

# 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 13.00 Uhr „ZMÖRGALA CLUB“ - Spezielles Frühstück a la carte

Dienstag bis Samstag ABENDESSEN à la carte, monatlich wechselnd  
17.30 bis 22.00 Uhr  
letzte Bestellung 21.00 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](http://www.dastschofen.at)

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

Einst | weilen

## VORSPEISEN

### KREN-SAUERRAHM-MOUSSE

Ghioggia-Rüben-Carpaccio | Sauerkirsch-Balsamico-Reduktion & Räucherforelle

D, G, O

15,90

### ASIATISCHES BEEF-TARTAR (vom Biorind)

Sesam-Kraut-Salat | Chili-Mayonnaise & Koriander

C, M, N

18,90

### MÄRZ-SALAT-BOWL

Saisonale Blattsalate | Eingelegte Radiesle | Croutons & Honig-Senfdressing

A, M, O

8,90

## SUPPEN

### TOMATISIERTES FISCH-SÜPPCHEN

mit heimischen Fischen | Gemüse | Kapern-Aioli-Crostino

A, C, D, H, M, O

15,90

### RINDSSUPPE

mit zweierlei Einlagen | Wurzelgemüse & Schnittlauch

C, G, L, M

6,90

### ERDÄPFEL-CRÉMESÜPPE

Eingelegte Pilze & Kräuteröl

G, L, O

6,80

## 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

## HAUPTSPEISEN

### BOEUF BOURGUIGNON

Mit Rotwein, Speck & Champignons geschmortes Biorind  
Erdäpfelpüree & buntes Gemüse

A, G, L, M, O

25,80

### TAGES-FISCHFILET, in Olivenöl pochiert

Lauchcrème | Buchweizen-Blinis & Zitrus-Kohlrabi

A, C, D, G, L, O

26,90

### CHINAKOHL-PANEER-KNUSPERTÄSCHLE

Rotes Linsen-Dhaal & Minzjoghurt

A, C, G

19,80

### ZITRUS-INGWER-MARINIERTES SCHWEINSKOTELLETT

Sautiertes Sesam-Kohlgemüse | Orangen-Chili-Sauce & Koriander-Chutney

G, L, M, N

24,60

### KNUSPRIGER STRUDEL

Gänsefleisch-Gemüsefülle | Karotten-Ingwer-Süßkartoffelspiegel | Ananas-Chutney

A, C, F, G, L, N

26,20

### GEKRÄUTERTE SERVIETTENKNÖDEL

Dezent geräuchertes Pilz-Gulasch & Chili-Rahm

A, C, G, L, O

22,50

Liebe Gäste, unser Lokal ist zwar groß, dafür ist die Küche (leider!) umso kleiner...  
wir verfügen über 4 Herd- und eine Grillplatte. Die Friteuse haben wir rausgeschmissen.

Deshalb haben wir unsere Speisekarte diesen Gegebenheiten angepasst. Klein aber  
fein, alles hausgemacht und immer frisch und monatlich wechselnd :)

Danke für euer Verständnis!

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

Einst | weilen

## DESSERTS

### APFELGALETTE DEKONSTRUIERT

Tonka-Sauerrahm-Eis | Salzkaramell-Drizzle & Crumble  
A, C, G  
12,90

### GETRÄNKTER MOHN-SAVARIN

Mousse au chocolat | Kirschkompott & Joghurt-Espuma  
A, C, G, O  
12,80

### KÄSETELLER

Österreich, Frankreich, Italien | hausgemachte „Marmelade“ oder Chutney | Brot  
A, G, M  
14,90

Eier, Milchprodukte, Gemüse, Früchte, Fleischerzeugnisse  
aus biologischer Landwirtschaft, Fisch aus Österreich

## WHAT ELSE...?

Wir Tschofianer versuchen immer, euch ab und an abseits der regulären Speisekarte mit schönen Events aus dem Alltag zu holen. Sei es ein spezielles Themenmenue von Denise oder eine spannende Weinverkostung mit Tristan.

HIER DIE EVENTS FÜR DIE FRÜHLINGSMONATE

### THAI!

24. & 25.03.2023, 19:00 Uhr

Denise hat in Thailand kochen gelernt und hat sich sofort in dieses aufregende Aromenspektakel verliebt! Dieses Menue ist eine Hommage an dieses tolle Land! Und mit ihren scharfen Aromen, dem Ingwer, dem Koriander und der erfrischenden Säure wird es so richtig unsere Lebensgeister wecken – als perfekter Einstieg in den FRÜHLING!

5 Gänge € 85,00 | 5 Gänge mit Weinbegleitung ca. € 120,00

### SPARGEL – Glücksgefühle in WEISS und GRÜN

19. & 20.05.2023, 19:00 Uhr

Wer schon mal ein Spargelmenue von der Mizzitant genossen hat, weiß: es wird fresh, frech und natürlich international – aber mit dem besten Spargel von ganz NAH!

5 Gänge € 89,00 | 5 Gänge mit Weinbegleitung ca. € 125,00

# das T S C H O F E N

Einst|weilen

## ZMÖRGALA-CLUB AM SAMSTAG

frisches, wärmendes Frühstück à la carte  
von 9.00 bis 13.00 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  
SWEET FRENCH TOAST, getunkt in Zimt-Sahne-Royale, in Butter gebacken,  
mit frischen Früchten, Joghurt & Ahornsirup 9,90 | A, C, G  
ARMER RITTER, getunkt in Pfeffer-Sahne-Royale, in Butter gebacken,  
mit gebratenem Speck & Apfel-Chutney 9,90 | A, C, G  
PANCAKES mit Beerenragout, griechischem Joghurt & Ahornsirup 9,60 | A, C, 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

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

# 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