

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

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

Einst | weilen

VORSPEISEN

FRISCHKÄSE-MOUSSE

Eingelegte Radieschen | Salat | Kürbiskern-Cracker

A, G, M, O

15,50

POCHIERTES RINDSFILET

Gemüsesalat | Zitronengras-Chili-Marinade | Reiscrisp & Koriandermayonnaise

A, C, F, L, M

18,90

MAI-SALAT-BOWL

Saisonale Blattsalate | Eingelegter Spargel | Honig-Senfdressing & Pfefferkäseflocken

G, M

8,90

SUPPEN

KLARES ASIA-SPARGELSÜPPCHEN

Gemüsejulienne | Limeleaf-Lachsforellennockerl & Koriander

A, C, D, G, L

9,80

BRENNESSEL-SÜPPCHEN

mit geräucherten Entend0grammeln

G, L, O

7,90

POLENTA-CRÊMESUPPE

mit Trüffelschaum

G, L, O

7,50

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

GESCHMORTE RINDSBÄGGLE

Onozaki-Miso-Rotwein-Jus | Süßkartoffel-Roulade & Shitake-Spargel-Stirfry

A, C, F, G, L, O

25,80

Hausgemachte TAGLIATELLE

Nuss-Pesto | Zweierlei Mangold | Onsen-Eicrème & Parmesan

A, C, G, M

19,80

ZWEIERLEI vom MAIBOCK

Ragout und rosa Rücken | Polenta-Soufflée | Hollunder-Selleriecrème & Broccoli

A, C, G, L, M, O

34,60

KARTOFFEL-BÄRLAUCH-STRUDEL

gebratener Spargel & Parmesan-Espuma

A, C, G

21,90

Gebratenes FORELLENFILET

Sesam-Erdäpfel-Krapfen | legere Safran-Crème | grüner Spargel & schwarzer Senfkaviar

A, C, D, G, L

26,50

HÜHNER-INVOLTINI Galantine-style

Karotten-Cardamom-Pürée | Brennesselockerl & Thymian-Nage

A, C, G, L, M

23,50

Liebe Gäste, unser Lokal ist zwar groß, dafür ist die Küche (leider!) umso kleiner... wir verfügen über 4 Herdplatten 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

WEISSE YUZU-SCHOKO-MOUSSE

Schwarzer Sesam-Crumble | Mango-Mus & marinierte Mango
A, G, N
12,90

HOLLUNDER-CRÈME BRÛLÉE

Erdbeer-Ragout | kandierte Mandel & Rhabarber-Sorbet
C, G
12,80

BLAUSCHIMMEL-ZIGARRE

Rhabarber-Ragout | Asche & Walnuss-Öl
A, G, H
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 DER FRÜHLINGSEVENT

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

WEINVERKOSTUNGEN - für fast jeden Anlass :)

Di-Sa 16:30/17:00 Uhr | Dauer ca. 1,5-2 Stunden

Freundinnen-Zeit, Afterwork-Happiness, pure Neugier auf tolle Weine, die Anlässe sind endlos! Tristan kredenzt euch 5 Weine zu einem speziellen Thema (auch die Themen sind endlos ;) mit oder ohne Snacks

Anmeldungen mind. 3 Tage vor dem gewünschten Datum an hotel@dastschofen.at

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
UNA`s 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 | Helles Brötchen 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 | 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. Asiaprodukte

INNAUER, Eichenberg
Bio-Huhn, Bio-Ente

SUNNAHOF, Göfis
Bio-Gans