

# Gasthaus Schäfle

Günter Hämmerle e.U.

Sigmund-Nachbauerstrasse 14

6830 Rankweil

Tel: 05522 – 44548

Fax: 05522 44548-4

Email: [info@schaefle.com](mailto:info@schaefle.com)

Homepage: [www.schaefle.com](http://www.schaefle.com)



## *Menüvorschläge Sommer 2021*

**(Gültig von 16. Juni 2021 bis 12. September 2021)**

### *Menü 1:*

Menüpreis: € 30,00 (ohne Suppe € 26,00)

Kleiner Gemischter Salatteller  
mit Balsamico-Olivenöldressing € 4,50

\*\*\*\*\*

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle € 4,50

\*\*\*\*\*

Gebratenes Hühnerbrüstle  
an Paprika-Rahmsauce, dazu gedünsteter Reis  
und Marktgemüse € 14,50 (Normalportion € 17,50)

\*\*\*\*\*

Dunkles Schokolademousse mit Früchten € 7,50

### *Menü 2:*

Menüpreis: € 30,00 (ohne Suppe € 25,00)

Bunter Blattsalatcocktail  
mit Gurkenstreifen und Kirschtomaten  
in Frenchdressing, dazu geröstete Kürbiskerne € 5,50

\*\*\*\*\*

Kräuter-Schaumsuppe mit  
Blatt Petersilienöl und Knusperbrot € 5,50

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Schweinsrückensteak  
mit frischen Pilzen in Rahmsauce  
Butterspätzle und Marktgemüse € 14,50 (Normalportion € 17,50)

\*\*\*\*\*

Joghurt-Nuss-Traum;  
cremiges Ländle-Joghurt mit Nusseis, Joghurteis  
und gebrannten Nüssen, mit Blütenhonig verfeinert € 5,50

### Menü 3:

Menüpreis: € 35,00 (ohne Suppe € 31,00)

Blattsalatvariation mit Balsamico-Olivenöldressing  
und knusprigen Brotcroustons und Kürbiskernen € 5,50

\*\*\*\*\*

Grießnockerl  
mit Wurzelgemüse in kräftiger Rindssuppe € 4,50

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet-Medaillons mit Bergkäsekruste  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
buntes Marktgemüse, Kartoffelkroketten € 18,50 (Normalportion € 21,50)



\*\*\*\*\*

Joghurt-Topfenterrine mit erfrischendem Zitronenabrieb  
und marinierten Beeren € 7,50

### Menü 4:

Menüpreis: € 35,00 (ohne Suppe € 30,00)

Bunte Blattsalatherzen mit würzigem Bergkäsedressing  
(vom 20 Monate alten Schnifner Heumilch-Bergkäse)  
dazu knusprige Brotcroustons, Paprikastreifen und Tomaten € 6,50



\*\*\*\*\*

Cremesuppe von frischen Eierschwämmle  
mit Basilikumsahne € 5,50

\*\*\*\*\*

Steak vom Übersaxner Truthahn  
mit Weißbrotkruste überbacken, Natursoße,  
dazu feine Nudeln und buntes Pfannengemüse € 16,50 (Normalportion € 19,50)

\*\*\*\*\*

Warmer Nusspudding nach „Fanni Amann“  
mit pochiertem Gewürzapfel, Vanilleeis und Schlagsahne € 7,50

### Menü 5:

Menüpreis: € 40,50 (ohne Suppe € 35,50)

Zucchini-Carpaccio  
Gebratene Zucchinischeiben mariniert mit Apfel-Honigessig, und Traubenkernöl  
dazu Schnifner Laurentiuskäse extra pikant und geröstete Sonnenblumenkerne € 7,00

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Junglauchcremesuppe  
mit knusprigen Croutons und Räucherlachsstreifen € 5,50

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Huftsteak vom Ländlekalb  
dazu frische Eierschwämmle in Kräuterrahmsauce  
feine Nudeln und Marktgemüse € 21,50 (Normalportion € 24,50)

\*\*\*\*\*

Zitronen-Tarte mit fruchtigem Sorbet  
und Erdbeersalat € 7,50



### *Menü 6:*

Menüpreis: € 43,50 (ohne Suppe € 39,50)

Saisonale Blattsalate mit Balsamico-Olivenöldressing,  
gebratene Speckwürfel und Brotcroutons € 7,00

\*\*\*\*\*

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle € 4,50

\*\*\*\*\*

Rinderrückensteak vom Grill  
mit Portweinjus, dazu Kartoffelgratin  
und Marktgemüse € 25,00 (Normalportion € 28,00)

\*\*\*\*\*

Zweierlei Creme Brûlée mit Früchten € 8,00

### *Menü 7:*

Menüpreis: € 41,00 (ohne Suppe € 36,00)

Kopfsalatherzen mit sautierten Eierschwämmle,  
Radieschen € 8,00

\*\*\*\*\*

Süßkartoffel-Currysuppe  
mit Kokosmilch und Ingwer-Sesamsalsa € 5,50

\*\*\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf buntem Ratatouille-Gemüse dazu Kräuterreis  
€ 21,00 (Normalportion € 24,00)

\*\*\*\*\*

Kürbiskernöl-Parfait im Glas  
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)  
mit Früchten € 7,50



### *Menü 8:*

Menüpreis: € 42,50 (ohne Suppe € 38,00)

Bregenzwälder Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten  
mit fruchtig-pikantem Apfel-Chutney und kleinem Salatstrauß € 8,50

\*\*\*\*\*

Gekühlte, Fruchtig-pikante  
Wassermelonen-Gazpacho € 5,00

\*\*\*\*\*

Rinder-Rostbraten von der österreichischen Kalbin  
mit Zwiebelsauce und knusprigen Röstzwiebeln  
dazu Petersielkartoffeln und bunte Gemüsegarnitur  
€ 23,00 (Normalportion € 26,00)

