

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:

Sommer 2025

(Gültig von 3. Juni 2025 bis 31. August 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 20,- pro Mitarbeiter, pro angefangene halbe 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, Brotroutons € 8,50

Gebratene Eierschwämme, grüne Bohnen
mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig und Walnussöl
knuspriger Schinkenspeck € 12,50

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

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

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel
Tomaten-Carpaccio, Rucola, Dietrichs Birnen-Balsamessig,
Steirisches Kürbiskernöl und Kerne € 12,50

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

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
(aus Frastanz von Nino's Ländlefisch),
Honig-Dillsauce, Avocadofächer € 15,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 6,00

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 6,00

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 6,00

Eierschwämmle-Rahmsuppe
knusprige Brotcroutons € 7,50

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino
Milchschaumhaube € 6,50

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

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

Kräuter-Schaumsuppe
knusprige Brotcroutons € 6,50

Tomatencremesuppe
Basilikumsahne € 6,50

Cremsuppe von jungen Erbsen
mit einem Hauch Minze
Räucherlachsstreifen € 7,50

Erfrischende, geeiste Wassermelonen-Gazpacho
knusprige Brotcroutons € 7,00

Geeiste Gurkensuppe
mit Tomaten-Basilikumsorbet € 7,00

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 € 19,50

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse) buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 21,50

Geflügel

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

Steak vom Übersaxner Truthahn
Eierschwämme-Rahmsauce
feine Nüdile, Marktgemüse € 21,50

Rosa gebratene Entenbrust
Eierschwämme-Risotto, Broccoliröschen € 22,50

Rind

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)
würzige Whisky-Pfefferrahmsauce, gebratene Kartoffelnockerl, Speckböhnchen € 30,00

Rinder Filetsteak vom Grill,
Portweinjus, sautierte Eierschwämme, Kartoffelgratin, Marktgemüse € 33,50

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

Geschmorte Rinderbacke
Zweigeltjus, gerührte Rahmpolenta, gegrillte Karotten € 24,50

Kalb

Huftsteak vom heimischen Kalb,
Eierschwämme in Natursauce
gebratene Serviettenknödelscheiben und Marktgemüse € 27,00

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak, Basilikumkruste
junge Bohnen, Paprikajus € 34,50

Lamm

Mit Rosmarin geschmorte Lammschulter
(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)
Ratatouille-Gemüse, Rahmpolenta € 25,00

Fisch

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

Heimisches Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefish),
feine Nüdle, Eierschwämme in Kräuterrahmsauce, gegrillte Zucchini € 27,00

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 € 17,00

Gerührte Olivenpolenta

Ratatouille-Gemüse, Gebackene Zucchini € 16,50

Frische Eierschwämme

mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce
dazu gebratene Serviettenknödelscheiben € 20,50

Gebratene Kartoffelockerl

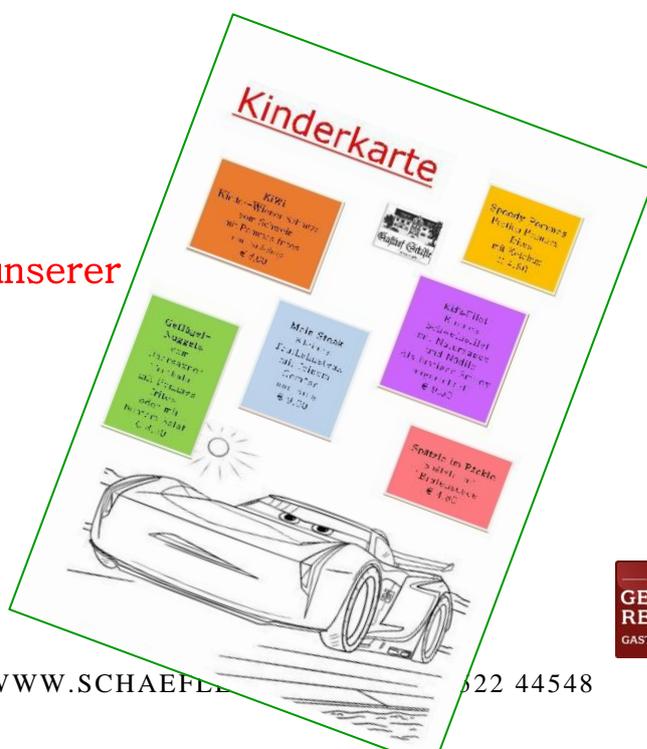
Zucchini, Kirschtomaten, Paprikasauce, mariniertes Rucola
18 Monate alter Bergkäse (vom Schnifner Heumilchkäse) € 17,50

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 € 9,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagsahne, Erdbeersauce € 7,50

Crème Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Topfen-Vanille-Mousse im Glas
hausgemachte Erdbeersauce, Mangoeis € 7,00

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Erdbeersorbet
Früchte € 9,00

Joghurt-Nuss-Traum;
cremigem Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 7,50

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“
pochierter Gewürzapfel, Vanilleeis, Schlagsahne € 9,00

Eierlikör-Pannacotta im Glas
Knusprige Hippe, Früchte € 7,00

Frische Ananas
warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer
Walnusseis € 9,00

Zweierlei hausgemachte Sorbets
Früchte und Prosecco € 7,50

Marillen-Parfait
Nuss-Crumble € 8,00

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

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