

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

Einst | weilen

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

Herzlich Willkommen im Restaurant das TSCHOFEN

Das TSCHOFEN Team wünscht Euch genussvolles Verweilen.

Öffnungszeiten:

Restaurant:

Dienstag bis Samstag

11.30 bis 14.00 Uhr

letzte Bestellung 13:30 Uhr

17.30 bis 22.00 Uhr

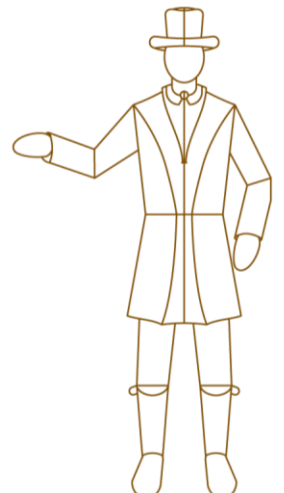
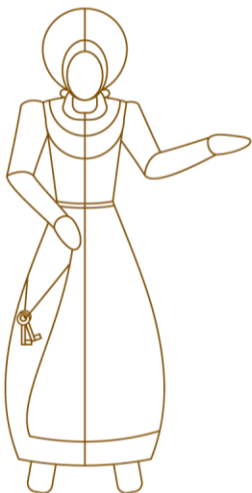
letzte Bestellung 20:45 Uhr

Montag und Sonntag

Ruhetag

Frühstück:

täglich möglich



... die Vorspeise ...

Rote Bete-Apfel-Tatar

G, O, M, F, B

13€

marinierter Vogerlsalat

Senfkaviar | gebackener Camembert mit Speck | Schnittlauch-Mayonnaise

A, C, G, M, O

16€

kleiner bunter Salat

Leinsamenchip

A, C, G, M

6,50€

... die Suppe ...

Rinder-Consommé

Frittaten

L, O, F, A C, M, P

6,50€

Rinder-Bouillon

Leberspätzle

L, O, F, A C, M, P

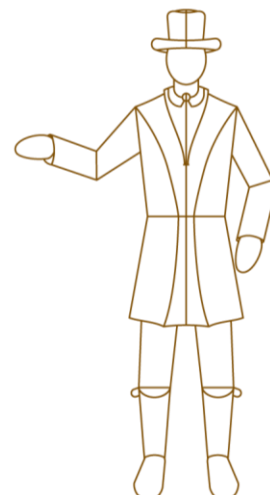
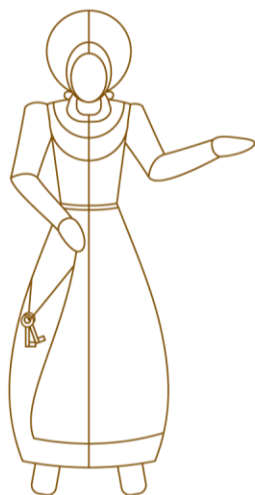
7,50€

Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe

Limettenschaum

L (vegan)

9€



... das Vegetarische ...

Salatteller

gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

A, C, G, M

mit gebratener Hühnerbrust

16€

oder mit gegrillten Rinderstreifen

19€

Auberginengulasch

Cous Cous

A, O, L, M G (vegan)

glutenfreie Beilagen-Alternative mit Kartoffeln

17,50€

Vorarlberger Kässpätzle

Kartoffelsalat | Röstzwiebeln

G, O, L, F, A, C

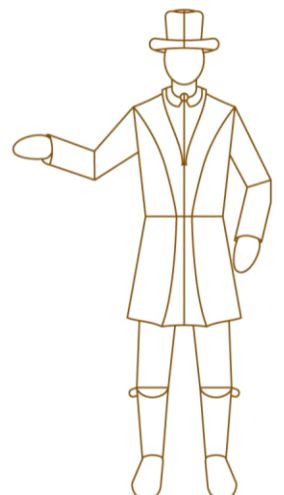
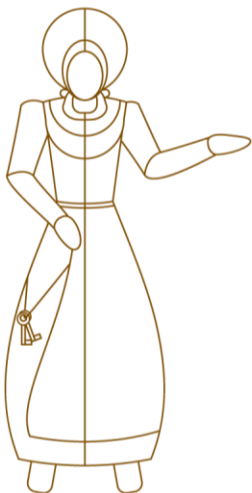
16,50€

hausgemachte Tagliatelle

Steinpilze | Parmesan

A, C, G

18€



... das Klassische...

