

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 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

HIRSCH-TARTAR

Süß-saure Äpfel | Petersiliencreme & Randigwaffeln

A, C, G, L, M, O

17,80

KÜRBIS-FLAN

Bonito-Shitake-Fond | marinierte Shimeji-Pilze | Grünkohl & Sesamcracker

A, C, G, L, O

15,90

Saisonaler GEMISCHTER SALAT
mit French- oder Balsamicodressing

G, L, M, O

8,90

SUPPEN

Kräftige RINDSSUPPE

Kräutergrießnockerl & Brätknödile

A, C, G, L, M, O

8,60

TOM KHA KÜRBIS-SÜPPLE

gebratener Tofu & Lauch

D, F, G, N

8,80

PASTINAKEN-CRÈMESUPPE

Haselnuss-Öl & Croutons

A, G, H

8,50

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

HIRSCHRÜCKEN-STEAK 180g

Rotkraut-Kimchi | Süßkartoffel-Patties & Preiselbeer-Jus

A, F, G, L, M, O

36,80

PANIERTES SCHWEINSKOTELETTE (bio)

Bratkartoffeln oder Erdäpfelsalat | kaltgeschlagene Preiselbeeren & Kernöl-Mayonnaise

A, C, G, L, E

23,40

WELSFLET

Petersilien-Gerstl-Risotto & geschmorte Radieschen

A, D, G, L, O

26,80

Asiatische VEGI-NUDELTASCHEN

Cashew-Gemüsefülle | Chili-Süßkartoffel-Mousseline & Sesam-Ingwer-Granola

A, C, F, G, L, N, O

22,80

COQ AU VIN

Klassisch geschmort mit Speck & Pilzen | Erdäpfelpüree & Kohlsprossen

A, C, G, L, O

23,80

KLASSISCHES SIEDFLEISCH vom Biorind

Wurzelgemüse | Kartoffeln & Apfelkren

A, C, G, L, O

24,90

KÄSKNÖPFLE mit Bio-Wälderkäs

Blatt- oder Erdäpfelsalat & Röstzwiebeln

A, C, G

18,90

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

SPEKULATIUS-TIRAMI SU

Zwetschken-Sorbet

A, C, G

13,50

Meli`s MARSHMALLOW-PILZ

Schoko-Erde | Maroni & Orangen-Gel

A, C, G

12,80

CAFE AFFOGATO

Hausgemachtes Vanille-Eis & Espresso

A, C, G

5,80

KÄSETELLER

feine Weich- und Hartkäse mit hausgemachtem Feigensenf

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.

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

WHISKY-MENUE mit Genuss am Gaumen

Sa, 27.01.2024 18.30 Uhr | 5 Gänge inkl. Whisky-Apero

Außergewöhnliche Whiskys, begleitet von einem spannenden Menue

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! 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. Asiaprodukte

INNAUER, Eichenberg
Bio-Huhn, Bio-Ente

SUNNAHOF, Göfis
Bio-Gans