

Winterliche Menüvorschläge

Gerne können Sie sich Ihr persönliches **3- oder 4-Gänge-Menü** auswählen die Zusammenstellung unseres Küchenchefs kann individuell angepasst werden.
Zudem kann jedes Menü durch einen weiteren Gang ergänzt werden.

Ein kulinarisches Highlight sollen Sie und Ihre Gäste erleben!

Menüs sind **ab 10 Personen** möglich.

Ab 20 Personen können Sie zwei Menüs wählen.

Vegetarische Optionen können zusätzlich immer bestellt werden
– gerne empfiehlt unser Küchenchef ein saisonales Gericht.

Wir bitten euch die genaue Personenanzahl pro Menü bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Feierlichkeit per E-Mail bekannt zu geben.

Sollte eine geringere Zahl an Gästen erscheinen, wird die bestellte Anzahl an Menüs in Rechnung gestellt.
Die Zutaten für die Menüs werden speziell für Sie bei unseren regionalen Lieferanten bestellt.



Himmlich feiern im Himmelwärts

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

Gedeck € 3,50

Gedeck inkl. Amuse-Gueule € 6,70

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



Menü 1 | Wild € 35,00

Maronisüppchen mit Topfennockerl

Wildragout mit Blaukraut und Butterspätzle

Himbeerparfait auf Fruchtspiegel mit Schokostängile

Menü 2 | Schweinefilet €33,00

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Schweinefilet im Speckmantel auf Pilzrahmsauce
dazu Marktgemüse und Spätzle

Schokosoufflé mit Vanilleeis und Früchten

Menü 3 | Mixed Grill € 40,00

Kleines Beef Tartar *klassisch*
mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelei
dazu Toastbrotstreifen und Butter

Mixed Grill

Verschiedenes Gegrilltes mit Pommes-Frites und Grillgemüse
dazu Kräuterbutter

Kaiserschmarren nach Nicoles Rezept mit Röster der Saison

Menü 4 | Chateaubriand €52,00

Kleines Lachstartar mit Dill-Senf-Sauce auf Rucolabeet
dazu Toastbrotstreifen

Chateaubriand

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

Zweierlei Mousse au Chocolat



Menü 5 | Rinderfiletspitzen €39,00

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Speckstreifen

Rinderfiletspitzen «Stroganoff»
mit Kräutertagliatelle und Sauerrahm

Eispalatschinken mit Schokoladensauce

Menü 6 | Rehstreifen € 39,00

Rucolacremesuppe mit Parmesanspäne

Streifen vom Reh aus eigener Jagd in Waldpilzsauce
mit Blaukraut, Sprossenkohl und Spätzle

Dessertvariation
Tiramisu, Crème Brûlée, Mousse auf Chocolat

Menü 7 | Lachsfilet €35,50

Bouillon mit Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet mit Weißweinsauce
dazu Heurigen Kartoffeln und Gemüse der Saison

Maronitiramisu mit Preiselbeerrahm

Menü 8 | Pappardelle € 27,00

Winterliche mediterrane Gemüsesuppe

Pappardelle mit mediterranem Gemüse und Parmesanspäne

Ananas Carpaccio mit Kokos-Vanilleeis



Menü 9 | Maishähnchen €42,00

Veltlinerschaumsüppchen mit Schwarzbrotcroûtons

Lachsrose auf Kräuterfrischkäse mit grünem Salatbouquet

Maishähnchenfilet an Knoblauchjus
dazu Brokkoli und Cremepolenta

Crêpes mit cremiger Beeren-Topfenfüllung

Menü 10| Rind & Schwein € 48,00

Frischkäse im Speckmantel auf Blattsalatbouquet und Waldbeervinaigrette

Bouillon mit Grießnockerl

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

Strudelvariation nach Art des Hauses

Menü 10| Wolfbarsch € 41,00

Bunter Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette

Bouillon mit Kräuterflädle

Wolfsbarschfilet mit cremigem Blattspinat und Safranpüree

Zitronensorbet mit Sparkling und Minze



Brot mit Aufstrich

Gerne offerieren wir Wurzelbrot mit Aufstrich und Öl € 3,50

Amuse-Gueule € 3,50

Zwischengang

Zu jedem Menü kann ein weiterer Gang ausgewählt werden:

Kleine Salatvariation € 5,10

Zitronen- oder Champagnersorbet € 6,90

Zitronensorbet € 3,50

Vegetarische Hauptspeisen

Unser Küchenchef empfiehlt gerne je nach Saison vegetarische Speisen zum Hauptgang.

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.

2019	Wagram Rosé, Direder	€ 27,00
2019	Wagram Weißburgunder, Direder	€ 31,90
2020	Wagram Grüner Veltliner Am Berg, Ott	€ 32,00
2017	Burgenland Blaufränkisch Leithaberg DAC, Heinrich	€ 38,00
2017	Burgenland Cuveé Rot Spezialabfüllung, Zehetbauer <i>Blaufränkisch, Merlot</i>	€ 35,00

Wir freuen uns auf Sie!