

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Kalbfleisch	Aus österreichischer Produktion über: Metzgerei Walser-Meiningen, Metro
Rindfleisch	Aus österreichischer Produktion über: Metzgerei Walser, Kanerta, Metro
Truthahn	Armin Fritsch, Übersaxen
Bauernlamm	Markus Fischer, Egg – Bregenzerwald
Lachsforelle, Seesaibling	Nino´s Ländlefisch, Frastanz, Dornbirn
Wild (saisonal)	Metzg. Walser, Krösswang, Rätikon Frischhandel
Milch und Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel	Aus Vorarlberg von Vorarlberg Milch, Feldkirch Butter, Sahne, Topfen, Joghurt, Montforter, ...)
Käse (Heumilchkäse)	Sennerei Schnifis, Schnifis (Bergkäse 10 & 18 Monate, Laurentiuskäse, Sennereitofen)
Ziegenkäse	Aus dem Bregenzerwald vom Metzler, Egg
Frisch-Eier	Carmen Welte, Rankweil, Viktorsberg
Gemüse und Obst nach saisonalen Verfügbarkeit	Aus Österreich und der Bodenseeregion über: Regionalmarkt VWB, Metro, Tanriöver-Rankweil
Kartoffeln	Regionalmarkt VWB, Sulz (Bauern aus der Region Vorderland, Walgau & Bludenz)
Steirischer Kren	Aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A. von Feldbacher, Feldbach
Steirischer Kürbiskernöl g.g. A	Aus der GenussRegion steir. Kürbiskernöl g.g.A. Fam. Lugitsch, Feldbach
Riebelmais	Richard Dietrich, Lauterach
Fruchtsäfte	Peterhof-Fraxern, Rauch Fruchtsäfte, Rankweil Richard Dietrich, Lauterach
Edelbrände	Gebrüder Kopf Sulz; Robert Fink, Gisingen; Hardy Speckle Rankweil, Klaus Rauch-Rankweil
Bier	Brauerei Frastanz (Frastanzer Gold, Bio Kellerbier, Freibier)-Frastanz
Limonaden	VO ÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn, Frastanz
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

Salate & Suppen

Bunt Gemischter Salatteller
marinierte Salate und Blattsalate
€ 6,20

Gemischter Beilagensalat
€ 5,20

Bauernsalat
Blattsalate mit Kartoffeln und Käferbohnen
in Kürbiskernöldressing,
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)
dazu Speckkrusteln und Brotcroutons
€ 9,50



Schäfle's Bergkäserahmsuppe
(vom Schnifner Heumilchkäse) mit Speckkrusteln
€ 6,20

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**

oder mit **Leberspätzle**
€ 5,20

„zemma wirta“ Suppe
Küriscremesuppe
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 6,20



„zemma wirta“ Suppe
Die zemma wirta Suppe vereint das Beste aus Rankweiler Traditionsgasthäusern.
Sie entspricht dem kulinarischen Angebot der Jahreszeit und wird mit Zutaten
aus regionaler Produktion hergestellt.
Die „zemma wirta“ Suppe steht für den Zusammenhalts der Rankweiler Wirte-Gemeinschaft.

Vorspeisen

Vorspeisen-Variation

Drei verschiedene Vorspeisenschmankerln
Lassen Sie sich überraschen
€ 14,00

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten
(von der Familie Metzler aus dem Bregenzerwald)
dazu fruchtig, pikantes Chutney
und kleiner Blattsalatstrauß
€ 10,50

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken
mit Knoblauchdip und kleinem Salatstrauß
€ 12,50

Schäfle-Menü

Bunte Blattsalatvariation
mit Nußöldressing
eingelegtem Kürbis und Rohschinken
und Nüssen
€ 9,50



Backfleisch von der Rinderbrust
(Rinderbrust mit scharfem Senf,
frischem Kren, und dann wie ein
Wiener Schnitzel paniert und gebacken)
dazu Kartoffel-Bohnengröstel
und Krensaucce
€ 20,50 kleine Portion € 18,00



Hausgemachtes Sorbet
von der Ludescher Birne
mit Schoko-Crumble
und Tonkabohnen-Flammeri
€ 7,50

Menüpreis: € 34,00

(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

Hauptspeisen

Medaillons vom Übersaxner Truthahn
mit Rohschinken und Rosmarin gebraten
dazu Butterspätzle und Marktgemüse
€ 20,50 kleine Portion € 18,00

**Rosa gebratenes
Hirschkeulensteak**
mit Haselnusskruste
feine Nüdile in Steinpilzrahmsauce
und Apfelrotkraut
€ 25,50 kleine Portion € 23,50

Lachsforellenfilet
auf der Haut gebraten
(von Nino's Ländlefisch aus Frastanz)
mit Schnittlauchsaucе und gedünstetem Reis
dazu buntes Marktgemüse
€ 25,50 kleine Portion € 23,00

Spinatknödel
an cremiger Gorgonzolarahmsauce
dazu Broccoliröschen und
getrocknete Tomaten
€ 16,50 kleine Portion € 14,50

Tortelli mit Kürbis-Karottenfüllung
mit Steinpilzen, Junglauchstreifen und Kräuter
in Nussbutter geschwenkt
mit altem Schnifner Bergkäse verfeinert
€ 18,00 kleine Portion € 16,00

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinsfilet
mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse)
dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse
€ 22,00 kleine Portion € 19,50

Schweinsrückensteak
mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten und Marktgemüse
€ 19,50 kleine Portion € 17,00

Rinder-Saftgulasch
pikant gewürzt
mit Butterspätzle
€ 17,00 kleine Portion € 14,50

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren;
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 18,00 kleine Portion € 15,50

oder
mit gemischtem Salatteller
€ 19,00 kleine Portion € 16,50

Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb
mit Preiselbeeren
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 24,50 kleine Portion € 22,00

oder
mit gemischtem Salatteller
€ 25,50 kleine Portion € 23,00

...zum süßen Abschluss

Überraschungs-Dessertteller „Schäfle“
€ 12,00

Warmer Nusspudding nach „Fanny Amann“
mit pochiertem Gewürzapfel
dazu Vanilleeis und Schlagsahne
€ 8,00

Schokolademousse
mit frischen Früchten
€ 8,50

Gewürz-Panna-Cotta
mit hausgemachtem Fruchtsorbet
€ 8,50

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

Joghurttraum
Cremig gerührtes Ländle-Naturjoghurt
mit frischen Früchten und einer Kugel Mangoeis
€ 6,50

Hausgemachtes Fruchtsorbet
je Nockerl € 2,50

...wagen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte 😊



Lieber Gast! Wichtige Info zu Allergenen:

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

- 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.