



Winterliche Menüvorschläge 2024/25

Wir freuen uns, dass das Restaurant Garfrenge die passende Location für Ihre 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 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 für Himmelwärts € 3,90

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

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



Menü 1 Wild € 52,00

Klare Wildsuppe mit Kräutercrêpe-Roulade

Duett vom Wildragout und Rehrücken an Portweinjus
mit Rahmwirsing und Serviettenknödel

Himbeerparfait mit Ragout von Waldbeeren

Menü 2 Schweinefilet € 45,00

Maronicremesuppe mit Apfelfcroûtons

Schweinefilet im Speckmantel auf Pilzrahmsauce
mit Marktgemüse und Kräuterspätzle

Schokosoufflé mit Vanilleeis und Früchten

Menü 3 Hausplatte € 45,90

Süßkartoffel-Ingwersuppe

«Hausplatte»

verschiedenes Fleisch vom Grill & aus der Pfanne
mit Kräuterbutter, Saucen, Spätzle, Krokette, Pommes Frites & Gemüse

Zimt-Creme Brûlée mit lauwarmen Zwetschgenröster



Menü 4 Chateaubriand € 68,50

Frischkäse im Speckmantel
auf Blattsalatbouquet und Waldbeervinaigrette

Chateaubriand
Rinderfiletscheiben (150g) mit getrüffeltem Risotto und Gemüse der Saison
dazu Portweinjus

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Früchten

Menü 5 Restreifen € 52,00

Veltlinerschaumsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

Streifen vom Reh an Pilzrahmsauce
mit Butterspätzle, Rotkraut und Brokkoli

«Dessertvariation des Hauses»
Überraschung aus Schokolade, Creme und Eisigem

Menü 6 Lachsforellenfilet € 46,50

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet
mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse an Weißweinsauce

Ananas Carpaccio mit Kokos-Vanilleeis



Menü 7 | Bergkäse-Spinatknödel € 36,90

Cremige Waldpilzsuppe mit Kräuteröl

Bergkäse-Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan

Maronitiramisu mit Preiselbeerrahm

Menü 8 Rind & Schwein € 66,80

als 3-Gang ohne Vorspeise € 48,90

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

Bouillon mit Grießnockerl

Medaillons vom Rind und Schwein an würziger Jus
mit buntem Gemüse und Püree von der Süßkartoffel

Tiramisu mit Früchten

Menü 9 Zander und Lachs € 54,80

als 3-Gang ohne Vorspeise € 46,90

Bunte Salatvariation mit Balsamicovinaigrette

Bouillon mit Kräuterflädle

Duett vom Zander und der Lachsforelle
mit Blattspinat und Püree vom Sellerie

Zitronensorbet mit Sparkling und Minze



Zu jedem Menü kann ein weiterer Gang ausgewählt werden:

Wurzelbrot mit Aufstrich & Öl	€ 3,90 pro Person
Amuse-Gueule	€ 7,50 pro Person
Kleine Salatvariation	€ 7,90 pro Person
Zitronensorbet	€ 5,00 pro Person
Zitronensorbet mit Sekt	€ 8,50 pro Person

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.

2022	Wagram Rosé, Direder	€ 29,00
2023	Wachau Grüner Fass 4®, Ott	€ 47,00
2022	Wagram Weißburgunder, Direder	€ 37,00
2022	Burgenland Chardonnay Leithakalk DAC, Heinrich	€ 37,00
2019	Burgenland Zweigelt, Heinrich	€ 31,00
2018	Burgenland Blaufränkisch Hand in Hand DAC, Heinrich	€ 39,00
2019	Burgenland Cuveé Pannobile, Heinrich <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	€ 66,00
2021	Burgenland Cuveé Spezialabfüllung, Zehetbauer <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 41,00

Herzliches Dankeschön

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

Ihre Familie Morik mit dem Garfrennga-Team