

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 mit Küchenchef Thomas Ammer
wünscht Ihnen eine schöne Zeit.

Küchenöffnungszeiten

Dienstag bis Donnerstag
von 17:30 bis 21:00 Uhr

Freitag und Samstag
von 17:30 bis 21:30 Uhr

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

... Vorab & Zwischendurch ...

Vorspeisen und Beilagen Salat

knackiges Gemüse, Balsamico-Waldhonig-Dressing

L, M, O

€ 5,90

Rote Beete

Buchweizen, Roter Rettich, Apfel, Pekan-Nuss

*Vegan & glutenfrei;

H, L, M, O

€ 12,-

Gratinierter Ziegenkäse 40g

Feige, Fenchel, schwarze Nuss, mariniertes Salat

H, L, M, O

€ 14,-

Rindertatar vom österreichischen Kalbin

Strudelchip, Seehasenrogen, Zwiebel, Kapern & Sardellen

A, C, D, M, O

€ 18,-

Gsiberger Ribel Tapas

gebeiztes Kalbin, Hüttenkäse, Feige

Flamm Lachs, Rettich, Erbsen-Sprösslinge, Seehasenrogen

A, C, G, D

4 Stück: € 18,-

Variation von Blatt- und Bittersalaten
an Balsamico-Waldhonig-Dressing
knackiges Gemüse, Grapefruit, geröstete Kichererbsen
L, M, O
€ 12,-

zzgl. Kalbsfilet Spitzen ca. 80g
€ 9,-

... aus.dem.Suppentopf ...

Käserahm-Cappuccino
Kräuter-Brotchip
A, F, G, L, M, O
€ 6,-

Veredelte Rinderconsommé
geflämmtes Rinderflank
und Suppengemüse
A, C, G, L, M, O
€ 8,-

... Zum.Hauptgang ...

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren & Zitrone

Steakhouse Pommes oder Kräuterkartoffeln oder Beilagensalat

A, C, G, L, M, O

€ 24,-

Schweinebauch

„geräuchert & sous Vide gegart“,

Rahmkraut, Petersilien-Semmelschnitte, Chili (scharf)

A, C, G, L, M, O

€ 24,-

Kabeljau-Loin-Filet

Oliven-Tomaten-Kruste,

Balsamico-Berglinsen, Süßkartoffel-Espuma

D, F, G, L, M, O

€ 29,-

Kässpätzle Taler

Bergkäse-Espuma, Zwiebel-Variation

A, C, F, G, L, M, O

€ 18,-

Weichweizen-Weißbier-Risotto

gegrilltes Gemüse, milder Schafskäse

A, G, L, M, O

€ 20,-

Zwiebelrostbraten vom Kalbin

ca. 180g

Thymianjus, Röstzwiebeln, Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln

A, L, M, O

€ 26,-

Grill

Kalbin Rumpsteak

200g
€ 28,-

Bison Hüft-Steak

170g
€ 28,-

Hirsch Steak

170g
€ 26,-

Kalbsfilet Medaillon

200g
€ 30,-

Wir servieren alle Grillgerichte
mit hausgemachter Kräuterbutter und Saisongemüse!

Beilagen

Steakhouse-Pommes
Beilagensalat
Kräuterkartoffeln
Cole Slaw Salat „Weißkraut-Karotte“

je € 4,90

Steak Platte ab 2 Personen

ca. 320g pro Person
Kalbin, Kalbsfilet, Hirsch, Bison je ca. 80g
pro Person € 39,90

dazu servieren wir Ihnen 2 Grillsoßen, Kräuterbutter und Steakhouse Pommes

Soßen

pikante BBQ
Knoblauch
je € 1,90

Braten Jus € 2,90

Mögliche Allergene:
C, G, L, M, O

Die.Süße.Verführung
... das Gewissen; muss es nicht wissen ...

Weißes Schokoladenmousse

Wildkräuter, Sesam-Honig-Hippen, Marille

A, G, L, N, O

€ 12,-

Hanf

Rahmeis, Brownie, Szechuan-Buttermilch

A, C, F, G

€ 14,-

Hausgemachte Sorbets

je Nocke € 2,50

Änderungen der Beilage in den jeweiligen Gerichten wird mit € 1,80 berechnet!
Kleine Portion - nach Möglichkeit - abzüglich € 1,80

Allergene

Kurzbezeichnung

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer allergener Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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