

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:

Frühling 2024

(Gültig von 20. März 2024 bis 2. Juni 2024)

Lieber Gast!

Hier können Sie Ihr Menü individuell aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen. Auch eigene Wünsche von Ihnen werden wir gerne berücksichtigen, und Sie gerne auch individuell beraten.

Die Hauptspeisen unsere Menüs sind mit der etwas kleineren Menüportion berechnet. Für einen Aufpreis von € 2,50 pro Gast ist es auch möglich für alle Gäste eine größere Portion zu servieren.

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) 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.

Möchten Sie à la carte speisen, können Sie dies bis 20 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen.

Unsere Sperrstunde ist 24:00 Uhr (Sonntag 22:00 Uhr). Eine Verlängerung ist unbedingt vorher abzuklären. Rechnen Sie bitte mit zusätzlichen Kosten von Euro 30,- pro Mitarbeiter, 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 Ihres Menüs

Vorspeisen

Kleiner Gemischter Salatteller
Balsamico-Olivenöldressing € 5,50

Bunt gemischter Salatteller
Balsamico-Olivenöldressing € 6,50

Bunter Blattsalatcocktail, Frenchdressing,
Cherrytomaten, Radieschen
geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne € 6,50

Saisonale Blattsalate, Balsamico-Olivenöldressing,
gebratene Speckwürfel, Brotcroutons € 8,50

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel
Tomaten-Carpaccio,
Steirisches Kürbiskernöl und Kerne € 11,50

Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse
im Speckmantel gebraten
fruchtig-pikantes Apfel-Chutney
Blattsalate € 12,00

Räucherforellenmousse
Kleine Blattsalate, Apfel-Kren-Vinaigrette € 12,00

Montafoner Sura Kees
und weißer Spargel, gegrillte Zucchinischeiben
Tomatenvinaigrette, steirisches Kürbiskernöl € 12,50
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Spargel-Creme brûlée
Sorbet vom grünen Spargel € 13,50
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Bunter Gemüse-Wrap
mit Avocado und altem Schnifner Bergkäse
Zitronensauerrahm € 9,50

Kohlrabi-Carpaccio, Räucherlachs
Rucola, Kürbiskerne, Birnen-Balsam-Essig
(von Dietrich Kostbarkeiten, Lauterach)
Waldviertler Mohnöl € 14,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 5,50

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 5,50

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 5,50

Cremesuppe vom weißen Spargel
mit Spargeleinlage und Haselnussöl € 6,50
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Bärlauchcremesuppe
Blätterteigstangerl, Bärlauchöl € 6,50

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino
Milchschaumhaube € 6,50

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;
(vom Schnifner Heumilchkäse)
Speckkrusteln € 6,50

Süßkartoffel-Currysuppe
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 6,50

Kräuter-Schaumsuppe
knusprige Brotcroutons € 6,50

Tomatencremesuppe
Basilikumsahne € 6,50

Cremesuppe von frischer gelber Paprika
knusprige Garnele im Kartoffelmantel € 8,00

Cremesuppe von jungen Erbsen
mit einem Hauch Minze
Räucherlachsstreifen € 7,50

Knoblauchrahmsuppe
gerösteten Brotcroutons € 6,50

Hauptgerichte

Gegrilltes Schweinsrückensteak
frischen Pilzen in Rahmsauce, Butterspätzle, Marktgemüse € 18,50

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse)
buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 21,00

Gebratenes Hühnerbrüstle
Paprika-Rahmsauce, gedünsteter Reis, Marktgemüse € 18,00

Steak vom Übersaxner Truthahn
mit Schinkenspeck, und Ländle-Camembert überbacken
feine Nüdile, Marktgemüse € 19,50

Rosa gebratene Entenbrust
Portweinjus, cremiges Risotto, Broccoliröschen € 22,50

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)
Black BBQ-Gewürz, Rotweinjus
Kartoffelgratin, Marktgemüse € 32,50

Rinder Filetsteak vom Grill,
Portweinjus mit Assam-Langpfeffer
Schupfnudeln, Speckböhnchen € 34,50

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Petersielkartoffeln
bunte Gemüse garnitur € 30,50

Huftsteak vom heimischen Kalb, rosa gebraten
frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Vorderlandkartoffeln € 27,00
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Mit Rosmarin geschmorte Lammschulter
(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)
Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin € 24,50

