90
▲ In Kräutersauce pochiertes Wallerfilet	mit feinen Gemüsekräuterstreifen	€ 9,80

## Hauptspeisen Fleischgerichte

- ▲ *Hausplatte: verschiedenes Fleisch vom Grill & aus der Pfanne mit Kräuterbutter, Saucen, Spätzle, Kroketten, Pommes Frites und Gemüse* € 18,90
- ▲ *Hirschragout mit Serviettenknödel, Blaukraut und Wirsing* € 19,90
- ▲ *Streifen vom Reh aus dem Nenzinger Himmel an Pilzrahmsauce mit Spätzle, Blaukraut und Kartoffelkrapfen* € 23,90
- ▲ *Lammkrone mit Olivengnocchi und Ratatouille* € 26,90
- ▲ *Rosa gebratene Schweinefilets an Champignonrahmsauce mit Gemüsebouquet und Kräuterspätzle* € 17,90
- ▲ *Duett vom Rind- und Schweinefilet (je 100g) mit Kartoffelgemüsegratin und Gemüse wahlweise mit Pilzrahmsauce oder Jus* € 27,90
- ▲ *Rinderfilet (200g) an Pfefferrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse* € 31,90
- ▲ *Naturschnitzel an Paprikarahmsauce mit Reis* € 14,90
- ▲ *Streifen vom Huhn in Curryrahmsauce mit Früchten und Basmatireis* € 15,90
- ▲ *Maispoularde mit Ratatouille und cremigem Polenta* € 17,20
- ▲ *Beef Stroganoff mit Kräuterspätzle* € 21,90



## Hauptspeisen Fischgerichte

- ▲ *Ramschwagsaibling unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgemüseragout (saisonal abhängig) und Schmortomaten* € 25,90
- ▲ *Lachsforelle mit Kräuterrisotto und sautiertem Gemüse an leichter Tomatensauce* € 22,40
- ▲ *Pochiertes Wallerfilet mit Blumenkohlpüree und Thymiankartoffeln an einer leichten Kräutersauce* € 19,80

## Hauptspeisen Vegetarisch

- ▲ *Käsespätzle aus heimischer Käsemischung mit Kartoffel- und Blattsalat* € 13,20
- ▲ *Trilogie aus Spinat, Kaspress- und Kräuterknödeln* € 11,90
- ▲ *Kartoffelgemüsegratin mit Kräutern verfeinert* € 9,90

## 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.*

2017	<i>Wagram Rosé, Robert Direder</i>	€ 23,50
2017	<i>Wagram Grüner Veltliner, Robert Direder</i>	€ 20,90
2017	<i>Wagram Weißburgunder, Robert Direder</i>	€ 29,90
2017	<i>Niederösterreich Chardonnay, Elisabeth Rücker</i>	€ 26,90
2016	<i>Niederösterreich Zweigelt Bergsatz, Norbert Bauer</i>	€ 21,90
2016	<i>Burgenland Cuveé Rot Spezialabfüllung, Josef Umathum</i>	€ 33,90

## Nachspeisen

- ▲ *Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanillesauce und Kugel Vanilleeis* € 5,90
- ▲ *Frischer Fruchtsalat mit oder ohne Sahne* € 5,20
- ▲ *Hausgemachte Strudelvariation mit Vanilleeis* € 5,90
- ▲ *Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster* € 7,90
- ▲ *Apfelküchle mit Vanilleeis & Sahne* € 6,90
- ▲ *Mousse au Chocolat* € 5,20
- ▲ *Mohr im Hemd mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne* € 6,90
- ▲ *Dessertvariation des Hauses aus Tiramisu, Crème Brûlée,  
Mousse au Chocolat* € 8,20
- ▲ *Tiramisu nach Art des Hauses mit Fruchtgarnitur* € 6,90
- ▲ *Eisvariation mit frischen Früchten* € 6,20
- ▲ *Das Beste des heimischen Apfels* € 6,90
- ▲ *Selektion aus heimischen Käsesorten* € 7,90