

## Menüvorschläge Frühjahr 2019

Liebe Gäste,

In den aktuellen 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 eingekauft und 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 Frühlingsgemüse mit knusprigen Bodenseefischnockerl und Sauerrahmschaum 15,00

Junglauch-Risotto mit gebratenem Kalbsbries und Parmaschinken 17,00

Brust und Keule vom Wildhendl mit Karotten, Tomaten und Safranspaghetti 25,00

Vanilletarte mit eingelegten Beeren und Kalamansisorbet 11,00

komplett 68,00

### **Menü 2:**

Gruß aus der Küche

Grüner Spargel mit Saiblingsfilet und Frühlingsalat 18,00

Kräftige Rindsuppe mit Morchel-Grießnockerl 6,80

Lammschulter aus dem Ofen mit glaciertem Gemüse und Kartoffeln 25,00

Dreierlei vom Topfen 11,00

komplett 60,80

### **Menü 3:**

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem Spargel und Belperknolle 17,80

Die erste Frühlingskräutersuppe 7,50

Kaninchenkeule mit Balsamicogemüse und Parmesanpolenta 24,00

Valrhona Schokoladenpraline mit Rhabarber 12,00

komplett 61,30

### **Menü 4:**

Gruß aus der Küche

Bunter Frühlingsalat mit gebackener Maishendelbrust 13,00

Aufgeschlagene Kohlrabisuppe mit Erbsen 7,50

Kalbsrücken mit Spargel, Morchelschaum und Fettucini 30,00

Malakoffschnitte mit Ananas und frisch gerührtem Sorbet 11,00

komplett 61,50

### **Menü 5:**

Gruß aus der Küche

Wildhendl Consommé mit Mascarponeckerl 8,50

Rouille-Tortellini mit gegrillten Wildfang-Garnelen und Hummerschaum 23,00

Gegrilltes Entrecote mit Rotwein-Pfefferjus und Lauch-Fettuccini 29,00

Klassische Creme Brulèe mit Rhabarber und Mandeleis 11,00

komplett 71,50

### **Menü 6:**

Gruß aus der Küche

Kaninchen Salt´im Bocca mit Physalis und Ziegentopfen 16,00

Aufgeschlagene Karotten-Ingwersuppe 7,50

Zanderfilet mit mediterranem Blattspinat und Stampfkartoffeln 29,00

Schokoladenbrownie mit exotischen Früchten und frisch gerührtem Sorbet 11,00

komplett 63,50

### **Menü 7:**

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato „Modern Times“ 17,50

Aufgeschlagene Spargelsuppe und Croutons 7,50

Rinderfilet und Schulterscherzel in Rotwein geschmort mit

Kohlrabi-Erbsengemüse und hausgemachten Gnocchi 29,00

Bodensee Apfel mit knusprigen Karamell und frisch gerührtem Vanillerahmeis 11,00

komplett 65,00

### **Menü 8:**

Gruß aus der Küche

Salat von der Biobäurin mit knusprigen Parmesantascherl 11,50

Kokos-Curryschaumsuppe 7,50

Kalbschulter aus dem Ofen und rosa gebratenes Kalbsfilet mit grünem Gemüse,

Bärlauch und Kartoffelpüree 29,00

Nougatknödel mit Zwetschgenröster und hausgemachten Mandeleis 11,00

komplett 59,00

### **Extras zum Aperitif:**

Happen 3,20/Stück:

Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder

Saftschinken, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern, Tabouleh Salat, 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](http://www.restaurant-mangold.at) e-mail: [office@restaurant-mangold.at](mailto:office@restaurant-mangold.at)