

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

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

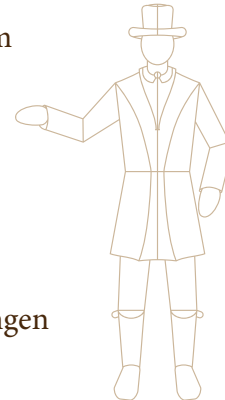
„... die Erde gehört nicht uns... wir haben sie nur
von unseren Kindern geliehen...“

Wir im Restaurant das TSCHOFEN lieben die Genussskultur genauso, wie wir die Natur & die Lebewesen darin schätzen! Deshalb verwenden wir wo nur immer möglich regionale & biologische Produkte bzw Fleisch aus biologischer Landwirtschaft, um auch den Generationen nach uns eine gute Welt zum Genießen zu hinterlassen.

All unsere ProduzentInnen sowie PartnerInnen in der Landwirtschaft sind am Ende der Karte angeführt.

Und jetzt: AN GUATA!

Denise, Sonja, Tristan & das gesamte Team



Küchenöffnungszeiten

Dienstag bis Freitag LUNCH in 2 oder 3 Gängen
11.30 bis 14.00 Uhr
letzte Bestellung 13.30 Uhr

Samstag 9.00 bis 14.00 Uhr „ZMÖRGALA CLUB“ - Spezielles Frühstück a la carte
nachmittags feine Süsschen, Snacks & Kuchen

Dienstag bis Samstag ABENDESSEN à la carte & Mizzi-mischt-mit-Menue
17.30 bis 22.00 Uhr
letzte Bestellung 21.00 Uhr (Menue 20.30 Uhr)

Dienstag bis Samstag NACHMITTAGS von 14.00 bis 17.00 Uhr
Suppen, Snacks & Kuchen

Unser RESTAURANT gehört übrigens zu einem WUNDERSCHÖNEN HOTEL...

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

Einst | weilen

VORSPEISEN

KERNÖL-TAFELSPITZ

Dünne Scheiben vom Tafelspitz | süß-saure Schalotten
Kernöl-Mayonnaise & Nüsslesalat
C, L, M
15,90

TATAKI von der LACHSFORELLE

Randig-Gin-Tupfer | Randig-Apfeltartar | Kren-Espuma
D, G, L, M
16,80

BLUMENKOHL-TRILOGIE (vegan)

Blumenkohl-Mousseline | sweet`n`sour eingelegter Spicy Blumenkohl
gerösteter Blumenkohl | Kapern & Kräuteröl
M
13,90

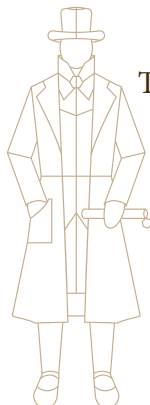
SUPPEN

PETERSILWURZEL-SÜPPCHEN

mit Pastis | Croutons & Apfelwürfel
A, G
7,90

RINDSSUPPE

mit zweierlei Einlagen | Wurzelgemüse & Schnittlauch
C, G, L, M
6,50



TOPINAMBUR-CRÈMESÜPPCHEN (vegan)

mit Haselnussöl & geblämmter Sellerie
A
6,90

das T S C H O F E N

Einst | weilen

HAUPTSPEISEN

REHRAGOUT

mit Rosmarin geschmort | Kürbis-Serviettenknödel & Rotkraut

A, C, G, L, M, O

23,90

FASCHIERTE LAIBLE

Bio, Rind & Schwein | Kartoffelpüree | Buttergemüse & kräftiger Rotweinjus

A, C, G, L, M

18,80

WIENER SCHNITZEL

Bio, Kalb & Kartoffel-Nüsslesalat

A, C, G, M

24,90

FISCHFILET je nach Fang

Chili-Kürbispüree | Zitrus-Rahmwirsing & Federkohl-Chips

D, G, L, M

26,50

SPINAT-BERGGÄSE-KNÖDEL

Braune-Butter-Pastinaken-Crème & Haselnuss-Brösel

A, C, G, H

18,60

STEINPILZ-ERDÄPFEL-RAVIOLI (vegan)

Selleriesud | Trüffelöl | Parmesanflocken (ohne bei veganer Version)

A, L, G

22,60



Liebe Gäste, wir machen ALLES selbst - die Zeit, Pommes frites zu machen, haben wir aber leider nicht... dafür ist alles andere ganz wunderbar :)

Danke für euer Verständnis!

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.

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

Einst | weilen

DESSERTS

ZARTBITTER-SCHOKOTARTE

weißes Schoko-Cardamom-Eis | Sauerkirsche

A, C, G

13,90

ROSMARIN-PANNA COTTA

Birnen-Kompott | Nuss-Chip

A, C, G, H

9,80

KÄSETELLER

Österreich, Frankreich, Italien | hausgemachter Feigensenf | Brot

A, G, M

14,90



MIZZI MISCHT MIT

Menue in 3 oder 4 Gängen

Die Mizzi ist ja aus dem Ländle schon gar nicht mehr wegzudenken... Mizzi ist aber auch viel gereist, hat viel verspeist, und um das Fernweh, das ab und an an die Tür klopft, zu überbrücken, schweift sie in diesem Menue gerne auch über die Landes- und Kontinentsgrenzen hinweg. Mizzi mischt eben mit - ein Menue ganz nach der Gastgeberin des Hauses, Denise (à la Mizzi).

