

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 Ländlefish, 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	VOÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn, Frastanz
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

Salate

Bunt Gemischter Salatteller
marinierte Salate und Blattsalate
€ 6,20

Gemischter Beilagensalat
€ 5,20

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



Vorspeisen

Vorspeisen-Variation
Drei verschiedene Vorspeisenschmankerln
Lassen Sie sich überraschen
€ 14,00

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten
(von der Familie Metzler aus dem Bregenzerwald)
fruchtig, pikantes Chutney
kleiner Blattsalatstrauß
€ 11,50

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken
Knoblauchdip
kleiner Salatstrauß
€ 12,50

Suppen

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

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**
oder mit **Leberspätzle**
€ 5,20



Schäfle-Menü

Caramelisierter Ziegenfrischkäse

(aus dem Bregenzerwald)

Zwiebelconfit

Blattsalatbeet

€ 9,50

Süßkartoffel-Currysuppe

Kokosmilch

Sesam-Ingwersalsa

€ 6,20

Rosa gebratenes Lammnüsschen

(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)

Rotweinjus

Kartoffel-Selleriegratin

Marktgemüse

€ 28,50 kleine Portion € 26,00

Panna-Cotta

Sauerkirschen

Birnensorbet

€ 8,50

Menüpreis: € 49,20

(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

Hauptspeisen

Steak vom Übersaxner Truthahn

Paprikarahmsauce

Butterreis

Marktgemüse

€ 20,50 kleine Portion € 18,00

Rinderrückensteak vom Grill

(von der österr. Kalbin)

Portweinjus mit Assam-Langpfeffer

Butterspätzle

buntes Marktgemüse

€ 30,00 kleine Portion € 27,50

Lachsforellenfilet

auf der Haut gebraten

(von Nino's Ländlefisch aus Frastanz)

Weißweinsauce mit Radischen, Junglauch

feine Nüdile, Marktgemüse

€ 26,00 kleine Portion € 23,50

Kartoffel-Selleriegratin

gebratene Pilze

Apfelvinaigrette

Marktgemüse

€ 17,50 kleine Portion € 15,50

Spinatknödel

cremige Gorgonzolasauce

Broccoliröschen

Pesto von sonnengetrockneten Tomaten

€ 17,50 kleine Portion € 15,50

Hauptspeisen

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

Schweinsrückensteak vom Grill
Kräuterbutter
Kartoffelkroketten, Marktgemüse
€ 19,50 kleine Portion € 17,00

Rinder-Saftgulasch
pikant gewürzt
Butterspätzle
€ 19,00 kleine Portion € 16,50

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
Preiselbeeren
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 18,00 kleine Portion € 15,50
oder
gemischter Salatteller
€ 19,00 kleine Portion € 16,50

Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb
Preiselbeeren
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 24,50 kleine Portion € 22,00
oder
gemischtem Salatteller
€ 25,50 kleine Portion € 23,00

...zum süßen Abschluss

Überraschungs-Dessertteller „Schäfle“

€ 12,00

Warmer Nusspudding nach „Fanny Amann“

pochierter Gewürzapfel

Vanilleeis, Schlagsahne

€ 8,50

Schokolademousse

frische Früchte

€ 8,50

Vanille Creme brûlée

Früchte, hausgemachtem Fruchtsorbet

€ 9,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas

(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)

gebrannte Kürbiskerne, Früchten

€ 8,50

Joghurttraum

Cremig gerührtes Ländle-Naturjoghurt

frischen Früchte, eine 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.