



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

Unser Motto:

„Aus der Region für die Region für Sie“

Unsere Lieferanten aus der Region:

„Gassnerhof Frastanz“ - Eier und Kalb

„Andi Mittermayr“ - Fisch

„Dorf Sennerei Schlins“ - Bergkäse, Räskäse und Surakäse

„Manfred Schallert Nenzing“ - Moscht und delikate Schnäpse

„Jagd Nenzinger Himmel“ - Reh und Hirsch

„Brauerei Frastanz“ - feines Bierangebot

Fruchtexpress Frastanz - Obst und Gemüse

AGM Bludenz -Trockensortiment

Fleisch aus Österreich

Die Gastgeber:

Josef und Gertie mit Michelle Morik

Unsere Küchenbrigade:

Chefkoch Patrick Dönz

mit Sous Chef Georg Löser, Graciella, Manuela und Ella

Unsere Servicecrew:

Alexandra, Sven und 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!*

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	€ 5,20
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	€ 3,90
Ruby Port von Fonseca	€ 3,90
Porto von Fonseca „BIN 27 Fine Reserva“	€ 4,90
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 3,90
Campari Orange	€ 4,90
Campari Soda	€ 4,60

Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Leberspätzle	€ 4,20
Bouillon mit Früttaten	€ 4,20
Gulaschsuppe nach eigenem Rezept mit Brot serviert	€ 5,40

Salatbuffet

Gerne können Sie sich an unserem Salatbuffet bedienen
Brot ist im Preis enthalten!

Salat S	€ 4,80
Salat M	€ 5,90
Salat X-Large	€ 9,30

Variationen vom Salat

Frische gemischte Salate ...

... mit gebratenen Hühnerstreifen	€ 12,50
... mit geräuchertem Lachs	€ 13,90

Unser Küchenchef empfiehlt heute

Vorspeisen

- Frischkäse im Speckmantel
auf einem Bouquet von Blattsalaten € 8,90
- Käserahmsuppe mit frischen Kräutern garniert € 5,90

Zum Hauptgang Fisch und Fleisch

- Kalbsrahmgulasch vom Gassnerhof
mit hausgemachten Spätzle € 17,50
- Kalbsbutterschnitzel vom Gassnerhof
an Waldpilzsauce
mit Brokkoli und Stampfkartoffeln € 15,50
- Hirschragout
serviert mit Rotkraut, Rahmwirsing
und Serviettenknödel € 21,90
- Rosa gebratene Lammkrone
auf Ratatouille mit Polenta € 27,60
- Gebratenes Wolfsbarschfilet
an feiner Kräutersauce
mit auserlesenen Reissorten und buntem Gemüse € 23,90

Dessert

- Drei Topfenmarillenknödel mit Zwetschgenröster (20min) € 6,90
- Tiramisu garniert mit frischen Früchten € 6,90
- Crème brûlée € 6,80

Ofenkartoffeln....

*...mit mediterranem Gemüse, Sauerrahm und Salatgarnitur
vegetarisch € 12,90*

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

*...mit geräuchertem Lachs, Sauerrahm und Salatgarnitur
gesund und leicht € 14,50*

Vegane und vegetarische Küche aus dem Ländle

*Kartoffel-Kürbisgratin
mit feinen Blattsalaten und Kräutern € 12,80*

*Ofenkartoffel mit Hibiskus-Chili-Dip
mit Wurzelgemüwestreifen an Olivenöl
und Salatgarnitur (vegan) € 12,90*

*Je nach Saison bietet unser Chefkoch regelmäßig
Tagesempfehlungen. Unsere Servicemitarbeiter /-innen empfehlen
Ihnen gerne weitere saisonale Gerichte!*

Etwas „Feines & Kleines“ - Toast

„Ladytoast“

*Hähnchenfilet im Toast mit Cocktailsauce
und knackigen Blattsalaten*

€ 12,90

„Herrentoast“

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

€ 13,90

Typisch Gsibergerisch

Käsknöpfle i da Brenta

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

€ 13,20

jegliche Beilagenänderung

€ 1,50

Hinweis:

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

€ 13,40

s'Nenzinger Gericht

zarte Schweinefilets auf hausgemachten Eierspätzle,
Pilzrahmsauce und Marktgemüse

€ 18,90

auch als kleine Portion

€ 16,50

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 ...

€ 15,80

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

€ 19,40

*extra Kuvert

€ 2,90

Eine süße Hauptspeise?

*Kaiserschmarrn nach Mamas Rezept
mit Marillenröster*

Kleine Portion

€ 7,90

Große Portion

€ 13,90

Etwas Leckerer, Süßes zum Nachtisch?

Für sämtliche Kuchen werden Bioeier vom Gassnerhof verwendet

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

€ 3,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Eis und Sahne

€ 4,90

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

€ 5,20

Schoko Soufflé

mit flüssigem Kern und schwarze Johannisbeere

€ 7,80

Omas Traum - hausgemachter Apfelkuchen

mit cremigem Vanilleeis und warmer Vanillesauce

€ 5,90

Apfelküchle (3 Stück)

€ 6,50

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	€ 5,50
Kaffee	€ 2,60
Latte Macchiato	€ 3,20
Kaffee Amaretto	€ 3,90
Espresso	€ 2,30
Milchkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,10
Irish Coffee	€ 5,90
Heiße Schokolade	€ 3,20
Chocochino	€ 3,40
Tee – Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Green Tee, Assam	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,33	€ 2,60
Mineralwasser „Sprudel“ aus der hauseigene Quelle	0,50	€ 3,20
Mineralwasser „Still“ aus der hauseigene Quelle	0,50	€ 2,90
Cola, Fanta, Spezi, Citro, Eistee	0,25	€ 2,90
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft pur	0,25	€ 3,00
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit Soda	0,25	€ 2,80
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit LW	0,25	€ 2,80
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	€ 2,90
Coca Cola light	0,25	€ 3,20
Almdudler	0,25	€ 3,20

Biere

Frastanzer Gold Spezial	0,20	€ 2,60
Frastanzer Gold Spezial	0,30	€ 2,90
Frastanzer Gold Spezial	0,50	€ 3,90
Großer Radler süß oder sauer	0,50	€ 3,80
Kleiner Radler süß oder sauer	0,30	€ 2,90
Franziskaner Weizen	0,30	€ 3,50
Franziskaner alkoholfrei	0,50	€ 4,10
Freibier alkoholfrei	0,50	€ 3,70
Weizen/Cola	0,50	€ 4,10

Weine Offen (weitere offene Weine auf Empfehlung)

Grüner Veltliner von Kölbl	0,125	€ 3,20	0,25	€ 6,20	0,50	€ 11,80
Zweigelt von Bauer	0,125	€ 3,20	0,25	€ 6,20	0,50	€ 11,80
Rosé von Kölbl	0,125	€ 3,20	0,25	€ 6,20	0,50	€ 11,80

*verlangen sie unsere separate Weinkarte mit einem vielseitigen Angebot!