

# 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 Ländlefisch, 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	VO ÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn, Frastanz
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

# Salate & Suppen

**Bunt Gemischter Salatteller**  
marinierte Salate und Blattsalate  
€ 6,20

**Gemischter Beilagensalat**  
€ 5,20

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

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

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**

oder mit **Leberspätzle**  
€ 5,20

**„zemma wirta“ Suppe**  
Küriscremesuppe  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
€ 6,20



## **„zemma wirta“ Suppe**

Die zemma wirta Suppe vereint das Beste aus Rankweiler Traditionsgasthäusern.  
Sie entspricht dem kulinarischen Angebot der Jahreszeit und wird mit Zutaten  
aus regionaler Produktion hergestellt.

Die „zemma wirta“ Suppe steht für den Zusammenhalt der Rankweiler Wirte-Gemeinschaft.



# Vorspeisen

## **Vorspeisen-Variation**

Drei verschiedene Vorspeisenschmankerln  
Lassen Sie sich überraschen  
€ 14,00

**Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten**  
(von der Familie Metzler aus dem Bregenzerwald)  
dazu fruchtig, pikantes Chutney  
und kleiner Blattsalatstrauß  
€ 10,50

**Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken**  
mit Knoblauchdip und kleinem Salatstrauß  
€ 12,50

# Schäfle-Menü

**Bunte Blattsalatvariation**  
mit Nußöldressing  
eingelegtem Kürbis und Rohschinken  
und Nüssen  
€ 9,50



**Backfleisch von der Rinderbrust**  
(Rinderbrust mit scharfem Senf,  
frischem Kren, und dann wie ein  
Wiener Schnitzel paniert und gebacken)  
dazu Kartoffel-Bohnengröstel  
und Krensaucce  
€ 20,50    kleine Portion € 18,00



**Hausgemachtes Sorbet**  
**von der Ludescher Birne**  
mit Schoko-Crumble  
und Tonkabohnen-Flammeri  
€ 7,50

**Menüpreis: € 34,00**

(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

# Hauptspeisen

**Medaillons vom Übersaxner Truthahn**  
mit würziger Pfefferrahmsauce  
dazu Butterspätzle und Marktgemüse  
€ 20,50    kleine Portion € 18,00

**Rosa gebratenes  
Hirschkeulensteak**  
mit Haselnusskruste  
Wildjus mit Preiselbereren  
feine Nüdile und Apfelrotkraut  
€ 25,50    kleine Portion € 23,50

**Lachsforellenfilet**  
auf der Haut gebraten  
(von Nino´s Ländlefisch aus Frastanz)  
mit Schnittlauchsauce und gedünstetem Reis  
dazu buntes Marktgemüse  
€ 25,50    kleine Portion € 23,00

**Gemüsecurry**  
buntes Marktgemüse  
in pikanter Currysauce mit Kokosmilch  
dazu gedünsteter Reis und Sesam  
€ 16,50    kleine Portion € 14,50

**Tortelli mit Kürbis-Karottenfüllung**  
an Steinpilzrahmsauce  
mit Kürbiswürfeln, Junglauchstreifen und Kräuter;  
mit altem Schnifner Bergkäse verfeinert  
€ 18,00    kleine Portion € 16,00

# Hauptspeisen

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

**Schweinsrückensteak**  
mit Kräuterbutter  
Kartoffelkroketten und Marktgemüse  
€ 19,50    kleine Portion € 17,00

**Rinder-Saftgulasch**  
pikant gewürzt  
mit Butterspätzle  
€ 17,00    kleine Portion € 14,50

**Wiener Schnitzel vom Schweinerücken**  
mit Preiselbeeren  
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 18,00    kleine Portion € 15,50

**oder**  
mit gemischtem Salatteller  
€ 19,00    kleine Portion € 16,50

**Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb**  
mit Preiselbeeren  
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 24,50    kleine Portion € 22,00

**oder**  
mit gemischtem Salatteller  
€ 25,50    kleine Portion € 23,00

## ...zum süßen Abschluss

Überraschungs-Dessertteller „Schäfle“  
€ 12,00

Warmer Nusspudding nach „Fanny Amann“  
mit pochiertem Gewürzapfel  
dazu Vanilleeis und Schlagsahne  
€ 8,00

Schokolademousse  
mit frischen Früchten  
€ 8,50

Gewürz-Panna-Cotta  
mit hausgemachtem Fruchtsorbet  
€ 8,50

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

Joghurttraum  
Cremig gerührtes Ländle-Naturjoghurt  
mit frischen Früchten und einer 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.