

## 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:      Herbst-Winter 2023/24

(Gültig von 4. Oktober 2023 bis 17. März 2024)

### 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 20 Personen problemlos 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 30,- 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 € 5,50

Bunt gemischter Salatteller  
Balsamico-Olivenöldressing € 6,50

Bunter Blattsalatcocktail, Frenchdressing,  
Cherrytomaten, geröstete Kerne € 6,50

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

Vogersalat mit würzigem Bergkäsedressing  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
knackigen Apfelstiften und gerösteten Kürbiskernen € 8,50

Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse  
im Speckmantel gebraten  
fruchtig-pikantes Apfel-Chutney  
Blattsalate € 12,00

Hausgebeiztes Lachsfilet  
Honig-Dillsauce, Avocadofächer € 14,00

Räucherforellenmousse  
Blattsalatkranz, Apfel-Kren-Vinaigrette € 10,50

Wacholder geräucherter Hirschschinken  
mit eingelegtem Kürbis auf Blattsalatbeet € 12,50

Ziegenfrischkäse-Crème Brûlée  
(von der Wälder Edelziege) fruchtiges Chutney  
Blattsalate € 12,00

Randig-Carpaccio  
Randigscheiben, mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig,  
und Walnussöl, würzige Krensauce  
und gebratene Pilze € 9,50

Gebratene Blutwurst-Taler  
Kren-Dip, mariniertes Vogersalat € 9,50

Herzhaftes Kürbismousse, gepickelter Kürbis,  
Rohschinken € 10,50

## Suppen

Kräftige Rindssuppe  
Kräuterflädle € 5,50

Kräftige Rindssuppe  
Leberspätzle € 5,50

Grießknöderl nach Fanni Amann  
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 5,50

Pastinaken-Cremesuppe  
Walnusspesto € 6,50

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino  
Milchschaumhaube € 6,50

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
Speckkrusteln € 6,50

Süßkartoffel-Currysuppe  
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 6,50

Kräuter-Schaumsuppe  
knusprige Brotcroutons € 6,50

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Kürbiskernen  
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A) € 6,50

Würzige Kren-Schaumsuppe  
(aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A)  
mit Leberknödel € 6,50

Steinpilz-Cappuccino  
Knusperbrot € 7,50

Klare Wildkraftsuppe, Pilzravioli,  
Wurzelgemüse, Sherry € 7,50

Knoblauchrahmsuppe  
gerösteten Brotcroutons € 6,50

## Hauptgerichte

Gegrilltes Schweinsrückensteak  
frischen Pilzen in Rahmsauce, Butterspätzle, Marktgemüse € 17,50

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

Gebratenes Hühnerbrüstle  
Paprika-Rahmsauce, gedünsteter Reis, Marktgemüse € 18,00

Steak vom Übersaxner Truthahn  
mit Schinkenspeck, und Ländle-Camembert überbacken  
feine Nüdile, Marktgemüse € 18,50

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

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

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

Rinder-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)  
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Petersielkartoffeln  
bunte Gemüse garnitur € 27,50

Huftsteak vom heimischen Kalb,  
frische Steinpilze in Rahmsauce  
Nüdile, Marktgemüse € 25,00

Rosa gebratenes Hirschkeulensteak  
mit Preiselbeer-Wildjus dazu gebratene Kartoffelnockerl, und Rotkraut € 25,00

Geschmortes Wildragout in Rotweinsauce, dazu gebratene Serviettenknödelscheiben  
Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren € 23,50

Wildschweinrücken am Stück gebraten  
Rahmwirsing, Wildjus, Mandelbällchen € 23,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Schnittlauchrahmsauce, Marktgemüse, gedünsteter Butterreis € 23,00

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten (aus Frastanz von Nino's Ländlefisch),  
cremige Rahmkartoffeln, Broccoliröschen € 24,00

**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).**

## Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry;

Buntes Marktgemüse, pikante Currysauce,  
gedünsteter Reis € 16,00

Vorarlberger Kässpätzle, knusprigen Röstzwiebeln,  
Kartoffelsalat und grüner Salat € 16,50

Cremige Schnittlauchpolenta und gebratene Kräuterpolenta  
Pilzragout in Weißweinsauce  
buntem Marktgemüse € 16,00

Dinkel-„Risotto“

(Ludescher Dinkel von Barbara Hartmann)

getrocknete Tomaten, Broccoliröschen, alter Schnifner Bergkäse  
marinierter Rucola € 16,00

Berglinsen mit Wurzelgemüse

geschmortem Randig, Krenschaum und Apfel-Junglauchsalsa € 14,50

Nudelgericht:

Feine Nüdile mit Wirsing, Birnen und Nüssen  
an Kürbissauce, gebratene Pilze € 16,00

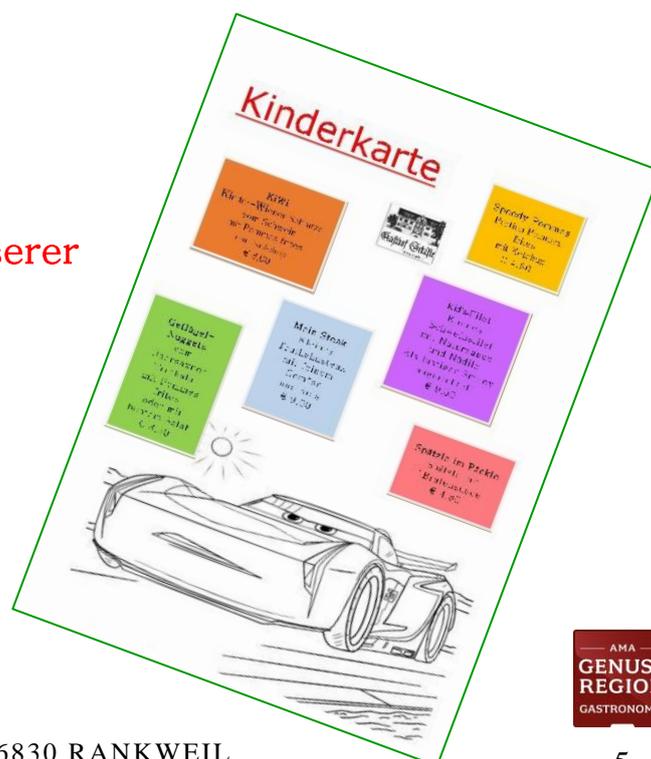
Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,

Rahmwirsing, Kürbiskerne, 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 € 8,50

Flaumige Topfenknödel mit Nussbröseln,  
Zwetschgenröster und Vanilleeis € 8,50

Crème Brûlée  
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Maroni-Terrine, Rotweinzweschken € 8,50

Schoko-Haselnuss-Brownie  
hausgemachtes Zwetschkensorbet  
Früchte € 7,50

Joghurt-Nuss-Traum:  
cremiges Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis  
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 6,50

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“  
pochierter Gewürzapfel, Vanilleeis, Schlagsahne € 8,50

Tonkabohnen-Pannacotta  
mit Rotweibirne und Birnensorbet € 8,50

Frische Ananas  
warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer  
Walnusseis € 8,50

Zweierlei hausgemachte Sorbets  
Früchte und Prosecco € 7,50

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

Vanille-Topfen-Mousse (vom Schnifner Sennereitopfen) € 8,50

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