

## 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 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, Brotcroutons € 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 Brotroutons € 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 Brotroutons € 6,50

Tomatencremesuppe  
Basilikumsahne € 6,50

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

Erfrischende, geeiste Wassermelonen-Gazpacho  
knusprige Brotroutons € 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

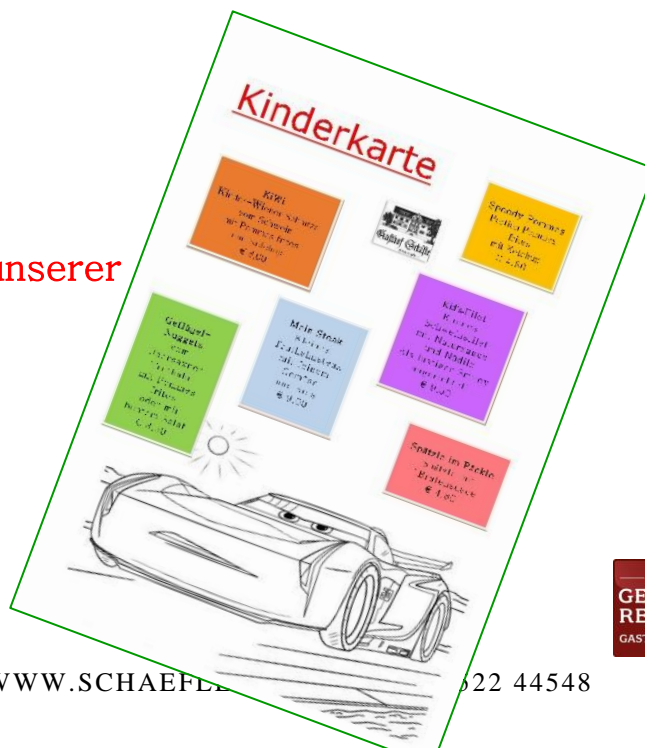
Frische Eierschwämme  
mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce  
dazu gebratene Serviettenknödelscheiben € 20,50

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.**