

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 Vorarlberger Landwirtschaft über Metzgerei Walser-Meiningen
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
Eier aus Bodenhaltung	Vom Landwirt Carmen & Georg Welte, Viktorsberg
Gemüse und Obst nach saisonaler 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	Bertel, Bildstein; Gebrüder Kopf Sulz; Robert Fink, Gisingen; Hardy Speckle Rankweil
Bier	Brauerei Frastanz (Frastanzer Gold, Bio Kellerbier, Freibier)-Frastanz
Limonaden	VOÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

Salate & 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

Bauernsalat

Blattsalate mit Kartoffeln und Käferbohnen
in Kürbiskernöldressing,

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

dazu Speckkrusteln und Brotcroutons

€ 9,50

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken

mit Knoblauchdip und kleinem Salatstrauß

€ 12,50

Bunt Gemischter Salatteller

marinierte Salate und Blattsalate

€ 6,20

Gemischter Beilagensalat

€ 5,20



Unsere Suppen

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

Kräftige Rindssuppe
mit **Kräuterflädle**

oder mit **Leberspätzle**
€ 5,20

„zemma wirta“ Suppe
Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und
Nusspesto
€ 6,20



„zemma wirta“ Suppe

Die zemma wirta Suppe vereint das Beste aus sechs Rankweiler Traditionsgasthäusern.

Sie entspricht dem kulinarischen Angebot der Jahreszeit und wird mit Zutaten aus eigener und regionaler Produktion hergestellt.

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

Schäfle – Spargel – Menü

Räucherlachstartar mit Apfel
und grünem Spargel
mit Tomaten-Vinaigrette
€ 10,00



„zemma wirta“ Suppe
Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken und
Nusspesto
€ 6,20



Rinderrückensteak vom Grill
(von der österr. Kalbin)
mit Black BBQ-Gewürz
weißem Spargel
(aus der GenussRegion Marchfeldspargel)
Sauce Hollandaise und Vorderlandkartoffeln
€ 30,00 kleine Portion € 27,50



Haselnussparfait mit
Schoko-Brownie
und marinierten Erdbeeren
€ 8,00

Menüpreis: € 49,50
(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

Hauptspeisen

Steak vom Übersaxner Truthahn

mit würziger Whisky-Pfefferrahmsauce
dazu Butterspätzle und Marktgemüse
€ 20,00 kleine Portion € 17,50

Backfleisch von der Lamnbrust

(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer, Egg)
(Lamnbrust mit scharfem Senf, frischem Kren
und dann wie ein Wiener Schnitzel paniert und gebacken)
dazu Vorderlandkartoffel und grüner Spargel
und Kernölmayonaise
€ 23,00 kleine Portion € 20,50

Lachsforellenfilet

auf der Haut gebraten
(von Nino's Ländlefisch aus Frastanz)
auf saftigem Gemüse-Tomatenreis
mit Kräuteröl
€ 25,00 kleine Portion € 22,50

Weißer Marchfeld-Spargel

mit Sauce Hollandaise
und Vorderland-Kartoffeln
€ 20,00 kleine Portion € 17,50
~dazu eine Portion Rohschinken € 4,00

Weißer Marchfeld-Spargel

mit Schnifner Laurentiuskäse überbacken
dazu Lauch-Rahmgemüse mit Vorderland-Kartoffeln
€ 21,00 kleine Portion € 18,50

Nudelgericht:

Feine Nüdile mit Tomatenpesto
und buntem Gemüse,
dazu mariniertes Rucola
16,50 kleine Portion € 14,50

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
€ 19,00 kleine Portion € 16,50

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

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren;
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 17,00 kleine Portion € 14,50

oder mit gemischtem Salatteller
€ 18,00 kleine Portion € 15,50

Wiener Schnitzel vom Ländle-Kalb
mit Preiselbeeren
dazu Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
€ 21,50 kleine Portion € 19,00

oder mit gemischtem Salatteller
€ 22,50 kleine Portion € 20,00

...zum süßen Abschluss

Überraschungs-Dessertteller „Schäfle“
€ 12,00

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

Schokolademousse
mit frischen Früchten
€ 8,50

Vanille Creme brûlée
mit hausgemachtem Fruchtsorbet
€ 8,50

Kürbiskernöl-Parfait im Glas
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)
mit frischen 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 😊

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 gesetzlichen 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 in unserer Küche verwendet werden.

