

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:

Sommer 2024

(Gültig von 5. Juni 2024 bis 2. September 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 bis 01:00 Uhr ist möglich, ist aber unbedingt vorher abzuklären. Rechnen Sie bitte mit zusätzlichen Kosten von Euro 40,- 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 € 6,20

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

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

Kopfsalatherzen
gebratene Eierschwämme
Radieschen, Kräutervinaigrette € 10,50

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel
Tomaten-Carpaccio, Rucola, Dietrichs Birnen-Balsamessig,
Steirisches Kürbiskernöl und Kerne € 12,50

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

Montafoner Sura Kees
gegrillte Zucchini-scheiben, gebratene Eierschwämme,
Tomatenvinaigrette, steirisches Kürbiskernöl € 13,50

Bunter Gemüse-Wrap
mit Avocado, Pilzen und altem Schnifner Bergkäse
Zitronensauerrahm € 10,50

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

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
(aus Frastanz von Nino's Ländlefish),
Honig-Dillsauce, Avocadofächer € 15,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 5,80

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 5,80

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 5,80

Cremesuppe von frischen Eierschwämmle
Kräutersahne € 6,80

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino
Milchschaumhaube € 6,80

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;
(vom Schnifner Heumilchkäse)
Speckkrusteln € 6,80

Süßkartoffel-Currysuppe
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 6,80

Kräuter-Schaumsuppe
knusprige Brotcroutons € 6,80

Tomatencremesuppe
Basilikumsahne € 6,80

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

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

Würzige, geeiste
Wassermelonen-Gazpacho € 6,80

Geeiste Gurkensuppe
mit Tomaten-Basilikumsorbet € 6,80

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
frische Eierschwämmle in Kräuterrahmsauce
feine Nüdile, Marktgemüse € 21,00

Rosa gebratene Entenbrust
Portweinjus, cremiges Risotto
Broccoliröschen € 24,50

Rosa gebratener Kalbsrücken
gerührte Olivenpolenta
junge Bohnen, Paprikajus € 34,50

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

Rinder Filetsteak vom Grill,
Portweinjus, Eierschwämmle
gebratene Kartoffelnockerl, Zucchini Gemüse € 34,50

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

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

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 € 25,00

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

Tomaten-Risotto

verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse
Basilikumpesto € 16,00

Gerührte Olivenpolenta

Ratatouille-Gemüse, Gebackene Zucchini € 16,50

Frische Eierschwämme

mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce
dazu gebratene Serviettenknödelscheiben € 20,00

Nudelgericht;

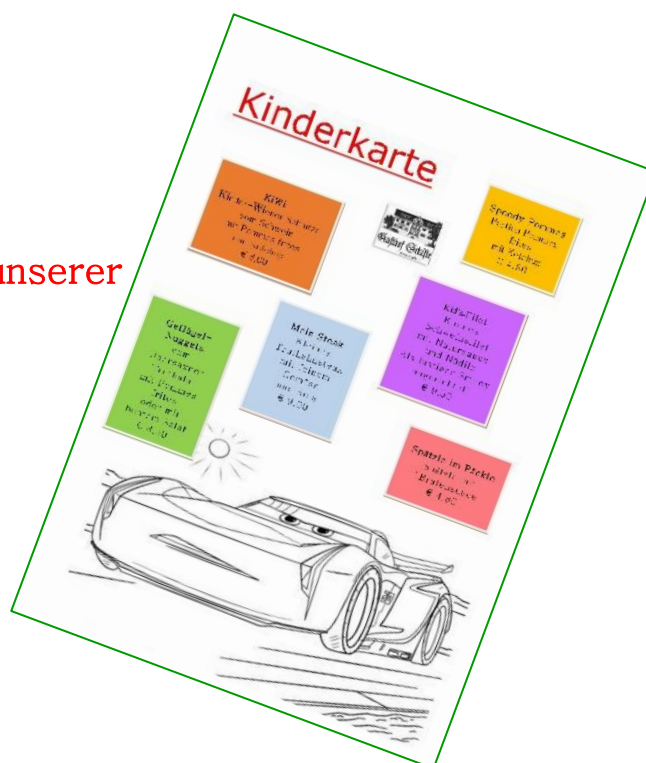
Feine Nüdile, Broccoliröschen, Paprikastreifen
Junglauch, Basilikumsauce, Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse € 17,50

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,
Eierschwämme, Cocktailtomaten, Jungzwiebel

20 Monate alter Schnifner Bergkäse (vom Schnifner Heumilchkäse) € 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 € 9,00

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagsahne, Erdbeersauce € 7,00

Crème Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Vanille-Topfen-Mousse
marinierte Erdbeeren € 9,00

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Erdbeersorbet
Früchte € 8,00

Joghurt-Nuss-Traum;
cremigem Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 7,00

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“
pochierter Gewürzapfel, Vanilleeis, Schlagsahne € 9,00

Eierlikör-Pannacotta
Knusprige Hippe, Früchte € 9,00

Frische Ananas
warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer
Walnusseis € 9,00

Zweierlei hausgemachte Sorbets
Früchte und Prosecco € 7,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.) Früchten € 9,00

Dessertteller „Schäfle“; Dreierlei süße Schmankerl € 14,00

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