

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

- Herbst 2018 -

Wir sind bemüht, Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie zu bieten, ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Wir bieten Ihnen eine herzhafte österreichische Küche in moderner, leichter Form und kombinieren sie gerne mit mediterranen Elementen. Wichtig ist die Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte - vorzugsweise aus regionaler Produktion - und schonende Kochtechniken. Das ganze Mitarbeiterteam ist bereit, Sie in entspannter Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen.

Schöne Stunden & Guten Genuss

wünschen Ihnen Familie Schwarzenbacher & Mangold mit Team

Unser Menü

Gruß aus der Küche

-

Tatar und knusprige Krokette vom Dexter Rind
mit Avocado Espuma

a la carte 21,00

-

Aufgeschlagene Suppe von Bodensee-Krebsen
mit Ceviche vom Cobia

a la carte 12,80

-

Bouchot Muscheln

mit Kokos, Sake und frischem Koriander

a la carte 19,00

-

Knusprige Entenbrust und gebratene Entenleber
mit Hokaido Kürbis, Herbstpilzen und Gnocchi

a la carte 35,00

-

Dessert von der Zwetschge und Haselnuss

a la carte 13,50

oder

Gemischter Käse

a la carte 14,50

-

Menü komplett 92,00

Gerne können Sie das Menü auch 3 oder 4-gängig wählen

Das komplette Menü kann bis 13.00 bzw. 21.00 Uhr bestellt werden

- Kalte und warme Vorspeisen -

Ikarimi Lachs mit herbstlichen Rüben
und Wasserbüffel Joghurt 19,00

Herbstliche Blattsalate mit Holunderfeigen,
Pecorino und geröstetem Sauerteigbrot 18,00

Tatar und knusprige Krokette vom Dexter Rind
mit Avocado Espuma 21,00

Entenleberterrinen mit Maiscreme,
Gewürzpopcorn und Brioche 23,00

Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken, gerösteten Sonnenblumenkernen
und italienischer oder Kernöl-French-Dressing 8,50

Rehfleischpflanzerl mit gebratener Entenleber,
Selleriecrème und Jus von schwarzen Nüssen 23,00

- Suppen-

Kräftige Rindssuppe
mit Wurzelgemüse und Liebstöckel-Grießnockerl 6,50

Mangold's überbackene Tomatensuppe 8,50

Aufgeschlagene Kürbissuppe mit steirischem Kernöl 8,50

- Hauptgerichte -

Süßwasserfisch „nach Tagesfang“
mit jungem Lauch, Spinat von der Biobäuerin und Kartoffeln 29,00 - 32,00

Heilbutt mit Jakobsmuschel mit Zitronen- Kapernbutter,
Brokkoliblätter und Safranspaghetti 34,00

Gebratene Brust vom Fluher Biohendl mit Kichererbsencreme,
geschmortem Paprika und Cous-Cous 29,00

Heimischer Rehrücken,
Wildheidelbeeren mit Balsamico, Spitzkraut und Kartoffelknödel 34,00

-Mangold's Klassiker-

Mangold's geröstete Kalbsleber
mit Kräutern und Butterreis 25,00

Gemischt gekochtes vom Dexter Rind
mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren 26,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilkartoffeln und selbst eingemachten Preiselbeeren 25,00

Aperitif

Hausaperitif 7,80

Bruno Paillard -

Brut Premier Cuvée 13,70

Glas Extra Brut Winzersekt -

Fred Loimer, Langenlois 6,40

Sherry Manzanilla Cuesta 4,90

Sherry Amontillado Cuesta 4,90

Campari/Cynar Orange 6,50

Campari/Cynar Soda 5,50

Mancino Wermut bianco & rosso 5,70

Kir Blanc 5,10

Kir Royal 14,00

Taylor'S Port

Late Bottled Vintage 2010 5,80

Taylor'S Port - 10 Jahre 6,90

Pernod 4,80

Bloody Mary 7,60

Kombucha - Carpe Diem 4,50

San Bitter - alkoholfrei 4,80

Orangensaft frisch gepresst 5,80

hausgemachter Eistee 4,80

Fruchtcocktail 6,50

Flaschenweine, glasweise ausgeschrieben

Weiß:

Grüner Veltliner Holzgasse 2017

Weingut Buchegger, Dross

1 Glas 4,90 | 2dl 9,80

Gelber Muskateller 2016/17

Weingut Mantler, Gedersdorf

1 Glas 4,90 | 2dl 9,80

Furmint Garca 2016

Vino Gross, Slowenien

1 Glas 5,70 | 2dl 11,40

Riesling Schütt Smaragd 2014

Weingut Knoll, Loiben/Wachau

1 Glas 9,60 | 2dl 19,20

Rot:

Zweigelt Schmalgründe 2013

Weingut Rommer, Gols

1 Glas 4,80 | 2dl 9,60

Pannobile 2015

Zweigelt, Blaufränkisch

Weingut Heinrich, Gols

1 Glas 7,50 | 2dl 15,00

Cronos IGT 2012

Sangiovese, Cabernet, Merlot

Fattoria Borgo la Stella, Radda in

Chianti/Toskana

1 Glas 5,80 | 2dl 11,60

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern



JRE
JEUNES RESTAURATEURS