Rosa gebratenes Lammnüsschen
(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)
Rotweinjus, Bärlauchnüdile
Zucchini gemüse € 27,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Schnittlauchrahmsauce, Marktgemüse, gedünsteter Butterreis € 24,00

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefish),
cremige Rahmkartoffeln, Broccoliröschen € 24,00

Die Hauptspeisen unserer Menüvorschläge sind mit der etwas kleineren Menüportion berechnet. Für einen Aufpreis von € 2,50 pro Gast ist es auch möglich für alle Gäste eine größere Portion zu servieren (Wir empfehlen dies, wenn Sie sich für ein zweigängiges Menü entscheiden).

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry;

Buntes Marktgemüse, pikante Currysauce,
gedünsteter Reis € 16,50

Vorarlberger Kässpätzle, knusprigen Röstzwiebeln,
Kartoffelsalat und grüner Salat € 17,00

Sellerie-Steak vom Grill

Preiselbeer-Apfelkren

Rahmwirsing, Mandelbällchen € 16,50

Gerührte Olivenpolenta

Ratatouille-Gemüse, Gebackene Zucchini € 16,50

Bärlauch-Risotto verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse

Kirschtomatenragout € 16,50

Frische, weiße Spargelstangen

Sauce Hollandaise, Vorderland-Kartoffeln € 21,50

(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Nudelgericht;

Feine Nüdile, Broccoliröschen, Paprikastreifen

Junglauch, Basilikumsauce € 16,50

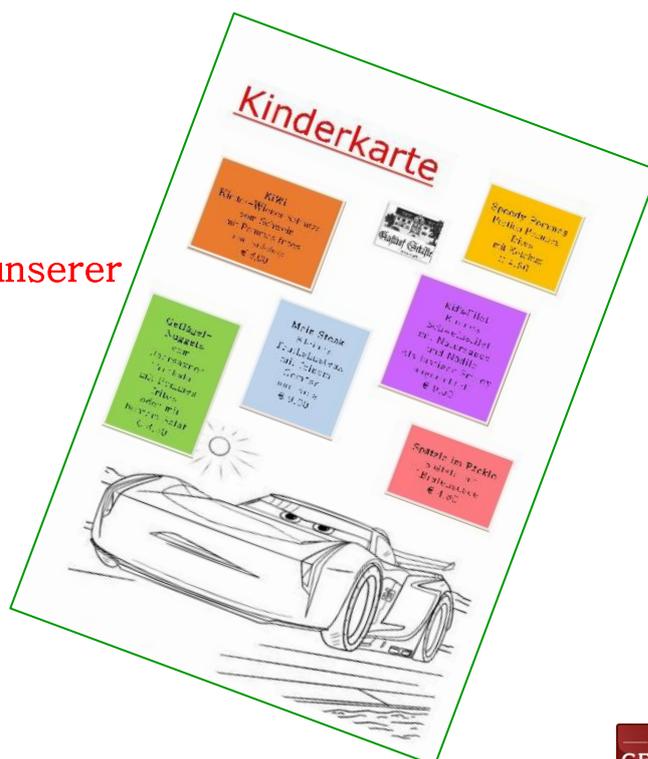
Flaumige Bärlauchknödel

geriebener, alter Schnifner Bergkäse

braune Butter, Rahmwirsing € 17,50

Gerne können die Vegetarier auch vor Ort aus unserem aktuellen, saisonalen Tagesangebot wählen.

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



Nachspeisen

Dunkles Schokolademousse
Früchte € 8,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagsahne, Erdbeersauce € 7,00

Crème Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Vanille-Topfen-Mousse (vom Schnifner Sennereitopfen)
marinierte Erdbeeren € 8,50

Erdbeer-Tiramisu € 9,50

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Erdbeersorbet
Früchte € 7,50

Joghurt-Nuss-Traum:
cremiges Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 7,00

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“
pochierter Gewürzapfel, Vanilleeis, Schlagsahne € 8,50

Eierlikör-Pannacotta
Knusprige Hippe, Früchte € 8,50

Frische Ananas
warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer
Walnusseis € 8,50

Zweierlei hausgemachte Sorbets
Früchte und Prosecco € 7,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.) Früchten € 8,50

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von € 2,50 pro Person zu verrechnen.