

Gasthaus Schäfle

Günter Hämmerle e.U.
Sigmund-Nachbauerstrasse 14
6830 Rankweil

Tel: 05522 – 44548
Fax: 05522 44548-4
Email: info@schaefle.com
Homepage: www.schaefle.com



Menüvorschläge Herbst-Winter 2022/23

(Gültig von 5. Oktober 2022 bis 19. März 2023)

Menü 1

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing,
gebratene Speckwürfel und Brotcroutons € 7,50

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle € 5,20

Gebratenes Hühnerbrüstle
an Paprika-Rahmsauce, dazu gedünsteter Reis
und Marktgemüse € 17,00 (Normalportion € 19,50)

Dunkles Schokolademousse mit Früchten € 7,50

Menü 2

Kleiner Gemischter Salatteller
mit Balsamico-Olivenöldressing € 5,20

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A) € 6,20

Gegrilltes Schweinsrückensteak mit frischen Pilzen in Rahmsauce
Butterspätzle und Marktgemüse € 17,00 (Normalportion € 19,50)

Joghurt-Nuss-Traum; cremiges Ländle-Joghurt mit
2 Kugeln Nusseis und gebrannten Nüssen, mit Blütenhonig verfeinert € 5,50

Menü 3

Bunter Blattsalatcocktail in Frenhdressing,
Cherrytomaten und gerösteten Kernen € 6,20

Grießnockerl mit Wurzelgemüse in kräftiger Rindssuppe € 5,20

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse)
buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 19,50 (Normalportion € 22,00)

Flaumige Topfenknödel mit Nussbröseln,
Zwetschgenröster und Vanilleeis € 7,50

Menü 4

Bunter Herbst / Wintersalat;

Knackige Blattsalate mit Nüssen und gebratenen Pilzen € 8,00

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle € 5,20

Steak vom Übersaxner Truthahn

mit Schinkenspeck, Salbei und Ländle-Camembert überbacken

dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse € 18,00 (Normalportion € 20,50)

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“

mit pochiertem Gewürzapfel, Vanilleeis und Schlagsahne € 7,50

Menü 5

Vogersalat mit würzigem Bergkäsedressing

(vom Schnifner Heumilchkäse)

knackigen Apfelstiften und gerösteten Kürbiskernen € 8,00

Pastinaken-Cremesuppe mit Walnusspesto € 6,20

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)

mit Black BBQ-Gewürz, Portweinjus,

gebratene Kartoffelnockerl und Marktgemüse € 27,50 (Normalportion € 30,00)

Schoko-Haselnuss-Brownie mit hausgemachtem Zwetschkensorbet

und Früchten € 7,50

Menü 6

Wacholder geräucherter Hirschschinken

mit eingelegtem Kürbis auf Blattsalatbeet € 9,50

Süßkartoffel-Currysuppe mit Kokosmilch und Ingwer-Sesamsalsa € 6,20

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an Portweinjus, dazu cremiges Risotto

und Broccoliröschen € 21,50 (Normalportion € 24,00)

Creme Brûlée mit Früchten € 7,50

Menü 7

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel

mit pikanter Tomatenmarmelade € 8,50

Würzige Kren-Schaumsuppe

(aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A)

mit Leberknödel € 6,20

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf buntem Ratatouille-Gemüse

dazu gedünsteter Kräuterreis € 22,50 (Normalportion € 25,00)

Tonkabohnen-Pannacotta

mit Rotweinbirne und Birnensorbet € 7,50

Menü 8

Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten
mit fruchtig-pikantem Apfel-Chutney und kleinem Salatstrauß € 10,50

Steinpilz-Cappuccino mit Knusperbrot € 6,20

Rosa gebratenes Hirschkeulensteak
mit Preiselbeer-Wildjus dazu gebratene Kartoffelnockerl
und Rotkraut € 22,50 (Normalportion € 25,00)

Frische Ananas, dazu warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer
und Nüsseis € 7,50

Weitere Vorschläge Ihr Menü zu gestalten:

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller mit Balsamico-Olivenöldressing € 6,20

Räucherforellenmousse im Blattsalatkranz mit Apfel- Kren-Vinaigrette € 9,50

Ziegenfrischkäse-Crème Brûlée
(von der Wälder Edelziege) mit fruchtigem Chutney und Blattsalaten € 10,50

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Dillsauce und kleinem Salatstrauß € 12,00

Herzhaftes Kürbismousse mit gepickeltem Kürbis und Rohschinken € 10,50

Randig-Carpaccio; Randigscheiben, mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig,
und Walnussöl, würzige Krensaucen und gebratene Pilze € 8,50

Suppen

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe; (vom Schnifner Heumilchkäse) mit Speckkrusteln € 6,20

