

Menüvorschläge für Herbst & Winter 2018/19

Liebe Gäste,

In den aktuellen Herbst- und Wintervorschlägen können Sie aus den folgenden Menüs auswählen, gerne können Sie die einzelnen Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen. Aus organisatorischen Gründen sollte das ausgewählte Menü für alle Gäste einheitlich sein und mindestens eine Woche vorher bestellt werden, da es speziell für Ihren Anlass zubereitet wird. Die Vorschläge eignen sich für die unterschiedlichsten Anlässe und Feierlichkeiten und können ab einer Gruppe von 4 Personen bis ca. 80 Personen bestellt werden.

Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt.

Es kann zu kleinen Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind.

Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

Menü 1:

Gruß aus der Küche

Knusprige Fischnockerl mit geräuchertem Lachstatar 18,00

Topinamburschaumsuppe mit gerösteten Haselnüssen 7,50

Kalbsrücken mit glacierten Maroni, Wintergemüserisotto und geriebener Belperknolle 29,00

Schokoladenknusperschnitte mit exotischen Früchten und Passionsfruchtsorbet 12,00

Menü komplett 66,50

Menü 2:

Gruß aus der Küche

Vogerlsalat mit eingelegten Essigzwetschgen und knusprigem Parmaschinken 13,00

Aufgeschlagene Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Satay vom Biohendl 8,50

Rinderfilet und in Rotwein geschmorte Schulter mit Wurzelgemüse und Amaranthpolenta 29,00

Crème Brûlée mit Mandarine und Sorbet von geröstetem Kakao 11,50

Menü komplett 62,00

Menü 3:

Gruß aus der Küche

Tatar vom Rind mit Oliven-Ciabatta, Schwarzwald Miso-Mayonnaise und Portulak 18,00

Mangolds Fischsuppe mit knusprigem Knoblauch-Baguette 12,00

Ente Cherry Valley aus dem Ofen, glacierte Maroni, Quittenrotkraut und Kartoffelknödel 26,00

Dessert vom Bodenseeapfel mit Karamell und Sauerrahmeis 11,00

Menü komplett 67,00

Menü 4:

Gruß aus der Küche

Lecher Bergforelle mit Gin, Creme Fraiche, Salzzitrone und Winterkresse 18,00

Aufgeschlagene Bauernhendlsuppe mit Kokos, Safran und hausgemachten Tortellini 7,50

Spanferkelkronen vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Szegediner Kraut
und Dampfkartoffeln 28,00

Vanilletarte mit eingelegten Birnen und marmoriertem Eis 11,00

Menü komplett 64,50

Menü 5:

Gruß aus der Küche

Hirschkalbscarpaccio mit schwarzen Nüssen und Ziegenfrischkäse 18,50

Klassische Rindsuppe mit Trüffel-Grießnockerl 6,80

Zanderfilet mit roten Rüben und Berglinsen 19,00

Lammschulter und Lammkotelett mit geschmortem Gemüse und feurigem Couscous 27,00

Kaffeepraline mit cremiger Ananas 11,00

Menü komplett 82,30

Menü 6:

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato „Modern Times“ - rosa gebratenes, heimisches Kalb
mit roh mariniertem Thunfisch 18,50

Kräftige Entenconsommé mit Entenleberpfesen 7,50

Frisch gerührtes Sorbet mit Vodka und Zitrus 4,80

Rehrücken mit gestampften Süßkartoffeln, Physalis, Angostura und Kräuterseitlingen 32,00

Vanillebuchteln mit Milchkaramell und Slivowitz-Eis 11,00

Menü komplett 73,80

Menü 7:

Gruß aus der Küche

Gebeizter und leicht geräucherter Ikarimi Lachs
mit Pomelo, Limettenmayonnaise und Asia Leaves 17,00

Kürbiscremesuppe mit Raz el Hanout und Ingwer 7,50

Thunfisch mit gedämpftem Pak Choi, Kokoscurry und Gewürzbasmati 29,00

Zweierlei vom Topfen mit eingelegten Beeren 11,00

Menü komplett 64,50

Extras zum Aperitif:

Happen 3,20/Stück:

Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder
Saftschinken, knusprige Parmesantascherl, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern,

Taboulehsalat, Wildhendlpraline, knusprig gebackenes Bodenseefischnockerl,

Kalbfleischpflanzerl auf Rahmgurken

Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Öffnungszeiten: 10 – 15 bzw. 17.30 – 24 Uhr

Restaurant Mangold , Andrea & Michael Schwarzenbacher, 6911 Lochau, Pfänderstrasse 3

☎. 0043(0)5574 – 42431 Fax 42431-9

Montag & Dienstag Ruhetag

www.restaurant-mangold.at e-mail: office@restaurant-mangold.at