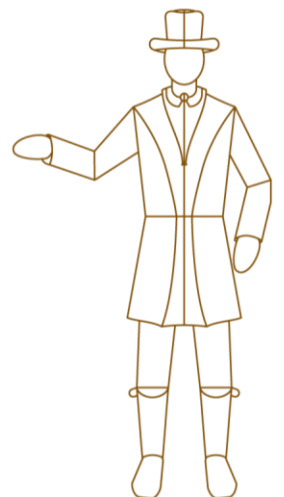
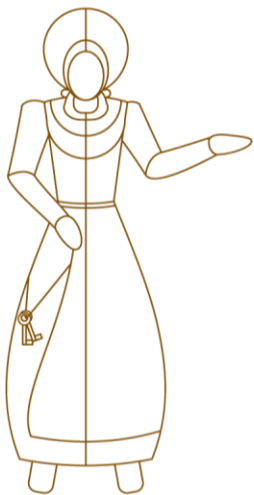
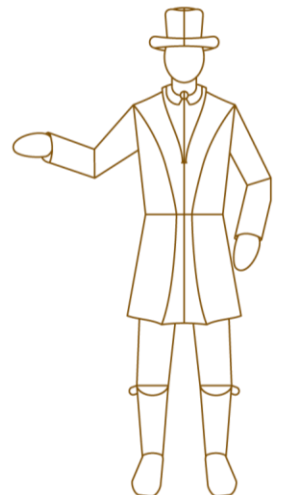


das **T S C H O F E N**

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 Euch genussvolles Verweilen.

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Samstag

11.30 bis 13.30 Uhr

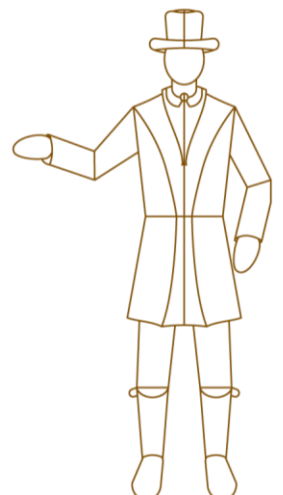
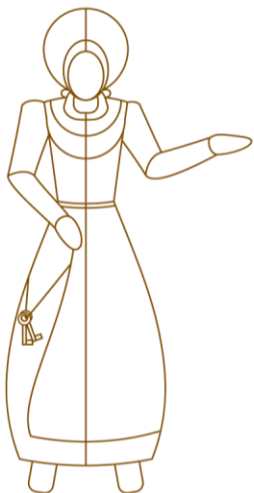
und

17.00 bis 19.00 Uhr

Sonntag

12.00 bis 14.30 Uhr

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



... die Vorspeise ...

Rohkost – Salatvariation

Balsamico – Waldhonig – Dressing

M

€ 4,50

Blattsalat

in Balsamico – Waldhonig Marinade, Mozzarella und Hühnerstreifen Körnerkruste

A, C, G, M, N

€ 12,80

Rindercarpaccio Crostini

Spargel – Spinatsalat in Vanille – Orangen Marinade

A, G

€ 14,50

... die Suppe ...

Rindsbouillon

Frittaten

M, O

€ 5,20

Spinat – Krensuppe

Vegan ohne Obersschaum

Sprossentopping, Sesamstangerl

A, C, G

€ 6,50

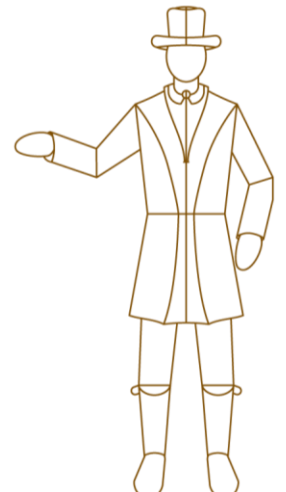
Tomaten – Basilikum – Cappuccino

Vegan ohne Basilikumschaum

Eiweißbrot – Paprika – Crostini

A, C, G

€ 6,80



... das TSCHOFEN Gesund ...

