

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:

Frühling 2025

(Gültig von 18. März 2025 bis 31. Mai 2025)

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 15 Personen 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 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 € 6,50

Bunter Blattsalatcocktail, Frenchdressing,
Cherrytomaten, Radieschen
geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne € 7,00

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

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel
Tomaten-Carpaccio,
Steirisches Kürbiskernöl und Kerne € 11,50

Bärlauch-Tarte mit Schafskäse
Blattsalate, Tomate-Mandel € 12,00

Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse
im Speckmantel gebraten
fruchtig-pikantes Apfel-Chutney
Blattsalate € 13,00

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken
Knoblauchdip, kleiner Salatstrauß € 14,00

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

Gegrillter grüner Spargel
pikante Marillen-Vinaigrette, Rucola € 14,00
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Montafoner Sura Kees
weißer Spargel, gegrillte Zucchinischeiben
steirisches Kürbiskernöl € 12,50
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Bunter Gemüse-Wrap
mit Avocado und altem Schnifner Bergkäse
Zitronensauerrahm € 8,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 6,00

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 6,00

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 6,00

Cremesuppe vom weißen Spargel
Spargeleinlage, Kräuteröl € 7,00
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino
Milchschaumhaube € 6,50

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;
(vom Schnifner Heumilchkäse)
Speckkrusteln € 7,00

Bärlauchcremesuppe
Blätterteigstangerl € 7,00

Süßkartoffel-Currysuppe
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 7,00

Kräuter-Schaumsuppe
knusprige Brotcroutons € 6,50

Tomatencremesuppe
Basilikumsahne € 6,50

Radieschen-Cremesuppe
mit Crème fraîche € 7,00

Cremesuppe von jungen Erbsen
mit einem Hauch Minze
Räucherlachsstreifen € 8,50

Knoblauchrahmsuppe
geröstete Brotcroutons € 6,50

Hauptgerichte

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).

Schwein

Gegrilltes Schweinsrückensteak
frische Pilze in Rahmsauce, Butterspätzle, Marktgemüse € 19,00

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse)
buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 21,00

Geflügel

Gebratenes Hühnerbrüstle
Paprika-Rahmsauce, gedünsteter Reis, Marktgemüse € 19,00

Steak vom Übersaxner Truthahn
mit Schinkenspeck, und Ländle-Camembert überbacken
feine Nüdile, Marktgemüse € 21,00

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

Rind

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

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

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Petersielkartoffeln, bunte Gemüse garnitur € 29,50

Geschmorte Rinderbacke
Zweigeltjus, Kartoffelknöderl, Wirsinggemüse € 24,50

Kalb

Huftsteak vom heimischen Kalb,
frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Vorderlandkartoffeln € 27,00
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Lamm

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

Rosa gebratenes Lammnüsschen
(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)
Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Zucchini gemüse € 27,00

Fisch

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefisch), Schnittlauchsauce, Marktgemüse, Vorderlandkartoffeln € 25,00

Heimisches Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefisch), feine Nüdile, Spargelspitzen in Rahmsauce € 27,00
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Vegetarische Hauptgerichte

Vorarlberger Kässpätzle, hausgemachte Röstzwiebel, Kartoffelsalat und grüner Salat € 16,50

Sellerie-Steak vom Grill
Preiselbeer-Apfelkren
Rahmwirsing, Mandelbällchen € 16,50

Gerührte Olivenpolenta
Ratatouille-Gemüse, Gebackene Zucchini € 16,50

Bärlauch-Risotto verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse
Kirschtomatenragout € 16,50

Frische, weiße Spargelstangen
Sauce Hollandaise, Vorderland-Kartoffeln € 21,50
(nur bei Verfügbarkeit von regionalem Spargel)

Nudelgericht:
Feine Nüdile, Broccoliröschen, Paprikastreifen
Junglauch, Basilikumsauce € 16,50

Flaumige Bärlauchknödel
geriebener, alter Schnifner Bergkäse
braune Butter, Rahmwirsing € 17,50

Gemüsecurry;
Buntes Marktgemüse, pikante Currysauce,
gedünsteter Reis € 16,50

Geschmorte Rüben und Karotte
Sellerie-Püree
Bregenzerwälder Ziegenkäse € 16,50

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 (vom Schnifner Sennereitopfen)
marinierte Erdbeeren € 9,00

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Erdbeersorbet
Früchte € 8,50

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

Cremige Zitrus-Grieß-Flammerie
Erdbeerragout € 9,00

Dessert Triologie
Eine Variation von süßen Schmankerln €12,00

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