

# 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
Heimische Fische	Nino's Ländlefish, 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 Mo.)
Ziegenkäse	Aus dem Bregenzerwald vom Metzler, Egg
Frisch-Eier, Eierlikör	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; Max Summer-Rankweil; Klaus Rauch-Rankweil
Bier	Brauerei Frastanz (Frastanzer Gold, Bio Kellerbier, Freibier)-Frastanz
Limonaden	VOÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn, Frastanz
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

## Salate

**Bunt Gemischter Salatteller**  
marinierte Salate und Blattsalate  
€ 6,50

**Gemischter Beilagensalat**  
€ 5,50

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



## Vorspeisen

**Vorspeisen-Variation**  
Drei verschiedene Vorspeisenschmankerln  
Lassen Sie sich überraschen  
€ 14,50

**Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten**  
(von der Familie Metzler aus dem Bregenzerwald)  
fruchtig, pikantes Chutney  
kleiner Blattsalatstrauß  
€ 12,00

**Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken**  
Knoblauchdip  
kleiner Salatstrauß  
€ 13,00

## Suppen

**Schäfle's Bergkäserahmsuppe**  
(vom Schnifner Heumilchkäse) Speckkrusteln  
€ 6,50

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**  
oder mit **Leberspätzle**  
€ 5,50

## Schäfle-Menü

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

\*\*\*\*\*

**Tomatencremesuppe**  
von frischen heimischen Tomaten  
Basilikumpesto  
€ 6,50

\*\*\*\*\*

**Steak vom Übersaxner Truthahn**  
mit Rohschinken und Camembert überbacken  
Butterspätzle  
Marktgemüse  
€ 21,00    kleine Portion € 18,50

\*\*\*\*\*

**Haselnuss-Brownie**  
Zwetschkenröster  
Marillensorbet  
€ 8,00

**Menüpreis: € 42,50**  
(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

# Hauptspeisen

**Rinderrückensteak vom Grill**  
**mit „Blach BBQ“ Gewürz**  
(von der österr. Kalbin)  
Portweinjus  
Rosmarin-Bratkartoffel  
Marktgemüse  
€ 32,50    kleine Portion € 30,00

**Filetspitzen**  
**von Rind und Schwein**  
frische Steinpilze  
Broccoliröschen  
Naturesauce  
gedünsteter Reis  
€ 25,50    kleine Portion € 23,00

**Lachsforellenfilet**  
auf der Haut gebraten  
(von Nino´s Ländlefisch aus Frastanz)  
Schnittlauch-Weißweinsauce  
feine Nüdile  
Marktgemüse  
€ 26,00    kleine Portion € 23,50

**Frische Eierschwämmle**  
mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce  
dazu gebratene Serviettenknödelscheiben  
€ 22,00    kleine Portion € 19,50

**Tomaten-Risotto**  
verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse  
Tomaten-Basilikumsalsa  
€ 18,00    kleine Portion € 15,50

# Hauptspeisen

**Medaillons vom Schweinsfilet**  
Bergkäse-Brotkruste  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
Kartoffelkroketten, Marktgemüse  
€ 23,50    kleine Portion € 21,00

**Schweinsrückensteak vom Grill**  
Kräuterbutter  
Kartoffelkroketten, Marktgemüse  
€ 20,00    kleine Portion € 17,50

**Rinder-Saftgulasch**  
pikant gewürzt  
Butterspätzle  
€ 19,50    kleine Portion € 17,00

**Wiener Schnitzel vom Schweinerücken**  
Preiselbeeren  
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 18,50    kleine Portion € 16,00  
**oder**  
gemischter Salatteller  
€ 19,50    kleine Portion € 17,00

**Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb**  
Preiselbeeren  
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 24,50    kleine Portion € 22,00  
**oder**  
gemischtem Salatteller  
€ 25,50    kleine Portion € 23,00

## ...zum süßen Abschluss

### Überraschungs-Dessertteller „Schäfle“

€ 14,00

### Warmer Nusspudding nach „Fanny Amann“

pochierter Gewürzapfel

Vanilleeis, Schlagsahne

€ 9,00

### Schokolademousse

frische Früchte

€ 9,00

### Vanille Creme brûlée

Früchte, hausgemachtem Fruchtsorbet

€ 9,50

### Kürbiskernöl-Parfait im Glas

(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)

gebrannte Kürbiskerne, Früchten

€ 9,00

### Joghurttraum

Cremig gerührtes Ländle-Naturjoghurt

frischen Früchte, eine Kugel Mangoeis

€ 6,50

### Hausgemachtes Fruchtsorbet

je Nockerl € 2,80

...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.