Blumenkohlsalat

Granatapfel, Mandel – Orangen Marinade, bunte Tomaten und Minze
€ 9,30

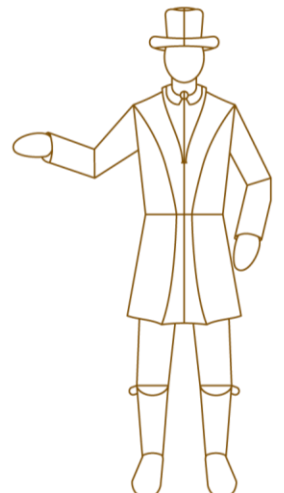
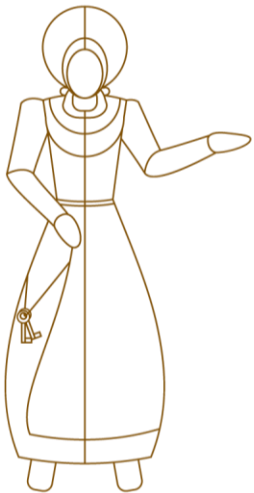
Kalbsleber – Saltimbocca

Süßkartoffelwürfel, Tomaten-Soja Fond
O, L, M, F
€ 19,50

Omelett

Vegetarisch

Erbsen, Avocado, Crunchy – Kerne und Paprika – Topfen
C, G
€ 11,80



... das Klassische ...

Lammkrone in Pistazienkruste

Portweinglace, Petersilien – Karotten – Pillaw, Marille und Mandeln

A, L, M, O, G

€ 27,00

Gegrilltes Forellenfilet (nach Saison See-, Bach- oder Lachsforelle)

von Klaus Bachmann – Nenzinger Latz

mehr Informationen unter www.philosophisch.eu

in Mandelbutter mit Pastinakenpüree und Passionsfrucht - Karotten

D, G

€ 24,80,00

Rinderfilet

in Parmesangratin, mit Portweinjus, Erbsenpüree und Semmelknödeltaler

A, C, G, L, M

€ 27,00

Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

A, L, O

€ 23,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffelsalat oder Pommes

A, C, G, M

€ 22,50

Hühnerschnitzel in Mandelpanade

Preiselbeeren, Röstkartoffeln oder Kartoffel-Feldsalat

A, C

€ 17,50

Würziges Rindfleisch – Papaya Curry

Pak Choi Reis

L, O

€ 19,00

Gemüse Papaya Curry

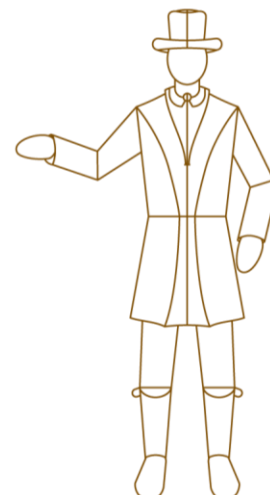
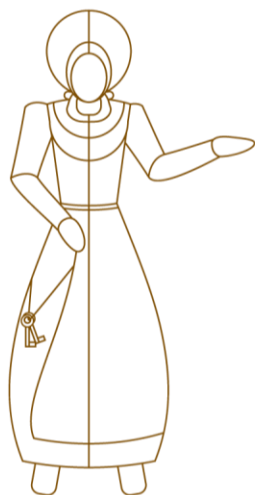
Vegetarisch

auch Vegan möglich

Mandelreis

E, G

€ 13,50



... das Klassische ...

Käsespätzle

Vegetarisch

Röstzwiebeln und Kartoffelsalat

A, C, G, M

€ 13,80

Linsenrisotto

Vegetarisch

mit Spargel, Mandeln und Spiegelei

C, G

€ 13,80

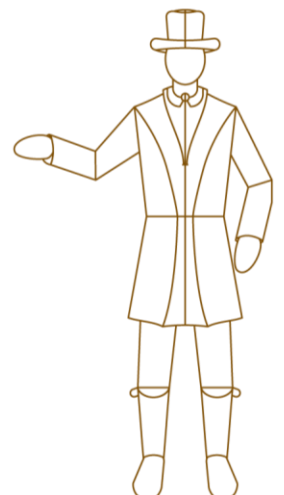
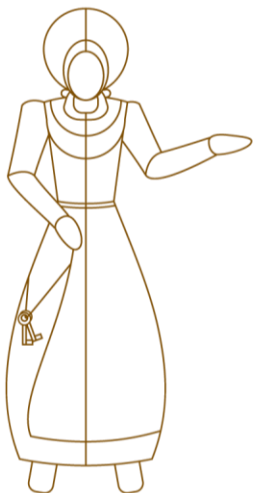
Die „TSCHOFEN“ Wurst gegrillt

