



*Servus und Herzlich Willkommen in der Garfrennga
treten Sie ein und genießen sie unsere Gastfreundschaft!*

Die Gastgeber:

Josef und Gertie mit Michelle Morik

Unsere Küchenbrigade:

*Unser Chefröche Heinz Farmer & Georg Löser
mit Sous-Chefin Nicole Sturn,
Wolfgang, Sašo, Sven, Ella & Lehrling Pasquale*

Unsere Servicecrew:

Alexandra, Sven, Sabrina, Selina, Saša & Maria

*Trinkgelder sind in Österreich NICHT inkludiert -
Bitte vergessen sie daher unser Serviceteam nicht!*

Hinweis für Vierbeiner

*Kleine Hunde sind im Restaurant herzlich willkommen,
wenn sie bei der Tischbuchung angemeldet wurden!*

Unser Motto:

„Aus der Region. Für die Region. Für Sie“

Unsere Lieferanten aus der Region:

Fléisch aus Österreich

Fisch - Rainer Stroppa und Andi Mittermayr

Eier und Kalb - Gassnerhof Frastanz

Bergkäse, Räskäse und Surakäse - Dorf Sennerei Schläns

Joghurt - Sennerei Nenzinger Himmel

Reh und Hirsch - Jagd Nenzinger Himmel

Fruchtexpress Frastanz - Obst und Gemüse

AGM Bludenz - Trockensortiment, Weine und Spirituosen

Moscht und delikate Schnäpse - Manfred Schallert Nenzing

Weitere Schnäpse - Summer, Freihof und Prinz

Exklusive Hausweine - Direder, Altenburger, Zehetbauer & Umathum

Klassische Hausweine - Bauer und Kölbl

Biere und Limonaden - Brauerei Frastanz

In unserem Haus legen wir größten Wert auf Regionalität!

Zum Einklang - ein Aperitif

Zeit zum Relaxen - Genießen - Zeit für sich!

Hausaperitif - feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt	€ 4,50
Glas Prosecco	€ 4,30
Glas Sekt	€ 4,10
Martini mit Eis	€ 3,90
Hugo	€ 5,50
Aperol Spritz mit Weißwein	€ 5,20
Aperol Spritz mit Sekt	€ 5,50
Aperol mit Sekt	€ 4,20
Cynar mit Eis	€ 3,90
Sherry Medium Dry von Sandeman	€ 4,20
Ruby Port von Fonseca	€ 4,90
Porto von Fonseca „BIN 27 Fine Reserva“	€ 5,90
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 4,00
Campari Orange	€ 4,90
Campari Soda	€ 4,60

Aus dem Suppentopf

<i>Bouillon mit Leberspätzle</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Bouillon mit Fröttaten</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Gulaschsuppe nach eigenem Rezept mit Brot serviert</i>	<i>€ 5,60</i>

Salate als Vorspeise

<i>Kleiner gemischter Salat „S“ mit Balsamicovinaigrette*</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Salatvariation „M“ mit Balsamicovinaigrette*</i>	<i>€ 6,70</i>

**wahlweise mit hausgemachter Joghurtdressing*

<i>Friskäse im Speckmantel auf einem Bouquet von Blattsalaten an Waldbeerdressing</i>	<i>€ 9,20</i>
---	---------------

Anders als gewohnt werden die Salate von unserem Küchenteam zusammengestellt und Ihnen serviert – aufgrund gesetzlicher Bestimmungen dürfen wir keine Salatbuffet anbieten.

Gerne nehmen wir Sonderwünsche entgegen!

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Ruccola und gehobeltem Parmesan € 12,90

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl € 5,50

Hauptspeisen

Penne mit gebratenem Gemüse und Basilikumpesto verfeinert mit Ruccola € 12,90

Ragout vom heimischen Hirsch mit Serviettenknödel und Rotkraut dazu hausgemachtes Preiselbeer-Chutney € 21,90

Gefülltes Hühnerbrüstchen mit Langkornreis und buntem Gemüse an Curryrahmsauce € 16,50

Rindsfilet (200g) mit buntem Gemüse und Kartoffelgebäck an Pfefferrahmsauce € 33,90

Rosa gebratener Lammrücken mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse an Kräutersauce € 27,50

Im Ganzen gebratene Lachsforelle aus Nenzing mit zerlassener Kräuterbutter Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse € 28,50

Empfehlungen zum süßen Abschluss

Crème brûlée nach Hausrezept mit frischen Früchten € 6,90

Kürbiskern Tiramisu garniert mit frischen Früchten € 6,90

Ofenkartoffeln....

...mit mediterranem Gemüse, Sauerrahm und Salatgarnitur
Vegetarisch € 12,90

...mit Hühnerstreifen, Sauerrahm und Salatgarnitur
köstlich und fein € 13,90

...mit Lachs, Sauerrahm und Salatgarnitur
Frisch € 14,90

Vegane und vegetarische Küche aus dem Ländle

Spaghetti
mit Cherrytomaten geschwenkt im Kräuteröl (vegi) € 12,90

Ofenkartoffel mit Hibiskus-Chili-Dip
mit Wurzelgemüwestreifen an Olivenöl
und Salatgarnitur (vegan) € 13,90

Je nach Saison bietet unser Chefkoch weitere Tagesempfehlungen.
Unsere Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne saisonale Gerichte!