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotcroutons € 6,20

Klare Wildkraftsuppe mit Pilzravioli, Wurzelgemüse und Sherry € 7,50

Hauptgerichte

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten
(aus Frastanz von Nino's Ländlefisch), dazu cremige Rahmkartoffeln,
gebratene Eierschwämme und Broccoliröschen € 23,00 (Normalportion € 25,50)

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Ländle-Seesaibling
(Ninos Ländlefisch, Frastanz), mit Steinpilznudeln
und Marktgemüse 24,00 (Normalportion € 27,00)

Rinder Filetsteak vom Grill, mit Senfkruste überbacken, mit Rotweinschalotten,
dazu Süßkartoffelpüree und Bohnengemüse € 30,00 (Normalportion € 34,00)

Geschmortes Wildragout in Rotweinsauce, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben
Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren € 21,50 (Normalportion € 24,00)

Wildschweintrüben am Stück gebraten
auf Rahmwirsing, mit Wildjus und Mandelbällchen € 23,00 (Normalportion € 25,50)

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
mit Zwiebelsauce und Röstzwiebeln, dazu Petersielkartoffeln
und bunte Gemüsegarnitur € 25,00 (Normalportion € 27,50)

Rosa gebratenes Huftsteak vom Ländlekalb
mit Steinpilzjus, feine Nüdile und Marktgemüse € 23,50 (Normalportion € 26,00)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry; Bunte Marktgemüse in pikanter Currysauce,
dazu gedünsteter Reis € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Vorarlberger Kässpätzle mit knusprigen Röstzwiebeln,
dazu Kartoffelsalat und grüner Salat € 15,00 (Normalportion € 17,00)

Cremige Schnittlauchpolenta und gebratene Pilzpolenta
mit Pilzragout in Weißweinsauce
und buntem Marktgemüse € 15,50 (Normalportion € 17,50)

Cremiges Gersten-„Risotto“
mit Wurzelgemüse, Ländle-Camembert und mariniertem Rucola € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Berglinsen mit Wurzelgemüse
geschmortem Randig, Krenschaum und Apfel-Junglauchsalsa € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt, mit Rahmwirsing und Kürbiskernen,
dazu 20 Monate alter Schnifner Bergkäse (vom Schnifner Heumilchkäse)
€ 15,50 (Normalportion € 17,50)

Nachspeisen

Zweierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten und Prosecco aufgespritzt € 7,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.) mit Früchten € 7,50

Vanille-Topfen-Mousse (vom Schnifner Sennereitopfen) € 7,50

Maroni-Terrine mit Ananasragout und € 7,50

Orangen-Grießflammerie mit Beerenragout € 7,50



**Kinder können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte
wählen oder natürlich auch aus dem ausgewählten Menü.**

Lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen unsere saisonalen Menüvorschläge unterbreiten dürfen. Natürlich können die einzelnen Menü-Gänge getauscht, weggelassen oder durch andere ergänzt werden. Auch eigene Wünsche von Ihnen werden wir gerne berücksichtigen, und Sie gerne individuell beraten.

Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass bei mehrgängigen Menüs, die kleinere Hauptspeisenportion für den Großteil der Gäste ausreichend ist. Wenn Sie es wünschen, fragen wir Sie und Ihre Gäste vor Menübeginn nach der Portionsgröße.

Bitte beachten Sie, dass diese Menüs nur auf Vorbestellung speziell für Sie und Ihre Gäste gekocht werden. Wir empfehlen Ihnen nur ein Menü (evtl. mit einem alternativen Hauptgang) für sich und Ihre Gäste auszuwählen.

Um Ihnen und uns Kosten zu sparen, ersuchen wir Sie, uns die verbindliche Personenzahl zu bestätigen und eventuelle Änderungen, auch kurzfristig, mitzuteilen. Bei Abweichungen von mehr als 2 Personen behalten wir uns vor, die von Ihnen genannte Personenzahl zu verrechnen. Wir bitten um Verständnis.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von € 2,00 pro Person zu verrechnen.

Unsere Sperrstunde ist 01:00 Uhr (Sonntag 22:00 Uhr). Bei einer Verlängerung rechnen Sie bitte mit zusätzlichen Kosten von Euro 60,- pro angefangener Stunde. Gerne darf, bei Veranstaltungen in separaten Räumen, eine Musik / DJ spielen. Gäste müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Wir übernehmen hierfür keine Verantwortung.

Die Preise sind freibleibend und können sich ändern, wenn sich unsere Kosten während der Gültigkeit der Menüvorschläge ändern.

Viel Spaß und Genuss beim Auswählen!

Lieber Gast!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzl. Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
- Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