Gruß aus der Küche

ASIATISCHES LACHSFORELLENTARTAR

eingelegter Chili-Rettich | Wasabi-Rahm & karamellisiertem Sesam

D, G, M, N | 16,50

SHITAKEPILZ-CONSOMMÉE

mit Enten-Gemüse-Schlutzkrapfen, Gemüsejulienne & Chili-Orangenöl

A, C, L, M | 8,90

HIRSCHRÜCKEN-STEAK

Hatcho-Miso-Rotweinjus | Süßkartoffel-Mousseline | sweet `n` sour Karfiol | Ingwer-Granola

A, G, L, M, O | 32,80

BITTE DIE QUITTE

Quittencoulis und -Kompott | Mascarpone | Mascobado-Eis & Cashew-Mandel-Tuille

A, C, G, H, O | 13,60

Menue kleine Mizzi (3Gang Suppe 54,00 | 3Gang Vorspeise 61,00) Menue große Mizzi 69,00

Liebe Gäste, die einzelnen Gänge können natürlich auch à la carte (mit)bestellt werden!

das T S C H O F E N

Einst | weilen

ZMÖRGALA-CLUB AM SAMSTAG

spannendes Frühstück à la carte
von 9.00 bis 14.00 Uhr



UNSERE KOMBOS

MADAME MIZZ

Weiches Ei | Knusper-Brotsticks zum Tunken | hausgemachtes Zitrus-Kräutersalz | Ziegenfrischkäse
Bio-Lammhartwürstchen | Oliven | Croissant | Marmelade | Butter & Brot | 1 Heißgetränk
A, C, G | 19,80

WIE DU MIR SO AMIR

Hummus | Oliven | Feta | Olivenöl mit Dukkah zum Dippen | Rührei mit Gemüse, Sesam & Schnittlauch |
Butter & Brot | Joghurt mit Honig & Walnüssen | 0,2l frischer Orangensaft | 1 Heißgetränk
A, C, G, N | 19,50

WELL, NETT!

2 Rühreier mit kaltgeräucherter Lachsforelle & Kernöl | Schnittlauchbrot | Bio-Beinschinken vom Thum
gereifter Bergkäse | Birchermüesli | 0,2l naturtrüber Apfelsaft | 1 Heißgetränk
A, C, D, G, H
19,90

FUJI VS. ZIMBA

Gemüseomelette mit Teriyakisauce, Sesam & Schnittlauch | Hühnersuppe mit Koriander & Sobanudeln
Frische Früchte mit Kokosjoghurtklecks & hausgemachtem Granola | 0,2l Ingwerlimo | 1 Heißgetränk
A, C, G, H, L, N
20,90

KLASSIKER & SO

SPECK mit EI. 2 Spiegeleier mit gebratenem Speck & Schnittlauch 7,60 | C
EIER SPEIS des TAGES: unser Service verrät euch gerne, was es heute gibt :) 8,20 | C, plus tagesabhängig
RÜHREI aus 3 Eiern mit Kernöl und Schnittlauch 9,50 | C
BIRCHERMÜESLI oder JOGHURT mit Früchten & Honig 6,80 | A, G
PORRIDGE mit Milch oder Sojamilch mit frischen Früchten & Ahornsirup 8,90 | A, F/G
weiches EI | Spiegelei 2,90 | 2 Spiegeleier 5,80
Butter-Croissant 3,10 | Handsemmel od. Portion Brot 2,00 oder hausgemachter Zopf in Scheiben 2,80 | A, C, G
Hausgemachte Marmelade, Nougataufstrich, Honig oder Butter Portion 2,00 | G, H
Glas Orangensaft 0,2l 3,00
Glas Cremant 0,1l 6,90

Bei Bestellung einer Caffè Latte oder eines Kaffees mit Sojamilch in den Kombos erlauben
wir uns, 0,60 Aufpreis zu verrechnen.

Brot, Croissants, Semmel, Eier, Joghurt, Obst, Käse & Fleischerzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft

Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSERE LIEFERANTINNEN

BIOBAUERN SULZBERG, Sulzberg
Bio-Freilandeier, Bio-Joghurt, Bio-Topfen, Bio-Berg- & Pfefferkäse

VORARLBERG MILCH, Feldkirch
Bio-Milch, Sahne, Bio-Butter, div. Käse

ZOE-KAFFEEKULTUR, Satteins
Espresso-Bohnenmischung
Wiener Mischung

THUM-SCHINKENMANUFAKTUR, Wien
Bio-Beinschinken, Bio-Rindersaftschinken, Bio-Mangalitz-Lardo, Mangalitzafleisch

ERWIN MENNEL, Möggers
Bio-Fleisch, Bio-Wurstwaren

EPOS, Pliening, D
Bio-Produkte aller Art (Trockenwaren, Sauerrahm, Fleisch, Gemüse,...)

VETTERHOF, Lustenau
Bio-Gemüse und -obst

LISILIS Biohof, Feldkirch
Bio-Gemüse und -obst, Biomilchprodukte

MARKUS FISCHER, Egg
Bio-Lammfleisch, Bio-Lammwürste

NUART vulgo HAFNER KÄSEMANUFAKTUR, Mittertrixen
Bio-Schafskäse und -Milchprodukte

R&S Gourmet Express
Österreichische Süßwasserfische, div. Asiaproducte

INNAUER, Eichenberg
Bio-Huhn, Bio-Ente

SUNNAHOF, Göfis
Bio-Gans

TRANSGOURMET, Schwarzach
Bio-Fleisch aus Österreich, div. Bio-Trockenwaren (Linsen,...)

NEURAUTER, Ötztal
Bio-Fleisch aus Österreich, div. Biotrockenwaren