würzige Ländle-Salsiccia von der Metzgerei Pflegehar

Kartoffelsalat, Senf, Kren & Chutney

G, L, M, O

€ 9,80



...der süße Abschluss ...

Himbeer – Cheesecake im Glas

Tobleronemousse und Schoko – Kirsch - Crumble

A, C, G

€ 7,60

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Honigmandel – Vanilleeis mit Fleur de Sel und Joghurt Terrine

A, C, G

€ 7,80

... das hausgemachte Sorbet ...

Tonkabohne – Mango Sorbet

Maracujasahne

G

€ 2,60

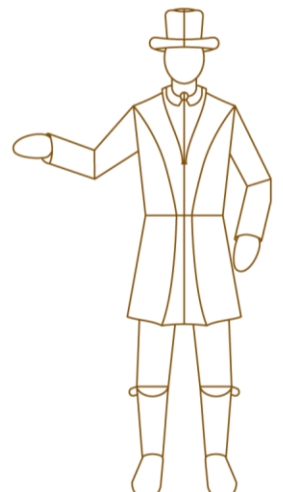
Erdbeer – Litschi Sorbet

€ 2,20

Chili – Ingwer – Koriander Sorbet

C, N

€ 2,20



...für unsere Prinzessinnen & Prinzen...

kleines Schnitzel

Pommes

A, C, G

€ 9,50

gegrilltes Hühnerfilet

Reis und Tomatensauce

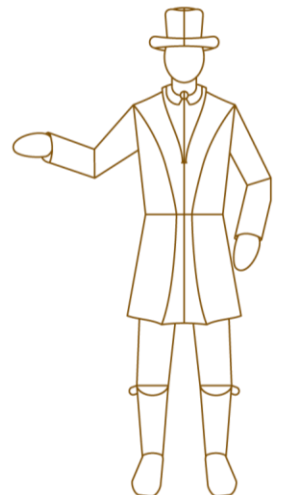
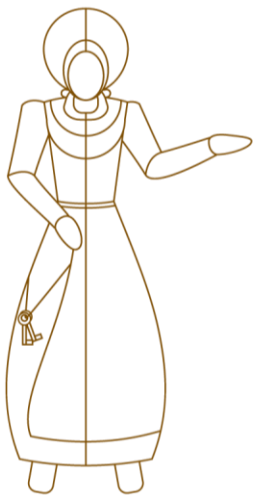
€ 8,90

Spätzle

in Rahmsauce

A, C, G, L

€ 7,50

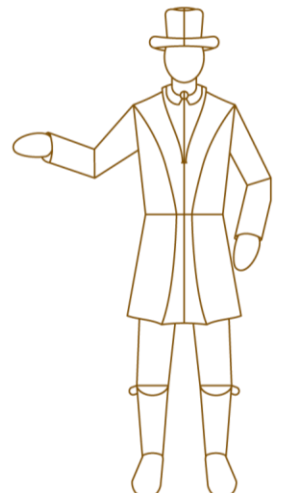
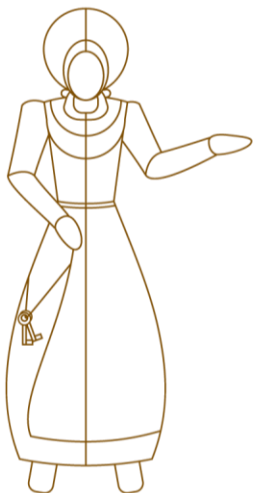


Allergene

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 Eure Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage.

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: hotel@dastschofen.at
www.dastschofen.at

