

Gasthaus Schäfle

Günter Hämmerle e.U.
Sigmund-Nachbauerstrasse 14
6830 Rankweil

Tel: + 43 (0)5522 – 44548
Email: info@schaefle.com
Homepage: www.schaefle.com



Menüvorschläge:

Sommer 2026

(Gültig von 3. Juni 2026 bis 6. September 2026)

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. Bitte einigen Sie sich auf maximal zwei Varianten pro Menügang.

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,
geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne € 7,00

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

Sura-Kees-Mousse im Knuspermantel
(vom Montafoner Sura Kees)
Tomatensalsa, gepickelte rote Zwiebeln € 8,00

Gebratene Eierschwämme, grüne Bohnen
mariniert mit Dietrichs Birnen-Balsamessig und Walnussöl
knuspriger Schinkenspeck € 13,50

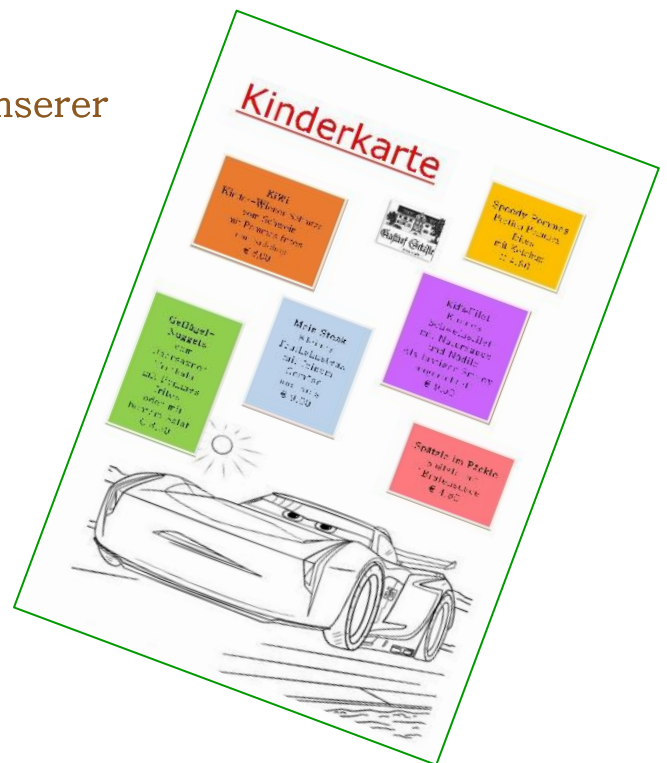
Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken
Knoblauchdip, kleiner Salatstrauß € 14,00

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel
Tomaten-Carpaccio, Dietrichs Birnen-Balsamessig,
Steirisches Kürbiskernöl und Kerne € 10,50

Hausgebeizte Lachsforelle
(Nino's Ländlefish-Frastanz)
Apfel-Ingwer-Marmelade, sautierte Eierschwämme € 16,00

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

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



Suppen

Kräftige Rindssuppe
Kräuterflädle € 6,50

Kräftige Rindssuppe
Leberspätzle € 6,50

Grießknöderl nach Fanni Amann
Wurzelgemüse, Rindssuppe € 6,50

Eierschwämmle-Rahmsuppe
knusprige Brotcroutons € 7,50

Kräuter-Schaumsuppe
knusprige Brotcroutons € 7,00

Tomatencremesuppe
Basilikumsahne € 7,00

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe;
(vom Schnifner Heumilchkäse)
Speckkrusteln € 7,00

Süßkartoffel-Currysuppe
Kokosmilch, Ingwer-Sesamsalsa € 7,00

Erfrischende, geeiste Wassermelonen-Gazpacho
knusprige Brotcroutons € 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 € 20,00

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäse-Brotkruste
(vom Schnifner Heumilchkäse), Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 22,50

Geflügel

Gebratenes Hühnerbrüstle
Kräuterrahmsauce, Nüdile, Marktgemüse € 20,50

Steak vom Übersaxner Truthahn
würzige Whisky-Pfefferrahmsauce
gedünsteter Reis, Marktgemüse € 21,00

Rosa gebratene Entenbrust
Portweinjus, Eierschwämmle-Risotto, gegrillte Rispentomaten € 23,50

Rind

Rinderrückensteak vom Grill (von der österr. Kalbin)
Black BBQ-Gewürz, Rotweinjus, Kartoffelgratin, Marktgemüse € 30,00

Rinder Filetsteak vom Grill
Portweinjus, sautierte Eierschwämmle, Kartoffelgratin, Marktgemüse € 34,00

Zwiebel-Rostbraten (von der österreichischen Kalbin)
Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Petersielkartoffeln, Gemüse garnitur € 30,00

Geschmorte Rinderbacke
Zweigeltjus, gerührte Rahmpolenta, gegrillte Karotten € 27,50

Kalb

Huftsteak vom heimischen Kalb
Eierschwämmle in Natursauce
gebratene Serviettenknödelscheiben, Marktgemüse € 27,00

Lamm

Im Ofen geschmorte Lammschulter
(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer - Egg)
Ratatouille-Gemüse, Rahmpolenta € 25,50

Fisch

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten
(Nino's Ländlefish-Frastanz)
Eierschwämme-Kräutersauce, Nüdile, Zucchini € 26,00

Heimisches Seesaiblingsfilet auf der Haut gebraten
(Nino's Ländlefish-Frastanz)
Zitronenbutter, Petersilkartoffel, Marktgemüse € 27,50

Vegetarische Hauptgerichte

Vorarlberger Kässpätzle
knusprige Röstzwiebeln
Kartoffelsalat und grüner Salat € 17,50

Sellerie-Steak vom Grill
Kräuter-Weißbrotkruste
Mediterranes Pfannengemüse, gebratene Polentaschnitte € 17,50

Tomaten-Risotto
verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse
marinierte Kräuter € 17,50

Gerührte Olivenpolenta
Ratatouille-Gemüse
Gebackene Zucchini € 17,50

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

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,
Eierschwämme, Kürbiskerne, Cocktailtomaten, Jungzwiebel
alter Schnifner Bergkäse (vom Schnifner Heumilchkäse) € 19,00

Gerne können die Vegetarier auch vor Ort aus unserem aktuellen, saisonalen Tagesangebot wählen.

Nachspeisen

Dunkles Schokolademousse
Früchte € 9,50

Erdbeer-Pannacotta
Knusprige Hippe, Erdbeersauce
frische Erdbeeren € 9,50

Tonkabohnen-Creme Brûlée
hausgemachtes Fruchtsorbet
Früchte € 9,50

Frische Ananas
warme Orangensauce mit Assam-Langpfeffer
Walnusseis € 9,50

Schoko-Haselnuss-Brownie
hausgemachtes Sorbet
Früchte € 9,50

Holunderblüten-Parfait
eingelegte Marillen € 9,50

Joghurt-Nuss-Traum;
cremiges Ländle-Joghurt, 2 Kugeln Nusseis
gebrannte Nüsse, Blütenhonig € 7,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Schlagsahne, Erdbeersauce € 7,50

Zweierlei hausgemachte Sorbets
Früchte und Prosecco € 8,50

Topfen-Vanille-Mousse im Glas
Erdbeerpüree, Amarenaeis € 7,50

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