Etwas „Feines & Leichtes“

„Herrentoast“

*3 kleine Schweinerückensteaks auf Toast
dazu Champignonrahmsauce
mit bunten Salaten angereichert*

€ 14,20

Gegrillte Hühnerfiletstreifen

*mit Kräuterbutter & würziger Currysauce (kalt!)
auf bunt gemischten Salaten*

€ 13,70

*Bunt gemischte Salate an hausgemachter Joghurtdressing
wahlweise mit:*

- Bauernspeck und frische Parmesanspähne

€ 10,90

- Geräucherter Lachs

€ 14,90

Typisch Gsibergerisch

Käsknöpfle í da Brenta

*mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat
echt gsibergerisch ...*

€ 13,90

jegliche Beilagenänderung

€ 1,50

Hinweis Allgerne:

*Wir möchten darauf hinweisen, dass sämtliche Speisen Spuren von
Allergikergruppen (Gluten, Laktose, Nüsse, usw.) enthalten
können. Bitte fragen unsere Mitarbeiter/-innen für weitere
Informationen!*

Unsere Klassiker vom Grill und aus der Pfanne

Wiener Schnitzel

im „Duo-Pack“ vom „Ländleschwein“
mit Pommes Frites

€ 14,50

s'Nenzinger Gericht

zarte Schweinefilets auf hausgemachten Eierspätzle,
Pilzrahmsauce und Marktgemüse

€ 19,20

auch als kleine Portion

€ 16,70

der Renner schlechthin ...

Zwiebelrostbraten

serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

€ 19,90

auch als kleine Portion

€ 17,50

so typisch Wienerisch ...

Fuhre Mist

verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch
In der Schubkarre angerichtet, dazu Kräuterbutter,
Grillsauce und Pommes Frites
kaum mehr weg zu denken ...

€ 16,30

Unsere Hausspezialität

„Familienplatte“

verschiedenes Fleisch vom Grill und aus der Pfanne
mit Kräuterbutter, Saucen, Spätzle, Kroketten,
Pommes Frites und Gemüsebouquet

ab 2 Personen / pro Person

€ 19,90

*extra Kuvert

€ 2,90

Eine süße Hauptspeise?

*Kaiserschmarrn nach Nícoles Rezept
mit hausgemachtem Röster je nach Saison*

Kleine Portion

€ 7,90

Große Portion

€ 13,90

Etwas Leckeres, Süßes zum Nachtisch?

Für sämtliche Kuchen werden Bioeier vom Gassnerhof verwendet

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 3,90

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Eis und Sahne € 5,60

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce € 5,60

*Schoko Soufflé
mit flüssigem Kern und Waldbeeren* € 7,90

*Omas Traum - hausgemachter Apfelkuchen
mit cremigem Vanilleeis und warmer Vanillesauce* € 6,50

Apfelküchle (3 Stück) € 6,90

Apfelküchle (6 Stück) € 10,20

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Fragen Sie nach unseren umfangreichen Eis-Dessertkarte!

Kaffee und Schokospezialitäten

„Hauskaffee“ – verziert mit Gebäck, Kaffeelikör mit Sahnehäubchen und Schälchen vanilleeis	€ 5,90
Kaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,30
Kaffee Amaretto	€ 3,90
Espresso	€ 2,30
Milchkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Irish Coffee	€ 6,20
Heiße Schokolade	€ 3,20
Chocochino	€ 3,40
Tee – Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Green Tee, Assam	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser still	0,33	€ 2,70
Vo üs Tafelwasser prickelnd	0,33	€ 2,70
Mineralwasser prickelnd aus der hauseigene Quelle	0,50	€ 3,20
Mineralwasser Still aus der hauseigene Quelle	0,50	€ 2,90
‘Vo üs’ Cola, Orange, Cola Mix, Zitro	0,25	€ 2,90
Zuckerfreie Cola ‘Vo üs’	0,33	€ 3,30
Eistee	0,25	€ 2,90
Bio Kräuterlimonade	0,33	€ 3,30
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft pur	0,25	€ 3,00
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit Soda	0,25	€ 2,90
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit LW	0,25	€ 2,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	€ 3,20

Biere

Kellerbier	0,30	€ 4,20
Frastanzer Gold Spezial	0,20	€ 2,60
Frastanzer Gold Spezial	0,30	€ 3,10
Frastanzer Gold Spezial	0,50	€ 3,90
Kleiner Radler süß oder sauer	0,30	€ 3,10
Großer Radler süß oder sauer	0,50	€ 3,90
Franziskaner Original Weizen	0,30	€ 3,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50	€ 4,20
Freibier alkoholfrei	0,50	€ 3,90
Franziskaner Weizen/Cola	0,50	€ 4,20

Weine Offen (weitere offene Weine auf Empfehlung)

Grüner veltliner von Kölbl	0,125	€ 3,50	0,25	€ 6,90	0,50	€ 13,80
Zweigelt von Bauer	0,125	€ 3,50	0,25	€ 6,90	0,50	€ 13,80
Rosé von Kölbl	0,125	€ 3,50	0,25	€ 6,90	0,50	€ 13,80

verlangen sie unsere separate Weinkarte mit einem vielseitigen Angebot!