



Die geheime Zutat ist immer Liebe.
Liebe zur Region und Liebe zum Menschen.

Die Gastgeber:

Gertie, Josef und Michelle Morik

Unsere Küchenbrigade:

Unsere Chefkoch Georg Löser
mit Sous-Chefin Nicole Sturn,
Wolfgang, Nicolette, Ella & Rita

Unsere Servicecrew:

Alexandra, Dado, Maria, Sabrina & Sven

Unser Motto:

Aus der Region. Für die Region. Für euch.

Fleisch aus Österreich
Fisch – Rainer Stroppa
Eier und Kalb – Gassnerhof Frastanz und Fruchtexpress
Bergkäse, Raskäse und Surakäse – Dorf Sennerei Schlins
Joghurt – Sennerei Nenzinger Himmel
Reh und Hirsch – Österreich (teils eigener Jagd)
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 & Heinrich
Klassische Hausweine – Bauer und Kölbl
Biere und Limonaden – Brauerei Frastanz

Zum Einklang – ein Aperitif

Zeit zum Relaxen – Genießen – Zeit für sich!

Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt	€ 5,40
Glas Prosecco	€ 5,10
Martini mit Eis	€ 5,10
Hugo	€ 5,90
Aperol Spritz mit Weißwein	€ 5,70
Aperol Spritz mit Sekt	€ 5,80
Cynar mit Eis	€ 5,10
Sherry Cuesta Fino	€ 4,60
Ruby Port Fonseca	€ 4,60
Porto Fonseca BIN 27 Fine Reserva	€ 6,70
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 5,40
Campari Orange	€ 6,40
Campari Soda	€ 6,40

Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Leberspätzle	€ 5,20
Bouillon mit Kräuterflädle	€ 5,20
Gulaschsuppe nach eigener Rezeptur mit Brot serviert	€ 5,90
Winterliche Maronisuppe mit getrocknetem Apfelring	€ 6,70

Salate und Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit Balsamicovinaigrette *	€ 6,20
-----------------------------------------------------------	--------

* wahlweise mit hausgemachtem French-Dressing

Frischkäse von der Ziege im Speckmantel auf einem Bouquet von Blattsalaten an Waldbeerdressing	€ 10,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Beef Tartar – klassisch und großartig mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelspiegelei dazu Butter und Toastbrotecken	€ 17,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Vorarlberger Empfehlung

Käsknöpfle in der Pfanne

mit Röstzwiebeln und Blatt- und Kartoffelsalat
echt gsibergerisch ...

€ 14,90

„Skiführertoast“

Rinderfiletspitzen mit ToastbrotscHEIBEN an Edelpilzsauce
dazu Blattsalate an Balsamicodressing
mit Bergkäse- und Speckstreifen

€ 22,90

Vegetarische Küche

Winterliches Risotto

Fragen Sie unser Team nach der heutigen Empfehlung

€ 14,90

Kartoffelgemüsegratin

mit Kräutersauerrahm und Petersilienöl
dazu kleine Blattsalat mit Waldbeerdressing

€ 14,90

Unsere Klassiker vom Grill und aus der Pfanne

Das Garfrennga Schnitzel

Riesen Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein
mit Pommes Frites

€ 15,90

s'Nenzinger Gericht

zarte Schweinefilets mit Eierspätzle,
Pilzrahmsauce und Marktgemüse
auch als kleine Portion
der Renner schlechthin ...

€ 21,90

€ 17,90

Zwiebelrostbraten

serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
so typisch Wienerisch ...

€ 23,90

Fuhre Mist – die stylische Schubkarre

Verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch
in der Schubkarre angerichtet mit Pommes Frites,
Grillsauce und Kräuterbutter
nicht mehr weg zu denken ...

€ 17,50

Unsere Spezialität „Die Hausplatte“

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

ab 2 Personen / pro Person

€ 22,90

*extra Kuvert

€ 3,10

Rehstreifen vom heimischen Wild
in Edelpilzsauce
mit Kohlsprossen, Blaukraut und Eierspätzle € 27,90

Ragout vom Hirsch aus eigener Jagd
mit Eierspätzle, Brokkoli und Rotkraut € 22,90

Hirschrückensteak aus eigener Jagd
an Dörrzwetschgensauce
mit Kohlsprossen und Schupfnudeln € 34,50

Rinderfiletsteak (200g)
an Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelgemüsegratin und Brokkoli € 34,50

Lachsfilets im Kräutermantel
mit Risotto und Gemüse des Winters
an feiner Sauce des Tages € 24,50

jegliche Beilagenänderung € 2,00

Hinweis Allergene:

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

Etwas Leckeres zum Nachtisch?

