

das **T S C H O F E N**

Einst | weilen

Was die Liebe für die Seele ist,
das ist der Appetit für den Leib.

Der Magen ist der Kapellmeister,
der das große Orchester unserer Leidenschaft dirigiert.

Essen, Lieben, Singen, Verdauen...

Sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.

Herzlich Willkommen
im Restaurant
das TSCHOFEN.

Das TSCHOFEN Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit.
Ihre Gastgeber Valentina & Sandro Preite
Küchenchef Thomas Ammer

Küchenöffnungszeiten

DI – DO 12:00 – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr – 21:00 Uhr
FR & SA 12:00 – 21:00 Uhr

Man muss dem Leib etwas Gutes gönnen,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Vorspeisen

Vorspeisen & Beilagensalat

L, M, O

4,90 €

Süßkartoffel „getrüffelt“

Espuma / Pfifferlinge / Trüffel / Gemüse Pot-au-feu / Belper Knolle

G, L, O

14 €

Geflämmtes Carpaccio 2.0

vom österreichischen Kalbin

geräucherte Paprika-Creme / grüner Spargel / eingelegte Pfifferlinge

Marillen-Chutney / Bergpfeffer

G, M, O

18 €

Garnele & Pulpo & Lardo Speck

eingelegter Fenchel / Artischocke / Espuma

schwarzes Risotto

L, O, R

als Vorspeise 18 €

als Hauptgang 30 €

Variation von Blattsalaten und knackigem Gemüse

Balsamico-Waldhonig-Dressing
gebratene Pfifferlinge / kandierter Kürbis / Wurzelchips
L, M, O

als Vorspeise 10 €
+ Kalbsfilet ca. 80 g zzgl. 8 €

als Hauptgang 14 €
+ Kalbsfilet ca. 120 g zzgl. 12 €

Suppen

Schaumsuppe von der getrockneten Tomate
Räucherforellen-Tatar / Basilikum
D, L, O, F
7 €

vegetarisch: mit Schmorwurzeln
6 €

Essenz vom Rind
mit Fleischeinlage
und Wurzeln
L, M, O
7 €

Hauptspeisen

Geschmorter Nacken vom österreichischen Kalbin

Bergwiesenheu-Buttermilch-Jus / gegrilltes Gemüse

Getreide Grünkern & Dinkel

A, G, L, M, O, F

28 €

Hirschrücken-Medaillons

„rosa gegrillt“

Rote Beete / Kumquat & Brombeere / Pfifferlinge & Buchenpilze

Kräuter-Semmelknödel

A, C, G, L, M, O

34 €

Gegrilltes Gemüse & Burrata

Gemüse der Saison / Tomaten-Relish / Süßkartoffel / Basilikum

G, L, O

18 €

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Preiselbeeren & Zitrone

Petersilienkartoffeln oder Pommes oder Beilagensalat

A, C, G

24 €

Spinat-Bergkäse-Nocken

sautierte Pilze der Saison / Rucola

A, C, G

18 €

Käsespätzle Taler

Röstzwiebeln / Salatbukett

A, C, G

16 €

Grill

Das.RIND

Die jungfräuliche Kuh. Zart und saftig

Rumpsteak vom österreichischen Kalbin

180 g 20 €

250 g 26 €

Das.KALB

Das Gourmet-Stück vom Kalb

Kalbsfilet

220 g 28 €

Der.FISCH

Heimischer & internationaler frischer Fisch

Fisch des Tages

ca. 200 g

Fragen Sie unser Servicepersonal!

Wir servieren alle Grillgerichte
mit hausgemachter Kräuterbutter und Saisongemüse!

Beilagen

Steakhouse-Pommes
Beilagensalat
Rosmarin-Kartoffeln
gebratene Pfifferlinge
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

je 4,90 €

Soßen

Bratenjus oder Pfeffersauce
je 2,90 €

Mögliche Allergene: D, G, L, M, O

Desserts

Schokoküchlein

Waldbeeren / Sauerrahm-Waldhonig-Eis

A, C, G, H

11 €

Kürbis

zweierlei Eis vom Kürbis / salziger Krokant

kandierter Kürbis / Cru de cacao

C, G, H

12 €

Sorbets je Nocke € 2,80

Waldbeeren / Limette / Zirbe
mit Sekt oder Vodka zzgl. 2,50 €

Raum und Zeit für Feste, Feiern und Begegnung.

Unser atmosphärischer Weinkeller, die charmanten Räumlichkeiten im Restaurant und die Terrasse am Nepomukplatz lassen sich auf unterschiedlichste Arten bespielen.

In unserer Stube kann in stilvoller und privater Atmosphäre gefeiert und getagt werden. Gerne gestalten wir einen maßgeschneiderten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Fragen Sie ganz unverbindlich an.

Wir freuen uns auf Sie!

das **T S C H O F E N**

Einst | weilen

das TSCHOFEN Gastronomie GmbH
Rathausgasse 2, 6700 Bludenz, Österreich | Tel: +43 (0) 5552 / 208 77 | E-Mail: office@dastschofen.at
www.dastschofen.at

