

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 2022

(Gültig von 15. Juni 2022 bis 11. September 2022)

Menü 1

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing,
gebratene Speckwürfel und Brotcroutons € 6,80

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

Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten
mit Mozzarella-Tomatenspieße € 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 Frenchdressing,
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)

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagsahne und Erdbeersauce € 6,50



Menü 4

Kopfsalatherzen mit gebratenen Eierschwämmle,
Radiesle und Paprikastreifen € 8,20

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

Bunte Blattsalatherzen mit würzigem Bergkäsedressing
(vom 20 Monate alten Schnifner Heumilch-Bergkäse)
dazu knusprige Brotcroutons und Sprossen € 6,50

Cremesuppe von frischen Eierschwämmle mit Basilikumsahne € 6,20

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)

mit Black BBQ-Gewürz, Portweinjus,
gebratene Kartoffelnockerl und Marktgemüse € 25,50 (Normalportion € 28,00)

Schoko-Brownie mit hausgemachtem Erdbeersorbet
und marinierten Erdbeeren € 7,50

Menü 6

Zucchini-Carpaccio

Gebratene Zucchinischeiben mariniert mit Birnen-Balsamessig und Traubenkernöl
dazu Schnifner Laurentiuskäse extra pikant und geröstete Sonnenblumenkerne € 7,50

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

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an Portweinjus, dazu cremiges Risotto
und Broccoliröschen € 21,00 (Normalportion € 23,50)

Creme Brûlée mit Früchten € 7,50

Menü 7

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel

mit pikanter Tomatenmarmelade und Salatherzen € 8,50

Kräuter-Schaumsuppe mit Knusperbrot € 5,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf buntem Ratatouille-Gemüse
dazu gedünsteter Kräuterreis € 22,50 (Normalportion € 25,00)

Tonkabohnen-Pannacotta

mit Orangensauce und Früchten € 7,50

Menü 8

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

Cremige Kartoffel-Junglauchsuppe mit Milchschaumhaube € 6,20

Rosa gebratenes Huftsteak vom Ländlekalb
dazu frische Eierschwämmle in Kräuterrahmsauce
feine Nudeln und Marktgemüse € 22,50 (Normalportion € 25,00)

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

Weitere Vorschläge Ihr Menü zu gestalten:

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller mit Balsamico-Olivenöldressing € 6,20

Räucherforellenmousse im Blattsalatkranz mit Apfelvinaigrette und Kren € 9,50

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

Hausgebeiztes Lachsfilet mit Honig-Dillsauce und kleinem Salatstrauß € 10,50

Blattsalatvariation mit Balsamico-Olivenöldressing
und knusprigen Brotcroustons und Kürbiskernen € 6,20

Suppen

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

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotcroustons € 6,20

Geeiste Karotten-Apfelsuppe mit einem Schuss „Prosecco“ € 6,20

Geeiste Gurkensuppe mit Tomaten-Basilikumeis € 6,20

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit gebackener Garnele im Kartoffelmantel € 7,50

Hauptgerichte

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
mit Zwiebelsauce und Röstzwiebeln, dazu Petersielkartoffeln
und bunte Gemüsegarnitur € 24,00 (Normalportion € 26,50)

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

Geschmortes Rinderbäggel mit Wurzelgemüse in Zweigeltsauce
dazu Kartoffelpüree und Marktgemüse € 21,00 (Normalportion € 23,50)

Filetspitzen von Rind und Schwein,
mit Champignons und Lauchstreifen in Natursauce
Butterspätzle und Marktgemüse € 21,50 (Normalportion € 24,00)

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten
(aus Frastanz von Nino's Ländlefish), dazu cremige Rahmkartoffeln,
gebratene Eierschwämme und Broccoliröschen € 22,50 (Normalportion € 25,00)

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Ländle-Seesaibling
(Ninos Ländlefish, Frastanz), mit Basilikumnudile
und Zucchini-Tomatengemüse 23,00 (Normalportion € 25,50)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry; Buntres 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)

Rahmpolenta mit gebratenen Kräuterseitlingen, Pilzragout
und Frischgemüse € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Cremiges Pilz-Risotto verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse
und Kirschtomatenragout € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Frische Eierschwämme mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce
dazu flaumige Semmelknödel € 19,00 (Normalportion € 21,00)

Nudelgericht; Feine Nudile mit Broccoliröschen, Paprikastreifen und
Junglauch in Basilikumsauce € 14,50 (Normalportion € 16,50)

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,
mit frischen Eierschwämme, Cocktailtomaten und Jungzwiebel
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

Mousse vom Schnifner Sennereitopfen und Vanille mit Beeren € 7,50

Erdbeer-Tiramisu im Glas € 7,50

Zitronen-Tarte mit fruchtigem Sorbet und marinierten Erdbeeren € 7,50

Dessertteller „Schäfle“; Viererlei süße Schmankerl € 12,00

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

Ananas-Mascarpone mousse € 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.

