

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: Herbst-Winter 2024/25

(Gültig von 25. September 2024 bis 18. März 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 20 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen.

Unsere Sperrstunde ist 24:00 Uhr (Sonntag 22:00 Uhr). Eine Verlängerung bis 01:00 Uhr ist möglich, ist aber unbedingt vorher abzuklären. Rechnen Sie bitte mit zusätzlichen Kosten von Euro 40,- 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 € 6,20

Bunter Blattsalatcocktail, Frenchdressing,
Cherrytomaten, geröstete Kerne € 7,00

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

Herbstliche/Winterliche Blattsalate
Weintrauben, karamellierte Walnüsse, gepickelte Pilze € 11,50

Salat vom geschmorten Randig und schwarzen Linsen
knuspriger Speck und Knusperbrot € 10,50

Roh mariniertes Salat vom Hokkaidokürbis,
Birnen, Nüssen und Rucola € 9,50

Feldsalat, Birnenbalsam-Nussöldressing
gebratene Hühnerleber, Haselnüsse € 13,00

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

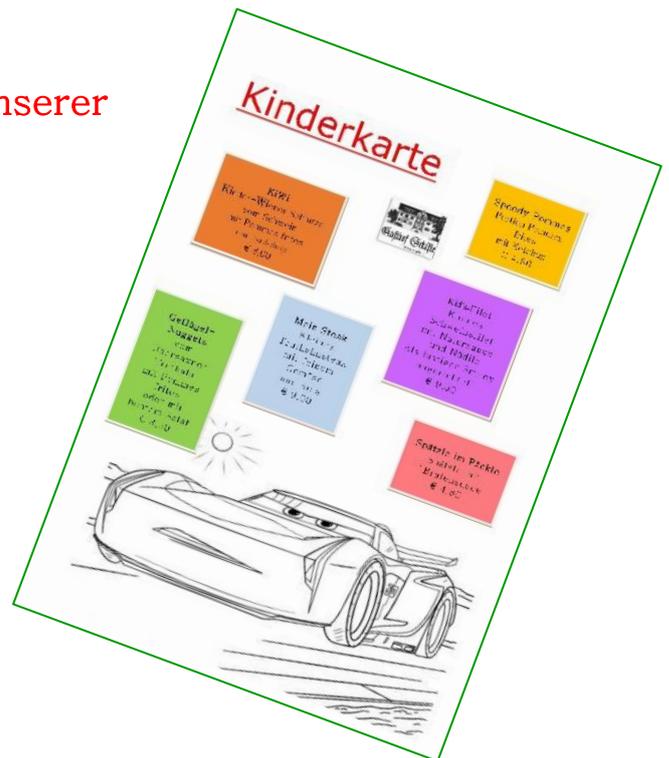
Räucherforellenmousse
Blattsalatkranz, Apfel-Kren-Vinaigrette € 13,00

Gegrillte Jakobsmuschel
Balsamico-Linsen, Gemüsewürfel € 15,50

Wacholder geräucherter Hirschschenkel
mit eingelegtem Kürbis auf Blattsalatbeet € 13,50

Randig-Carpaccio
Randigscheiben, mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig,
und Walnussöl, würzige Krensaucen
und gebratene Pilze € 10,50

Kinder können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte wählen oder natürlich auch aus dem ausgewählten Menü.



Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 6,00

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 6,00

Grießknödel nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 6,00

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

Pastinakencremesuppe
Feldsalatpesto, geröstete Mandeln € 6,80

Kastanien-Cremesuppe
Sellerie-Chip € 6,80

Kartoffel-Junglauch-Cappuccino
Milchschaumhaube € 6,80

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;
(vom Schnifner Heumilchkäse)
Speckkrusteln € 6,80

Süßkartoffel-Currysuppe
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 6,80

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Kürbiskernen
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A) € 6,80

Steinpilz-Cappuccino
Knusperbrot € 7,50

Weißer Zwiebelcremesuppe
Gebratener Bergkäseknödel € 6,80

Hauptgerichte

Schwein

Gegrilltes Schweinsrückensteak
frischen Pilzen in Rahmsauce, Butterspätzle, Marktgemüse € 19,00

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

Geflügel

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

Steak vom Übersaxner Truthahn
mit Schinkenspeck, und Ländle-Camembert überbacken
feine Nüdile, Marktgemüse € 21,00

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

Rind

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 € 29,50

Geschmorte Rinderbacke
Zweigeltjus, Kartoffelroulade, Karottengemüse € 24,50

Kalb

Huftsteak vom heimischen Kalb,
frische Steinpilze in Rahmsauce, Nüdile, Marktgemüse € 24,00

Wild

Rosa gebratenes Hirschkeulensteak
mit Preiselbeer-Wildjus dazu gebratene Kartoffelnockerl, und Rotkraut € 24,50

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

Wildschweintrüben am Stück gebraten
Rahmwirsing, Wildjus, Mandelbällchen € 24,50

Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
cremige Rahmkartoffeln, Broccoliröschen € 24,00

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

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 € 16,50

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

Blätterteigkissen
Ragout von Champignon, Kräutersaitling und Austernpilz
Rosenkohl, knusprige Kartoffelwürfel € 16,50

Topfen-Grießknödel, Salbei, braune Butter
Kürbisgemüse € 16,50

Dinkel-„Risotto“
(Ludescher Dinkel von Barbara Hartmann)
getrocknete Tomaten, Broccoliröschen, alter Schnifner Bergkäse
marinierter Rucola € 16,50

Berglinsen mit Wurzelgemüse
geschmortem Randig, Krenschaum, Apfel € 16,50

Nudelgericht;
Feine Nüdile, Wirsing, Birnen, Nüssen
Kürbissauce, gebratene Pilze € 16,50

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.

Nachspeisen

Dunkles Schokolademousse
Früchte € 9,00

Flaumige Topfenknödel mit Nussbröseln,
Zwetschgenröster und Vanilleeis € 9,00

Creme Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet, Früchte € 9,50

Maroni-Terrine, Rotweinzwetschken € 8,50

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Sorbet
Früchte € 8,50

Joghurt-Nuss-Traum;
cremiges Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 6,80

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

Tonkabohnen-Pannacotta
mit Rotweinbirne und Birnensorbet € 9,50

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

Zweierlei hausgemachte Sorbets
Früchte und Prosecco € 7,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.) Früchten € 9,00

Vanille-Topfen-Mousse (vom Schnifner Sennereitopfen) € 9,0
Früchte

Bratapfel aus dem Ofen
Marzipan, Mandeln, Rosinen, Rum, Vanillesauce, Mandeleis € 11,50

Zwetschken-Crumble mit Ceylon-Zimt und Marzipan
Walnusseis € 8,50

Lebkuchen-Pannacotta € 9,00

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