

Aperitif

EUR

Haus-Aperitif: Waldmeistersirup mit Prosecco & Beeren	7,60
Hausekt Brut vom Ardetzenberger Rivaner	7,30
Blutorangen-Spritz: bitter-süßer Orangenapéro auf Eis	8,40
Campari, Weißer Martini, Cynar, Sherry, Pernod	7,80

Kalte Vorspeise

EUR

Knoblauchshrimp auf Blattsalat an Balsamico-Dressing	17,20
Räucherlachs-Tatar mit Avocado-Würfeln auf Randen-Carpaccio	19,60
Vitello Tonnato (hauchdünnes Kalbfleisch) mit Thunfisch-Kapernsauce	12,80
Gemischter Salat an Hausdressing	10,40

Suppen

EUR

„Ländle“-Bouillabaisse mit Knoblauchbrot	12,80
Cremige Fischsuppe mit Lachstreifen im Kartoffelnest	11,40
Rindsbouillon mit Kräuterflädle	7,90
Rindsbouillon mit Griesnockerl	7,90



Warme Vorspeise

EUR

6 Stück **Weinbergsschnecken** „Burgunder Art“ 16,20

3 Stück **Riesengarnelen** vom Grill auf Tomaten-Nudeln 18,60

Fischknusperle (im Bierteig gebackene Fischstückchen)
mit Blattsalat & Sauce Tartare

als Vorspeise 18,50

als Hauptspeise 28,90

Warme Fischgerichte

EUR

Forelle „Müllerin“ ganz, in Butter gebraten & Petersilienkartoffeln

pro 100 g 11,30

Forelle ganz, im Ofen gedünstet, mit Wurzelgemüse & Petersilienkartoffeln

pro 100 g 11,30

Dorade ganz gebraten mit Rosmarinkartoffeln

pro 100 g 13,30



Wolfsbarsch ganz in Salzkruste mit Butterkartoffeln

45,20

Lachsforellenfilet „Bregenzer Art“ (Cherrytomaten, Zwiebeln, Kapern)
mit Basmatireis

31,50

Saltimbocca vom **Zander** auf Pfannengemüse mit cremiger Maispolenta

34,20

Lachssteak auf Lauchgemüse & gebackenem Couscous

32,50

Szegediner Fischgulasch mit Sauerkraut & Salzkartoffeln

23,80

Grünes Fischcurry (Lachs, Zander, Garnelen, Scampi) im Mandelreisring

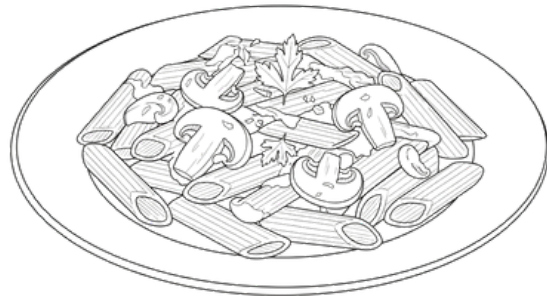
24,40

Unser Servicepersonal berät Sie gerne bei Allergien

Nicht "Fischesser"

EUR

Chateaubriand „Sauce Béarnaise“ (ab 2 Pax). pro Person Gut gelagerte Ochsenlende, ca. 400 g, als Ganzes gebraten serviert mit Pommes frites & Gemüse-Reigen	51,90
Pfeffersteak „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce nach Wunsch gebraten mit Kroketten & Gemüse	46,80
Zwiebelrostbraten „Alt Wien“ Bratkartoffeln & Speckbohnen	32,90
Gekochter Kalbstafelspitz mit Apfelkren Bratkartoffeln & Blattspinat	28,10
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren	31,10
Beefsteak „Tatar“ mit Toast & Butter Zubereitet nach Ihren Wünschen: mild, rassig oder feurig	21,10
	Vorspeise
	Hauptspeise
Pilzrahmnudeln	26,90
Gebackener Couscous auf Letschogemüse	19,60



1/8 Offene Weine

EUR

Ardetzenberger Rivaner 2023 , Weingut Fulterer, Feldkirch	6,80
Blaufränkisch Klassik 2024 , Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn	7,00
Cuvée Rot (Cab./ZW/St. Laurent), Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn	8,10

*Wir verwenden Produkte aus verschiedenen Betrieben in unserer Umgebung
und hoffen, unsere Speisen in Ihrem Sinne zubereiten zu dürfen.*

Dessert

EUR

Salzburger Nockerl, ab 2 Personen

Luftig nach Originalrezept, **Zubereitung** ca. 25 Minuten

28,80

Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis & Cointreau

12,20

Zitronen-Crème brûlée, fein garniert

9,80

Erdbeer-Schokomousse mit frischen Früchten

12,80

1 Kugel Vanilleeis mit steirischem Kernöl

6,40

Eisbecher

EUR

Eiskaffee gerührt mit Sahne

11,20

„**Heiße Liebe**“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

9,80

Eiscoup „Danmark“

Vanilleeis mit heißer Schokolade & Sahne

9,80

Eiscoup Caramel

Karamelleis mit Sahne & Karamellsauce

8,50



Für Genießer

EUR

Café Royal Tasse Kaffee mit Sahnehaube, Eierlikör
und einer Kugel Vanilleeis

9,60

Irish Coffee am Tisch zubereitet, Kaffee mit Irish Whiskey,
Rohrzucker und Sahne

14,80

*Leitungswasser: Wir erlauben uns, für 1 l Wasser eine Dienstleistungspauschale
von 4,80 € zu verrechnen.*

Unser Gasthof soll ein Ort der Gemütlichkeit und Gastfreundschaft sein.

Das ganze Team bemüht sich um Ihr Wohlergehen.

In der Küche: Antonio, Derya, Emmanuela, , Ralph, Georg & Robert

Im Service: Fabia, Nada , Laura -Sophie, Jean, Mario & BellaBot

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen & , als Hausherr & Gastgeber,
wünsche ich Ihnen eine angenehme Zeit bei uns im

Schäfle Feldkirch-Altenstadt, Christoph Fulterer

Wein aus Eigener Produktion

Ardetzenberger Rivaner

Ardetzenberger Winzersekt



Für die Verwendung von Produkten
aus Österreich bzw. auch aus umliegenden kulinarischen Regionen
wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. ausgezeichnet und zertifiziert.

Folgende Produkte beziehen wir von regionalen Produzenten:

Kalb, Schwein: Ländle Metzg Schöch-Nofels, Karnerta- Bürs, Metzgerei Schöch

Ländle Rindfleisch Ab Hof: Allgäuer, Gisingen

Wild: Rhomberg Martin, Dornbirn

Milch- und Milchprodukte: Vorarlberg Milch, Feldkirch

Eier aus Bodenhaltung: Sennhof, Rankweil

Erdäpfel Gerold Keckeis, Rankweil

Ganzjährig Kartoffeln, Randig, Feldsalat & Gemüse: Gebrüder Rauch, Rankweil

Ganzjährig Kartoffeln, Karotten, Feldsalat, Gemüse: Fruchtextpress Grabher, Frastanz

Süßwasserfische: Forellenzucht Güfel, Meiningen

Bregenzerwälder Berg- & Ziegenkäse: Dorfsennerei Langenegg