

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 2021

(Gültig von 6. Oktober 2021 bis 20. März 2022)

Menü 1

Menüpreis: € 31,00 (ohne Suppe € 27,00)

Kleiner Gemischter Salatteller
mit Balsamico-Olivenöldressing € 4,50

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle € 4,50

Gebratenes Hühnerbrüstle
an Paprika-Rahmsauce, dazu gedünsteter Reis
und Marktgemüse € 15,00 (Normalportion € 18,00)

Dunkles Schokolademousse mit Früchten € 8,00

Menü 2

Menüpreis: € 30,50 (ohne Suppe € 25,50)

Bunter Blattsalatcocktail in Frenchdressing,
mit Karottenblumen und gerösteten Sonnenblumenkernen € 5,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und knusprigem Blätterteigstangerl
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A) € 5,50

Gegrilltes Schweinsrückensteak
mit frischen Pilzen in Rahmsauce
Butterspätzle und Marktgemüse € 15,00 (Normalportion € 18,00)

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



Menü 3

Menüpreis: € 36,50 (ohne Suppe € 32,50)

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing,
gebratene Speckwürfel und Brotcroutons € 6,50

Grießnockerl

mit Wurzelgemüse in kräftiger Rindssuppe € 4,50

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse)

buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 18,50 (Normalportion € 21,50)

Flaumige Topfenknödel mit Nussbröseln,
Zwetschgenröster und Vanilleeis € 8,00

Menü 4

Menüpreis: € 35,00 (ohne Suppe € 31,00)

Bunter Herbst / Wintersalat;
Knackige Blattsalate mit Nüssen,
und gebratenen Pilzen € 7,50

Kräftige Rindssuppe

mit Leberspätzle € 4,50

Steak vom Übersaxner Truthahn

mit Weißbrot-Kräuterkruste überbacken, Natursauce,

dazu feine Nudeln und buntes Pfannengemüse € 16,50 (Normalportion € 19,50)

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“

mit pochiertem Gewürzpfel, Vanilleeis und Schlagsahne € 7,50

Menü 5

Menüpreis: € 40,50 (ohne Suppe € 35,50)

Vogersalat mit würzigem Bergkäsedressing
(vom Schnifner Heumilchkäse)

knackigen Apfelstiften und gerösteten Kürbiskernen € 7,50

Pastinaken-Cremesuppe

mit Walnusspesto € 5,50

Rosa gebratenes Hirschkeulensteak

mit Preiselbeer-Wildjus dazu gebratene Kartoffelnockerl

und Rotkraut € 20,50 (Normalportion € 23,50)

Frische Ananas

mit warmer Orangensauce und Assam-Langpfeffer

dazu hausgemachtes Fruchtsorbet € 8,00

Menü 6

Menüpreis: € 46,50 (ohne Suppe € 41,50)

Wacholder geräucherter Hirschschinken
mit eingelegtem Kürbis aus Blattsalatbeet € 8,50

Würzige Kren-Schaumsuppe
(aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A)
mit gebackenem Bröselknödel € 5,50

Rinderrückensteak vom Grill
(von der österreichischen Kalbin)
mit Portweinjus, dazu Kartoffelgratin
und Marktgemüse € 25,00 (Normalportion € 28,00)

Crème Brûlée mit Früchten € 8,50

Menü 7

Menüpreis: € 43,50 (ohne Suppe € 38,50)

Ziegenfrischkäse-Crème Brûlée
(von der Wälder Edelziege) mit fruchtigem Chutney und Blattsalatstrauß € 9,50

Kräuter-Schaumsuppe mit Brotcroutons € 5,50

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Kürbis-Nüdile,
und Broccoliröschen € 21,00 (Normalportion € 24,00)

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

Menü 8

Menüpreis: € 42,00 (ohne Suppe € 37,00)

Roastbeef vom Wildschweinerücken
dazu Rotkrautsalat mit Orangen und Granatapfelkernen € 9,50

Steinpilz-Cappuccino € 5,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Portwein-Traubenjus, dazu cremiges Kürbis-Risotto
und Wirsinggemüse € 19,50 (Normalportion € 22,50)

Tonkabohnen-Pannacotta
mit pochierter Rotweibirne € 8,50

Weitere Vorschläge Ihr Menü zu gestalten:

Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller
mit Balsamico-Olivenöldressing € 5,50

