

## Menüvorschläge für Sommer 2018

Liebe Gäste,

In den aktuellen Sommermenüvorschlägen 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

Leicht geliertes Sommergemüse und Tatar vom Biorind, Sauerrahm und Schnittlauch 17,50

Hühnersuppe mit Kokos, Apfel und Zitronengras 7,50

Kalbsfilet und Schulter aus dem Ofen, mit geschmortem Gemüse von der Biobäuerin und Kartoffelpüree 28,00

Schokoladendessert mit eingelegten Kirschen und Sorbet 12,00

Menü komplett 65,00

### Menü 2:

Gruss aus der Küche

Couscous Tabouleh mit gegrillter Steingarnele, Mango und Neuseelandspinat 18,60

Aufgeschlagene weiße Zucchini-suppe mit Coppa-Grissini 7,50

Knusprig, gebratene Hühnerbrust vom Flötzerhof mit Kohlrabi, Erbsen und Nudeln 26,00

FrISChe Himbeeren mit Sauerrahmeis und Cookies 11,00

Menü komplett 63,10

### Menü 3:

Gruss aus der Küche

Charentaise Melone mit Tomaten, Zitronenmelisse und knusprigem San Daniele Schinken 14,00

Aufgeschlagene Artischocken-Tomatensuppe 7,50

Spankerkelschulter aus dem Ofen mit gegrillter Steingarnele, Bohnen und Chorizzognocchi 27,50

Mandelbisquit mit Milchkaramell, exotischen Früchten und Sorbet 11,00

Menü komplett 60,00

#### Menü 4:

Gruss aus der Küche

Zweierlei vom Lecher Almsaibling mit Gurken, Ricotta und frischen Kräutern 18,50

Tomatensenz mit Basilikumnockel 7,50

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Apfeln, Schnittlauchsauce und Rösti 25,00

Topfentarte mit eingelegten Marillen und marmoriertem Vanilleeis 11,00

Menü komplett 62,00

#### Menü 5:

Gruss aus der Küche

Sommerliche Blattsalate mit Avocado, Roggencrostini und Ziegenfrischkäse 13,20

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckel-Grießnockel 6,80

Bodensee-Hechtfilet mit Basilikum-Limonenöl, buntem Mangold

und kräftigem Weißweinsorotto 29,00

Crème Brûlée mit Beerenkompott und saftigem Vanillekuchen 11,00

Menü komplett 60,00

#### Menü 6:

Gruss aus der Küche

Vitello Tonnato „Modern Times“ - rosa pochierte Kalbshuft und mariniertes Thunfisch 18,60

Eisgekühlte Tomaten-Paprikasuppe mit gerösteten Maccadamianüssen 7,50

Bizauer Lamm mit geschmortem Auberginen, Artischocken und feurigem Couscous 29,00

Frische Erdbeeren mit Zitronencreme und Muscovado Zucker 11,00

Menü komplett 66,10

***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 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](http://www.restaurant-mangold.at) e-mail: [office@restaurant-mangold.at](mailto:office@restaurant-mangold.at)