

## Gasthaus Schäfle

Günter Hämmerle e.U.  
Sigmund-Nachbauerstrasse 14  
6830 Rankweil

Tel: 05522 - 44548  
Fax: 05522 44548-4  
Email: [info@schaefle.com](mailto:info@schaefle.com)  
Homepage: [www.schaefle.com](http://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 € 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

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 Zucchinischeiben, 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 Ländlefisch),  
Honig-Dillsauce, Avocadofächer € 15,00

## Suppen

Kräftige Rindssuppe  
Kräuterflädle € 5,50

Kräftige Rindssuppe  
Leberspätzle € 5,50

Grießknöderl nach Fanni Amann  
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 5,50

Cremesuppe von frischen Eierschwämmle  
Kräutersahne € 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

Würzige, geeiste  
Wassermelonen-Gazpacho € 6,50

Geeiste Gurkensuppe  
mit Tomaten-Basilikumsorbet € 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  
frische Eierschwämmle in Kräuterrahmsauce  
feine Nüdile, Marktgemüse € 19,50

Rosa gebratene Entenbrust  
Portweinjus, cremiges Risotto  
Broccoliröschen € 23,50

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 € 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

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 € 19,50

Nudelgericht;

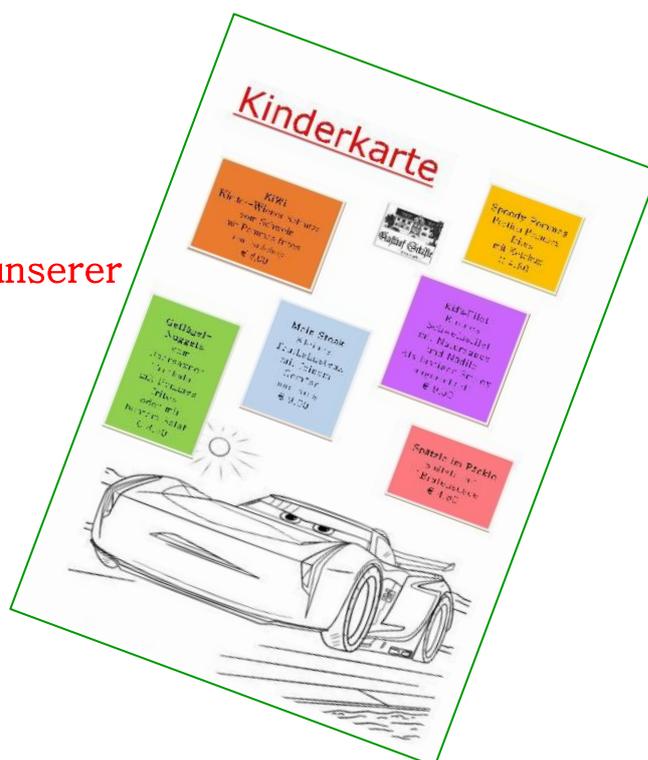
Feine Nüdile, Broccoliröschen, Paprikastreifen  
Junglauch, Basilikumsauce, Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse € 17,50

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.**