

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 2023/24

(Gültig von 4. Oktober 2023 bis 17. März 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, geröstete Kerne € 6,50

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

Vogersalat mit würzigem Bergkäsedressing
(vom Schnifner Heumilchkäse)
knackigen Apfelstiften und gerösteten Kürbiskernen € 8,50

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

Hausgebeiztes Lachsfilet
Honig-Dillsauce, Avocadofächer € 14,00

Räucherforellenmousse
Blattsalatkranz, Apfel-Kren-Vinaigrette € 10,50

Wacholder geräucherter Hirschschinken
mit eingelegtem Kürbis auf Blattsalatbeet € 12,50

Ziegenfrischkäse-Crème Brûlée
(von der Wälder Edelziege) fruchtiges Chutney
Blattsalate € 12,00

Randig-Carpaccio
Randigscheiben, mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig,
und Walnussöl, würzige Krensauce
und gebratene Pilze € 9,50

Gebratene Blutwurst-Taler
Kren-Dip, mariniertes Vogersalat € 9,50

Herzhaftes Kürbismousse, gepickelter Kürbis,
Rohschinken € 10,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 5,50

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 5,50

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 5,50

Pastinaken-Cremesuppe
Walnusspesto € 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

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Kürbiskernen
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A) € 6,50

Würzige Kren-Schaumsuppe
(aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A)
mit Leberknödel € 6,50

Steinpilz-Cappuccino
Knusperbrot € 7,50

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

Knoblauchrahmsuppe
gerösteten Brotcroutons € 6,50

Hauptgerichte

Gegrilltes Schweinsrückensteak
frischen Pilzen in Rahmsauce, Butterspätzle, Marktgemüse € 17,50

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 € 18,50

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

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)
Black BBQ-Gewürz, Rotweinjus
Kartoffelgratin, Marktgemüse € 29,50

Rinder Filetsteak vom Grill,
Portweinjus mit Assam-Langpfeffer
Schupfnudeln, Speckböhnchen € 32,50

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Petersielkartoffeln
bunte Gemüse garnitur € 27,50

Huftsteak vom heimischen Kalb,
frische Steinpilze in Rahmsauce
Nüdile, Marktgemüse € 25,00

Rosa gebratenes Hirschkeulensteak
mit Preiselbeer-Wildjus dazu gebratene Kartoffelnockerl, und Rotkraut € 25,00

Geschmortes Wildragout in Rotweinsauce, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben
Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren € 23,50

Wildschweinrücken am Stück gebraten
Rahmwirsing, Wildjus, Mandelbällchen € 23,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Schnittlauchrahmsauce, Marktgemüse, gedünsteter Butterreis € 23,00

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefisch),
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 € 16,00

Vorarlberger Kässpätzle, knusprigen Röstzwiebeln,
Kartoffelsalat und grüner Salat € 16,50

Cremige Schnittlauchpolenta und gebratene Kräuterpolenta
Pilzragout in Weißweinsauce
buntem Marktgemüse € 16,00

Dinkel-„Risotto“

(Ludescher Dinkel von Barbara Hartmann)

getrocknete Tomaten, Broccoliröschen, alter Schnifner Bergkäse
marinierter Rucola € 16,00

Berglinsen mit Wurzelgemüse

geschmortem Randig, Krenschaum und Apfel-Junglauchsalsa € 14,50

Nudelgericht:

Feine Nüdile mit Wirsing, Birnen und Nüssen
an Kürbissauce, gebratene Pilze € 16,00

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,

Rahmwirsing, Kürbiskerne, 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 € 8,50

Flaumige Topfenknödel mit Nussbröseln,
Zwetschgenröster und Vanilleeis € 8,50

Crème Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Maroni-Terrine, Rotweinzweschken € 8,50

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

Joghurt-Nuss-Traum:
cremiges Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 6,50

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

Tonkabohnen-Pannacotta
mit Rotweibirne und Birnensorbet € 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

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

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