Zwiebelrostbraten

Röstkartoffeln | Speckbohnen

F, O, P, M, L, A

25€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

A, C, G, E, O, M

23€

die TSCHOFEN Wurst

würzige „Ländle-Salsiccia“ von der Metzgerei Pflegehar

Kartoffelsalat | Senf | Kren | Curry trifft Ida-Sauce

G, L, M, O

12,50€

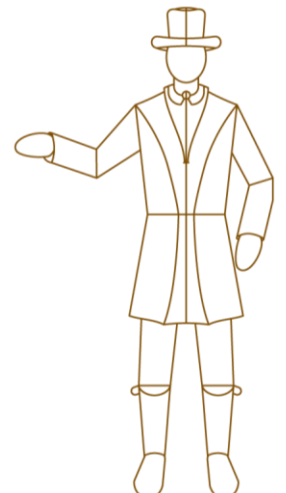
Regenbogenforelle, Bachforelle oder Saibling

je nach Saison und Fang von PhilosoFisch – Nenzing (Klaus Bachmann)

Brokkoli | Polenta

D, A, G, E, H

29,50€



das **TSCHOFEN**

Einst|weilen

...der süße Abschluss ...

Schokoladensoufflé

hausgemachtes Sauerrahmeis | Minze

A, C, G, E

12,50€

Dreierlei Sorbet

frische Früchte

A, G, E

12€

Orangen-Panna-Cotta

glasierte Walnüsse | Vanille

A, G

12,50€

Käseteller

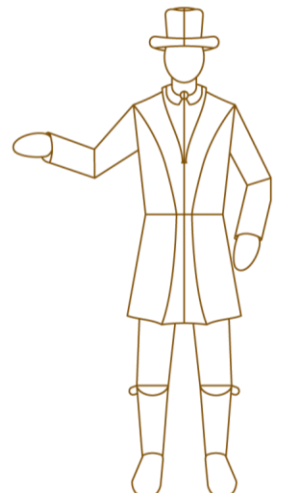
Brie | Gorgonzola | Bregenzerwälder Bergkäse (9 Monate gereift)

G, M, H, E

14€

Apfelstrudel, Kuchen, Muffin

je nach Auswahl in unserer Kuchenvitrine



... für unsere kleinsten Gäste ...

die kleine Ida

Spätzle mit Rahm-Sauce

A, C, G, L

7€

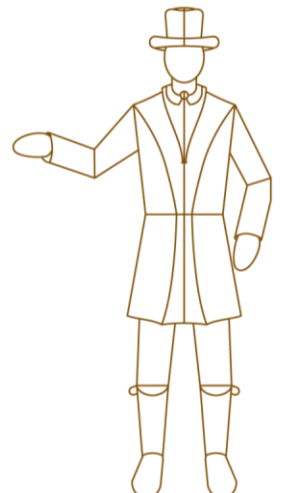
der kleine Paul

Kinderschnitzel vom Kalb

Steakpommes

A, C, G, M

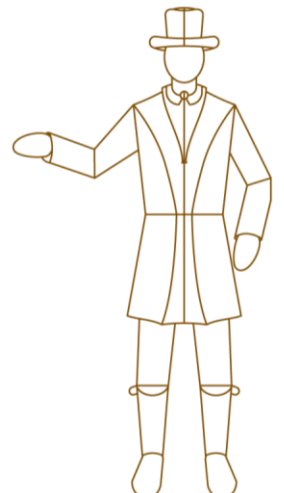
12€



... die Allergene ...

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen. 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 Deine Veranstaltung.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.

