

Menüvorschläge für Herbst 2018

Liebe Gäste,

In den aktuellen herbstlichen Menüvorschlägen 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

Tatar und gebeizter Seesaibling mit Sauerrahm und Erbsenkresse 18,00

Aufgeschlagene Schwarzwurzelsuppe mit Lauch 7,50

US-Rib Eye mit Rotweinjus, glaciertem Gemüse und Kürbis-Kartoffelbrandate 32,00

Dessert von der Zwetschge und Schokolade 11,00

Menü komplett 68,50

Menü 2:

Gruß aus der Küche

Weißbrotsalat mit Tomaten, Sellerie und eingelegtem Thunfisch 14,00

Aufgeschlagene Maissuppe mit Feuerbrot 7,50

Heimisches Kalb – kurz gebratenes Filet und Schulter aus dem Ofen – mit Herbstgemüse und hausgemachten Fettuccini 28,00

Crème Brulée mit Tahiti Vanille, eingelegten Beeren und Mandel 11,00

Menü komplett 60,50

Menü 3:

Gruß aus der Küche

Vorspeise vom Koblacher Biomais mit Entenleber und Orange 21,00

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit Orangenkaramell 7,50

Heimischer Rehrücken mit Wildpilzen, eingelegten Beeren und Grießknödel mit Orangen-Mie-de-Pain 30,00

Dessert vom Bodensee-Apfel mit Karamell und Sauerrahmeis 11,00

Menü komplett 69,50

Menü 4:

Gruß aus der Küche

Bunter Herbstsalat mit Essigzetschgen, knusprigem Speck und geröstetem Roggenbrot 13,00

Bergkäsetascherl mit Nussbutter, Mandeln, grobem Spinat und Salbeikrapfen 14,00

Frisch gerührtes Kalamansisorbet 3,00

Heimischer Kalbsrücken mit Kürbis, Federkohl und Selleriecreme 29,00

Dessert von der Wälder Schokolade mit Haselnuss und frisch gerührtem Eis 11,00

Menü komplett 70,00

Menü 5:

Gruß aus der Küche

Klassisches Rindercarpaccio mit eingelegten Waldpilzen und Peccorino 17,00

Aufgeschlagene Karotten-Fenchelsuppe 7,50

Knusprig gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangenjus, Schwarzwurzeln,

Junglauch und Gnocchi 27,50

Tärte und Knödel vom Ländletopfen mit Beeren und marmoriertem Eis 11,00

komplett 63,00

Menü 6:

Gruß aus der Küche

Terrine von gegrilltem Gemüse mit Büffelmozzarella und Oliventapenade 13,50

Kräftige Tafelspitzsuppe mit typisch österreichischen Suppeneinlagen 6,80

Saiblingsfilet mit geräuchertem Aal und geschmorten Kartoffeln 26,00

Passionsfruchtdessert mit Kaffee und frisch gerührtem Sorbet 11,00

komplett 57,30

Menü 7:

Gruß aus der Küche

Tatar vom Biorind mit roten Rüben und Herbstsalat 17,50

Bodensee-Fischsuppe mit Safran und geröstetem Knoblauchbrot 10,50

In Rotwein geschmorte Rindsschulter mit Ochsenherzkarotten und Kartoffelpüree 24,00

Birnen-Clafoutis mit Sabayone und hausgemachten Schokoladeneis 11,00

Komplett 63,00

***Diese Menüs sind für einheitliche Bestellungen gedacht
und werden speziell für Ihren Anlass eingekauft und zubereitet.
Sie können einzelne Gänge austauschen, ergänzen oder weglassen –
einigen Sie sich aber bitte auf ein einheitliches Menü.***

Extras zum Aperitif:

Happen 3,20/Stück: Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkengipferl, Canapées mit Lachs, Gervais, Saftschinken....., Knusprige Parmesantascherl, Räuchersaiblingspalatschinke, Rehfleischpflanzerl auf süß-saurem Kürbis, knuspriger Parmaschinken mit Dörrpläumen, Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Öffnungszeiten: 10 – 15 Uhr 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