Räucherforellenmousse im Blattsalatkranz
mit Preiselbeer-Krenvinaigrette € 9,50

Vorspeisenteller;
Eine feine Variation von dreierlei Vorspeisenschmankerln € 12,00

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

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

Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten
mit fruchtig-pikantem Chutney und kleinem Salatstrauß € 9,50

Schafskäse-Terrine im Schnittlauchmantel
mit pikanter Tomatenmarmelade und Salatstrauß € 8,50

Suppen

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe; (vom Jagdberger Heumilchkäse) mit Speckkrusteln € 5,50

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotroutons € 5,50

Süßkartoffel-Currysuppe mit Kokosmilch und Ingwer-Sesamsalsa € 5,50

Klare Wildkraftsuppe mit Pilzravioli, Wurzelgemüse und Sherry € 6,50

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Huftsteak vom Ländlekalb
dazu Steinpilzrahmsauce, feine Nudeln und Marktgemüse € 21,50 (Normalportion € 24,50)

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
mit Zwiebelsauce und Röstzwiebeln, dazu Petersielkartoffeln
und bunte Gemüse garnitur € 23,00 (Normalportion € 26,00)

Schweinsbäggel mit Wurzelgemüse in Zweigeltsauce geschmort
dazu cremiges Kartoffelpüree und Marktgemüse € 16,50 (Normalportion € 19,50)

Rinder Filetsteak vom Grill, mit Senfkruste überbacken, mit Rotweinschalotten,
dazu Süßkartoffelpüree und Bohnengemüse € 29,00 (Normalportion € 32,00)

Geschmortes Wildragout in Rotweinsauce, dazu Semmelknödel,
Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren € 18,00 (Normalportion € 21,00)

Gegrillte Medaillons vom Lachsfilet
mit Safransauce, gedünsteter Reis, Marktgemüse € 21,00 (Normalportion € 24,00)

In Zitronenbutter gebratenes Filet vom Ländle-Seesaibling
(Ninos Ländlefisch, Frastanz), dazu Berglinsen-Gemüse,
Krenschaum und gebackene Kartoffelwürfel 22,50 (Normalportion € 25,50)

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry;

Buntes Marktgemüse in pikanter Currysauce,
dazu Basmatireis € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Vorarlberger Kässpätzle mit knusprigen Röstzwiebeln,
dazu Kartoffelsalat und grüner Salat € 13,00 (Normalportion € 15,00)

Kartoffel-Karotten-Püree mit geschmorten Rüben
und gebratenen Pilzen € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Berglinsen mit Wurzelgemüse
geschmortem Randig, Krenschaum und Apfel-Junglauchsalsa
€ 14,00 (Normalportion € 16,00)

Gefüllte Pilz-Nudeltaschen
mit frischen Kräutern in Nussbutter geschwenkt
auf cremigem Rahmwirsing und geröstete Kürbiskerne € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Einkorn-„Risotto“
mit Wurzelgemüse, Ländle-Camembert und mariniertem Rucola
€ 14,00 (Normalportion € 16,00)

Nudelgericht
Linguini mit pikanter Kürbissauce, Kokosmilch, Ingwer,
Zitronengras und Gemüse € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Zweierlei Polenta mit gebratenen Pilzen, Wintergemüse
und Sonnenblumenkernen € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Nachspeisen

Zweierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten und Prosecco aufgespritzt € 6,20

Gefüllter Bratapfel mit weißem Glühweinschaum und Nusseis € 8,00

Maroni-Terrine mit Ananasragout und Orangen-Rumsorbet € 8,50

Mohn-Zimtparfait mit Williams-Birnensorbet € 7,50

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

Orangen-Grießflammerie auf Mandarincarpaccio € 8,50

**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. Wie Sie sicherlich bemerkt haben sind unsere Menüs mit der kleineren Hauptspeisenportion berechnet. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass diese Variante für den Großteil der Gäste ausreichend ist. Wenn Sie es wünschen, fragen wir Sie und Ihre Gäste vor Menübeginn nach der Portionsgröße. 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.

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.

Noch eine kurze Bitte: Um Ihnen und uns Kosten zu sparen, ersuchen wir Sie, uns die verbindliche Personenzahl bis spätestens zwei Tag vor der Veranstaltung mitzuteilen. Bei größeren Abweichungen 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 angefangene 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.

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.