\*\*\*\*\*

Tonkabohnen-Pannacotta  
und hausgemachtes Fruchtsorbet € 7,00



## Weitere Vorschläge Ihr Menü zu gestalten:



### Vorspeisen

Bunt gemischter Salatteller  
mit Balsamico-Olivenöldressing € 5,50

Frischlachs-Apfel-Tartar  
mit Avocado und Zitronensauerrahm € 9,50

Schafskäseterrine im Schnittlauchmantel  
mit pikanter Tomatenmarmelade und Salatherzen € 8,50

Hausgebeiztes Lachsfilet  
mit Honig-Dillsauce und kleinem Salatstrauß € 9,50

### Suppen

Vorarlberger Bergkäserahmsuppe  
(vom Jagdberger Heumilchkäse) mit Speckkrusteln € 5,50



Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotcroutons € 5,50

Cremesuppe von sonnengereiften Tomaten  
mit Mozzarella-Tomatenspieße (Suppe kalt oder warm serviert!) € 5,50

Geeiste Karotten-Apfelsuppe mit einem Schuss „Prosecco“ € 5, 50

Geeiste Gurkensuppe mit Tomaten-Basilikumreis € 5,50

### Hauptgerichte

Schweinsbäggel mit Wurzelgemüse in Zweigeltsauce geschmort  
dazu cremiges Kartoffelpüree und Marktgemüse € 15,00 (Normalportion € 18,00)

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Portwein-Traubenjus, dazu cremiges Risotto  
und Broccolirosen € 19,00 (Normalportion € 22,00)

Rinder-Steakhüfte vom Grill  
mit Whisky-Pfefferrahmsauce  
Spätzle und Marktgemüse € 19,00 (Normalportion € 22,00)

Rinder Filetsteak vom Grill  
mit Senfkruste überbacken, Rotweinschalotten,  
dazu Süßkartoffelpüree und Bohnengemüse € 28,00 (Normalportion € 32,00)

Heimisches Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten  
(aus Frastanz von Nino's Ländlefish), mit Zitronenbutter,  
Petersilienkartoffeln und Marktgemüse € 21,00 (Normalportion € 24,00)

(Fragen Sie gerne auch nach anderen Fischen)



## Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsecurry;

Buntes Marktgemüse in fruchtig, pikanter Curryrahmsauce,  
dazu Basmatireis € 13,00 (Normalportion € 15,00)

Vorarlberger Kässpätzle mit knusprigen Röstzwiebeln,  
dazu Kartoffelsalat und grüner Salat € 15,00

Cremiges Basilikum-Risotto verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse  
und Kirschtomatenragout € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Gebratene Polentataler mit Bregenzerwälder Ziegenfrischkäse überbacken  
auf Zucchini-gemüse € 14,00 (Normalportion € 16,00)

Gefüllte Nudeltaschen in Nussbutter geschwenkt,  
mit frischen Eierschwämmle, Cocktailtomaten und Jungzwiebel  
dazu 20 Monate alter Schnifner Bergkäse (vom Schnifner Heumilchkäse)  
€ 14,00 (Normalportion € 16,00)



Nudelgericht;

Feine Nüdile mit Broccoliröschen, Kirschtomaten  
und Junglauch in Basilikumsauce, alter Schnifner Bergkäse  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
€ 14,00 kleine Portion € 16,00



Frische Eierschwämmle

mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce  
dazu flaumige Semmelknödel € 14,50 (Normalportion € 17,50)

## Nachspeisen

Zweierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten  
und Prosecco aufgespritzt € 6,20

Dessertteller „Schäfle“; Dreierlei süße Schmankerl € 11,50

Frische Ananas, mit warmer Orangensauce und Assam-Langpfeffer  
dazu hausgemachtes Fruchtsorbet € 7,50

Mousse vom Schnifner Sennereitopfen  
mit Hollunderblütensorbet € 7,50

Erdbeer-Tiramisu € 6,50

Erfrischendes Limetten-Vodka-Parfait mit frischen Früchten € 7,50

Grießflammerie mit Kirschragout € 7,50



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



## Lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen unsere saisonalen Menüvorschläge unterbreiten dürfen. Wie Sie sicherlich bemerkt haben sind unsere Menüs mit der kleineren Hauptspeisenportion berechnet. Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass diese Variante für den Großteil der Gäste ausreichend ist. Wenn Sie es wünschen, fragen wir Sie und Ihre Gäste vor Menübeginn nach der Portionsgröße. Natürlich können die einzelnen Menü-Gänge getauscht, weggelassen oder durch andere ergänzt werden. Auch eigene Wünsche von Ihnen werden wir gerne berücksichtigen und Sie gerne individuell beraten.

**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) für sich und Ihre Gäste auszuwählen.**

*Viel Spaß und Genuss beim Auswählen!*

### Wichtige Informationen:

Um Ihnen und uns Kosten zu sparen, ersuchen wir Sie, uns die verbindliche Personenzahl bis spätestens einen Tag vor Ihrer Reservierung mitzuteilen. (Gerne auch noch kurzfristiger per Telefon.)

Bei Abweichungen behalten wir uns vor, die von Ihnen genannte Personenzahl zu verrechnen. Wir bitten um Verständnis.

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von € 1,50 pro Person zu verrechnen, wobei das Kuchenservice nicht inkludiert ist.

Unsere Sperrstunde ist 01:00 Uhr (Sonntag 22:00 Uhr). Bei einer Verlängerung rechnen Sie bitte mit zusätzlichen Kosten von Euro 60,- pro angefangene 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.

### Lieber Gast!

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

#### Wichtige Info zu Allergenen:

- 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.

