

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

- Sommer 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

-

Tomaten „alte Sorten“ mit weißem Tomatenmousse,
Tomatensorbet und Tatar vom Milchkalb
a la carte 19,00

-

Thunfischessenz
mit Fregola Sarda und jungem Lauch
a la carte 8,50

-

Langostino und Jakobsmuschel
mit Krustentiernage und buntem Mangold
a la carte 28,00

-

Heimisches Dry Aged Beef, gegrillt und roh mariniert
mit Pfifferlingen und geräucherter Kartoffelcreme
a la carte 36,00

-

Dessert von der Marille mit Passionsfrucht
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

Wir bitten die Zigarrenraucher im Garten während der Servicezeiten auf den Genuß zu verzichten

.....

- Kalte und warme Vorspeisen -

Carpaccio vom Voralpenrind
mit Sommertrüffelcreme 19,00

Tomaten „alte Sorten“ mit weißem Tomatenmousse,
Tomatensorbet und Tatar vom Milchkalb 19,00

Entenleberterrinen mit Physalis, Mango und süßem Brot 23,00

Pflücksalat „Sommerfreude“ mit Melone, feinen grünen Bohnen,
Büffelmilchmozzarella und Gartenkräutern 15,80

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

Champagner Kutteln mit geschmorten Tomaten,
jungem Lauch und Alpkäsetascherl 18,00

- Suppen-

Kräftige Rindssuppe
mit Wurzelgemüse und typisch österreichischen Suppeneinlagen 6,50

Mangold's Tomatensuppe mit frischem Basilikum 8,50

Aufgeschlagene Zucchini-Sahnesuppe mit Fenchelpollen 8,50

- Hauptgerichte -

Sanft gegarter Süßwasserfisch „nach Tagesfang“
mit Sommer Gemüserisotto und Verjusnage, 29,00 - 32,00

Seeteufelfilet
mit gedämpftem Blattgemüse von der Biobäuerin und Kartoffeln 34,00

Kalbsfilet und medium gegrillter Thunfisch mit Marsalajus,
Artischocken und Peperoncini-Fettucini 36,00

Bauernhendl kurz gebraten und als Curry mit Galgant,
Stangensellerie, Koriander und „San Andrea“ Vollkornreis 29,00

-Mangold's Klassiker-

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

Gekochter Tafelspitz mit Bouillongemüse und frischem Kren
mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren 26,00

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

Aperitif

Hausaperitif 7,80
Yuzu Sake-Cranberry Drink 9,50
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
Orangenjuice frisch gepresst 5,80
hausgemachter Eistee 4,80
Fruchtcocktail 6,50

Flaschenweine, glasweise ausgeschenkt

Weiß:

Sauvignon Blanc Klassik 2016
Weingut Krispel, Straden
1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

„Aus den Dörfern“ - Gem.Satz 2017
Rosi Schuster, St. Margarethen
1 Glas 5,00 | 2dl 10,00

Grüner Veltliner Kirchthal JRE 2017
Weingut Ott, Feuersbrunn
1 Glas 6,70 | 2dl 13,40

Historic blanc 2016
Pedro Ximenes, Musc., Gren. blanc, Macabeu
Terroir al Limit, Prioarat
1 Glas 5,80 | 2dl 11,60

Rot:

Blaifränkisch Johanneshöhe 2012
Georg Prieler, Schützen am Gebirge
1 Glas 4,80 | 2dl 9,60

Cuvée d'Or 2012
Blaifränkisch, Cabernet, Merlot
Weingut Schindler, Mörbisch
1 Glas 7,40 | 2dl 14,80

Bourgogne rouge 2009
Dom. Thierry Mortet,
Gevrey Chambertin
1 Glas 7,70 | 2dl 15,40

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.
Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern



JRE
JEUNES RESTAURATEURS