

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, 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

MO-SA auch für unsere Restaurantgäste: fettes Bio-Frühstücksbuffet
(und ein wenig a la carte) 8.30 bis 10.00 Uhr (Sa bis 11.00 Uhr)

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

ASIATISCHE BIO-ENTENTERRINE

Wasabi-Sauerrahmmousse | Chili-Gurkensalat & Miso-Mayonnaise

C, E, F, G, L, M, N

17,50

ZUCCHINI-TARTELETTE

Sauerrahm | getrocknete Cherrytomaten & Kräutersalat

C, G, M, O

14,10

TSCHOFEN-SALAT-BOWL

Saisonale Blattsalate | eingelegte Pilze | Apfelwürfel & Honig-Senfdressing

O, M

8,90

SUPPEN

WEISSE BOHNENSUPPE

Chorizo-Crumble & Arepas

P, H, L, G

8,90

ASIA-HÜHNERSUPPE

Koriander-Flädle | Gemüsejulienne & Geflügelröllchen

C, D, G, L

9,90

STEINPILZ-CRÈMESÜPPCHEN

Kartoffelknusper & Schnittlauch

G, L, O

9,20

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

ASIATISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Sesam-Pastinaken-Mousseline | Miso-Rotweinjus | grünes Stirfry-Gemüse & Chili-Röstzwiebeln

A, F, G, L, M, O

27,80

PANIERTES SCHWEINSKOTELETTE (bio)

Potatoe Wedges | kaltgeschlagene Preiselbeeren & Kernöl-Mayonnaise

A, C, G, L, E

23,40

LACHSFORELLEN-FILET

Chili-Kürbis-Mousseline | gebratenes Gemüse & Dukkah

E, G, N

27,40

Getrüffelter TOPINAMBUR-STRUDEL

Zweierlei Kohlgemüse & Weißweinschaum

A, C, G, L, O

23,90

PASTINAKEN-GNOCCHI

Randig-Ragout | marinierte Ghioggia-Rübe | Walnüsse & Räucherkäse-Flocken

A, C, G, L, O

22,90

BBQ-KALBSBRUST

Coleslaw | würziger Jus & Kartoffel-Millefeuille

G, L, M, O

24,90

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

SCHOKO-TERRINE

Türkischer Honig & Zwetschkenröster

A, C, G, O

12,90

QUITTEN-MOUSSE

Honig-Hippe | Fruchtgummi & Lavendel-Eis

A, C, G

12,80

KÄSETELLER

feine Weich- und Hartkäse mit Apfelchutney

A, G

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.

WHISKY-MENUE mit Genuss am Gaumen

Sa, 21.10.23 18.30 Uhr | 5 Gänge inkl. Whisky-Apero
Außergewöhnliche Whiskys, begleitet von einem spannenden Menue

GANSL-MENUE mit den Bio-Gänsen vom Sunnahof

Fr, 10.11. & Sa, 11.1.23 19.00 Uhr | 5 Gänge, auf Wunsch mit Weinbegleitung
Ein wunderschönes Menue, bei dem wir der ganzen Gans in einzelnen Teilen
huldigen, kreativ & achtsam umgesetzt

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

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