

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

Einst | weilen

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

Wir im Restaurant das TSCHOFEN lieben die Genusskultur 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

Dienstag bis Samstag ABENDESSEN à la carte & Mizzi-mischt-mit-Menue
17.30 bis 22.00 Uhr
letzte Bestellung 21.00 Uhr (Menue 20.15 Uhr)

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

Zu unserem Restaurant gehört auch ein wunderschönes Hotel.
Schaut rein auf www.dastschofen.at

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

Einst | weilen

VORSPEISEN

GEPRESSTE BIOHENDL-TERRINE

Kräutermayonnaise | gepickeltes Gemüse & Apfelgelée

C, L, M

15,90

LACHSFORELLE ROT GEBEIZT

Erdäpfel-Galette | Birnenschutney & Waldorff-Eis

D, G, L, M

16,80

GEGRILLTE PASTINAKE

Pink Couscous | Broccoli mal zwei

M

15,90

SUPPEN

SELLERIE-CRÈMESÜPPCHEN

mit gebratenen Alpengarnelen, Dillöl & gezupften Croutons

A, G

9,20

RINDSSUPPE

mit zweierlei Einlagen | Wurzelgemüse & Schnittlauch

C, G, L, M

6,50

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Lauchpüree & karamellierte Schinkenwürfel

A

7,80

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

Einst | weilen

HAUPTSPEISEN

ROTWEIN-GESCHMORTER TAFELSPITZ

Cremige Polenta | sautierter Broccoli & Röstzwiebeln

A, C, G, L, M, O

25,90

CORDON BLEU vom Bio-Kalb

Mit Bergkäses & Beinschinken gefüllt | Kartoffelsalat & Apfel-Senfchutney

A, C, G, L, M

26,90

TAGES-FISCHFILET

mit Röstihaube | Pernod-Kraut & Aioli

A, C, G, M

25,90

WINTER-RISOTTO

Sautierter Radicchio | Champignons | eingelegte Kräuterseitlinge & Parmesan

D, G, L, M

19,80

BLUMENKOHL-STEAK

Süß-sauer eingelegte Rosinen | Minzjoghurt & Fladenbrot

A, C, G, H

19,60

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

Mango-Sorbet & Cocos-Crumble

A, C, G

13,90

SAUERKIRSCH-TIRAMI SU

Amaretti-Short bread & Espresso-Espuma

A, C, G, H

12,80

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

SATÉ-SPIESS vom BACHSAIBLING

Dreierlei marinierte Karotte | Erdnuss-Orangen-Ingwersauce & Koriander-Chutney

D, G, M, N | 16,50

COCOS-ZITRONENGRAS-SÜPPCHEN

mit Hühnerfleisch-Limeleaf-Nockerl & Gemüsejulienne

A, C, L, M | 9,20

EXOTISCHES SZEGEDINER vom Bio-Schwein

Süßkartoffel-Serviettenknödel & sautierter Sesam-Sprossenkohl

A, G, L, M, O | 25,80

BUTTERMILCH-LIMETTEN-PANNA COTTA

Ananas-Salat & Zitronen-Biscotti

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

Menue kleine Mizzi (3Gang Suppe 48,00 | 3Gang Vorspeise 55,50) Menue große Mizzi 64,00

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 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

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

Portion Rindersaftschinken oder Beinschinken € 3,80

Portion Bergkäse mild & würzig € 3,80

Butter-Croissant 3,10 | Handsemmel oder Portion Brot 2,00 | 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, Eier, Joghurt, Müesli, Obst, Marmelade, Honig, Butter, 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

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

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