

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

- Winter 2019 -

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 Voralpen Rind
mit weißem Miso

-

Aufgeschlagene Maronisuppe
mit schwarzen Nüssen

-

Mit Blutwurst gefüllte Calamaretti
mit Riso Nero und süß-saurem Kürbis

-

Heimischer Rehrücken und Pflanzler
mit Topinambur, schwarzem Trüffel und Winterkohl

-

Schokoladenschnitte mit Winter Früchten
und Salzbuttermarmelade

oder

Gemischter Käse

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 -

Gebeizter und leicht geräucherter roter Saibling aus dem Zuger Fischteich
mit zweierlei Kürbis 18,00

Winterlicher Blattsalat mit gebackenem Fischnockerl
und Kafirlimettenmayonnaise 16,80

Austern „Black Water“
mit Schalottenvinaigrette und Pumpernickel per Stück à 4,20

Tatar und knusprige Krokette vom Voralpen Rind
mit weißem Miso 19,00

Entenleberterrinen mit schwarzen Nüssen,
Salzbuttermarmelade und Brioche 24,00

Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken, gerösteten Kürbiskernen
und italienischer oder Kernöl-French-Dressing 8,70

Hirschkalbssteak mit kräftigem Rotwein,
Gin und breiter hausgemachter Pasta 17,80

- Suppen -

Kräftige Rindssuppe
mit Wurzelgemüse und österreichischen Einlagen 7,00

Mangold's überbackene Tomatensuppe 8,50

Kartoffel-Biomaisuppe mit knusprigem Speck 8,50

- Hauptgerichte -

Süßwasserfisch nach „Tagesfang“
mit cremigem Kürbisrisotto und Curcuma 29,00- 33,00

Gegrillte Riesengarnelen
mit geschmortem Knoblauch und Rouilletortellini 36,00

Rinderfilet und in Rotwein geschmortes Rindsschultersteak
und Kartoffel-Kohlpüree 32,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Quittenrotkraut,
Schupfnudeln mit Macadamianüssen 34,00

-Mangold's Klassiker-

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

Gekochter Tafelspitz vom Voralpenrind
mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren 26,00

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

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

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 ausgeschenkt

Weiß:

Grüner Veltliner Velue 2017

Weingut Johannes Zillinger, Velm-
Götzendorf, Weinviertel

1 Glas 4,80 | 2dl 9,60

Riesling Liebenberg Smaragd 2012

Weingut Alzinger, Loiben

1 Glas 7,70 | 2dl 15,40

Neuburger Leithaberg DAC 2016

Weingut Lichtenberger-Gonzales,
Breitenbrunn

1 Glas 7,10 | 2dl 14,20

Rot:

Blaufränkisch Eisenberg 2016

Weingut Krutzler, Eisenberg

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

Heideboden 2016

Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Weingut Preisinger, Gols

1 Glas 5,80 | 2dl 11,60

Finca la Oracion 2015

Tempranillo

Bodegas Hacienda Grimon/Rioja

1 Glas 6,90 | 2dl 13,80



JRE
JEUNES RESTAURATEURS