Für sämtliche Kuchen werden Bioeier vom Gassnerhof verwendet

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 4,50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Eis und Sahne	€ 6,20
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 6,20
Schoko Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis	€ 7,90
Creme Brûlée mit Rosmarin und Früchten	€ 7,90
Omas Traum – Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis und warmer Vanillesauce mit Haselnusskrokant	€ 6,90
Nicoles Kaiserschmarren mit Röster der Saison (kleine Portion)	€ 8,90
Apfelküchle (3 Stück) mit Vanilleeis und Sahnetupfer	€ 7,50
Apfelküchle (6 Stück) mit Vanilleeis und Sahnetupfer	€ 12,50
Cassissorbet mit Minze	€ 4,50

Oder ein Eis zum Nachtisch?

Eiskaffee – drei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	€ 6,50
Dreierlei – eine Kugel Erdbeere, Vanille und Schoko mit/ohne Sahne	€ 5,50/4,50
Steirer Eis – zwei Kugel Vanille mit Kürbiskernöl und Waffel	€ 4,40
Vanille trifft Schoko – vier Kugeln Vanille mit flüssiger Schoko und Sahne	€ 7,50
Herrendessert – eine Kugel Mövenpick Walnuss mit Cognac	€ 6,90
Königsbecher – drei Kugeln Vanille, je eine Kugel Mövenpick Nuss und Mövenpick Caramel mit Nussvariation, Likör und Sahne	€ 8,20

Für Kids zum Naschen

Nemo – Bunter Eisteller mit noch bunteren Smarties	€ 4,80
Dumbo	
Eine Kugel Eis nach Wahl mit Waffel: Schoko, Erdbeere, Vanille oder Zitrone	€ 1,90

Kaffee und Schokospezialitäten

Garfrengekaffee -Keks, Kaffeelikör mit Sahnehäubchen und Schälchen Vanilleeis	€ 6,20
Kaffee / Verlängerter	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,70
Kaffee Amaretto	€ 4,50
Espresso	€ 2,70
Milchkaffee	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,50
Irish Coffee	€ 6,70
Heiße Schokolade	€ 3,40
Chocochino	€ 3,40
Tee - Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Green Tee, Assam	€ 3,10

Alkoholfreie Getränke

Vo Üs Tafelwasser still	0,33 € 3,10
Vo Üs Tafelwasser prickelnd	0,33 € 3,10
Mineralwasser prickelnd aus der hauseigene Quelle	0,50 € 3,20 1,00 € 5,20
Mineralwasser Still aus der hauseigene Quelle	0,50 € 2,90 0,70 € 3,90
'Vo Üs' Cola, Orange, Cola Mix, Zitro	0,25 € 3,10 0,50 € 4,60
Zuckerfreie Cola 'Vo Üs'	0,33 € 3,50
Eistee	0,25 € 3,10 0,50 € 4,70
Bio Kräuterlimonade	0,33 € 3,50
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft pur	0,25 € 3,30 0,50 € 4,90
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit Soda	0,25 € 3,10 0,50 € 4,20
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit LW	0,25 € 3,10 0,50 € 4,20
Soda Zitrone oder Holunder mit Zitronenscheibe	0,25 € 2,90 0,50 € 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 € 3,50

Biere

Kellerbier	0,30 € 4,40
Frastanzer Gold Spezial	0,20 € 2,90
Frastanzer Gold Spezial	0,30 € 3,30
Frastanzer Gold Spezial	0,50 € 4,30
Kleiner Radler süß oder sauer	0,30 € 3,30
Großer Radler süß oder sauer	0,50 € 4,20
Franziskaner Original Weizen	0,30 € 3,70 0,50 € 4,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50 € 4,30
Freibier alkoholfrei	0,50 € 4,30
Franziskaner Weizen/Cola	0,50 € 4,50

Weine Offen (weitere offene Weine aus der Flasche auf Empfehlung)

Rosé von Kölbl	0,125 € 3,90	0,25 € 7,70	0,50 € 14,90
Grüner Veltliner von Kölbl	0,125 € 3,90	0,25 € 7,70	0,50 € 14,90
Zweigelt von Bauer	0,125 € 3,90	0,25 € 7,70	0,50 € 14,90



Schön, dass Sie Ihre verdiente Freizeit bei uns genießen.

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Ihr Garfrennga Team