

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

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



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

Wildschwein-Roastbeef
mit eingelegtem Kürbis
und Kürbiskernen
auf bunten Blattsalaten
€ 10,00

Suppen

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

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**

oder mit **Leberspätzle**
€ 5,20

Schäfle-Menü

Vogersalat
mit Bergkäsedressing
(von Schnifner Heumilchkäse 18 Monate gereift)
dazu Speckkrusteln und
knusprige Brotwürfeln
€ 8,50

**Rosa gebratenes
Lammnüsschen**
Portweinjus
gebratene Pilz-Polentaschnitte
und Marktgemüse
€ 28,50 kleine Portion € 26,00

Frische Ananas
mit warmer Orangensauce
Asam-Langpfeffer
und Ananassorbet
€ 8,50

Menüpreis: € 41,00
(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

Hauptspeisen

Steak vom Übersaxner Truthahn
mit Schinkenspeck und
Pfeffer-Raclettekäse überbacken
Marktgemüse, Nüdile
€ 20,50 kleine Portion € 18,00

Rinderrückensteak vom Grill
(von der österr. Kalbin)
mit würziger Pfefferrahmsauce
dazu Butterspätzle
und buntes Marktgemüse
€ 30,00 kleine Portion € 27,50

Filet von heimischen Seesaibling
auf der Haut gebraten
(aus Frastanz von Nino's Ländlefisch)
Kräuterrahmsauce
gedünsteter Butterreis
und Marktgemüse
€ 26,00 kleine Portion € 23,50

Cremiges Safran-Risotto
mit altem Schnifner Bergkäse,
und Broccoliröschen
€ 18,00 kleine Portion € 16,00

Nudelgericht
feine Nüdile mit buntem Gemüse
in fruchtig pikanter Curry-Kokosmilchsauce mit
und geröstetem Sesam
€ 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
€ 19,50 kleine Portion € 17,00

Rinder-Saftgulasch
pikant gewürzt
mit Butterspätzle
€ 19,00 kleine Portion € 16,50

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
€ 8,50

Schokolademousse
mit frischen Früchten
€ 8,50

Vanille Creme brûlée
mit Früchten und hausgemachtem Fruchtsorbet
€ 9,50

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.