

# Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

.....  
- Frühling 2022 -

Das Leben lieben. Wir sind froh, unser Restaurant wieder zu normalen Bedingungen offen zu haben. Wir haben keine Beschränkungen zu beachten. Auch das Tragen von FFP2 Masken ist nicht mehr verpflichtend. Unsere Räumlichkeiten werden schon seit Jahren über eine Be- und Entlüftung versorgt, das trägt sehr zu Ihrem Wohlbefinden bei. Wer den Besuch bei uns gemütlich angehen will, kann den Aperitif mit einem Snack begleiten.

Schöne Stunden des guten Genusses wünschen Ihnen Familie Schwarzenbacher mit Team

.....

## Typisch Mangold

### Vorspeisen

Carpaccio vom Voralpenrind mit Grissini und Senfmayonnaise 24,00

Mit Kräutern und Vodka gebeizter Lachs mit Spargel und Rhabarber 24,00

( V ) Salat Frühlingsgruß „Maison Mangold“ mit grünem Gemüse,  
Spargel und Radieschen 19,00

( V ) Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken,  
gerösteten Kürbiskernen und italienischem Dressing 9,80

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse und Grießnockerl 8,50

( V ) Mangold`s Tomatensuppe mit frischem Gartenbasilikum 9,50

Champagnerkutteln mit jungem Lauch und Alpkästortellini 20,00 / 27,00

### Hauptgerichte

Süßwasserfisch „Tagesfang“ mit grobem Spinat und Petersilkartoffeln 30,00 - 35,00

Seeteufel und Vongole im Bouillabaisse-Fond mit hausgemachter Pasta 42,00

Lochauer Bio-Lamm  
mit geschmortem Peperoncinigemüse und Bärlauchpolenta 39,00

( V ) Weißer Bodensee-Spargel mit Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder Olivenöl und Parmesan 29,00

+ Trüffelschinken 10,50

+ 140 g Rinderfilet 26,00

+ gegrillte Wildfang-Garnele à 7,50 pro Stück

Mangold`s geröstete Kalbsleber mit Kräutern und Butterreis 30,00

Gekochter Tafelspitz vom Voralpenrind mit Bouillongemüse,  
frischem Kren & Schnittlauchsauce, Cremespinat und knuspriger Rösti 30,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilkartoffeln und selbst eingemachten Preiselbeeren 30,00

-----

(V) - Vegetarisch

.....

## Unser Soulfoodmenü

- Genuß für die Seele –

Zitronenhuhn mit roh marinierten Langostinos,

Yakonwurzel und Garam Marsala 25,00

*2021 Oro de Castilla (Verdejo)*

*Bodega Hermano del Villar, Rueda/Spanien 4,90*

-

Thunfischconsommé mit Bärlauch und Hechtnockerl 14,00

-

Knuspriger Molke-Schweinebauch

mit Süßkartoffeltascherl und Dashifond 23,00 / 32,00

*2019 Chardaonnay Leutschach*

*Weingut Sabathi, Leutschach 5,50*

-

Kurz gebratenes Kalb mit Bries und Kalbskopf,  
Spargel, Radieschen, Brokkolicrème und Gnocchi 39,00

*2019 Dolcetto IGT Vigneti delle Dolomiti*

*Montezemolo, Piemont/Italien 6,00*

-

Rhabarberdessert mit Bregenzerwälder Sig 15,00

oder

Gemischter Käse 15,00

*2017 Beerenauslese Rielsing*

*Weingut Hirtzberger, Spitz 10,00*

-

Menü komplett 105,00

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

## Menü „Immergrün“

- ( V ) Genuß für Vegetarier –

Rote Rüben Hummus mit Radischen und Topinambur 19,00

-

Spicy Karottensuppe mit Kokosmilch und Koriander 9,50

-

Koreanische Mungobohnen-Puffer  
mit Blumenkohl und Sesam 21,00 / 26,00

-

Cremiges Frühlingsgemüserisotto  
mit weißem und grünem Spargel 21,00 / 26,00

-

Knusprige Schokolade mit exotischen Früchten 15,00

-

Menü komplett 82,00

Gerne können Sie das Menü auch 3 oder 4-gängig wählen, auf Wunsch  
können wir das Menü auch getränketechnisch begleiten

## Aperitif

Hausaperitif 9,80

Champagner Bruno Paillard -

Brut Premier Cuvée 15,80

Grüner Veltliner Sekt

Brut Nature Große Reserve 2016

Weingut Jurtschitsch, Langenlois 8,20

Sherry Manzanilla Cuesta 6,10

Sherry Amontillado Cuesta 6,10

Campari/Cynar Orange 8,20

Campari/Cynar Soda 6,00

Mancino Wermut bianco & rosso 6,90

Kir Royal 17,20

Taylor'S Port

Late Bottled Vintage 2010 7,20

Taylor'S Port - 10 Jahre 7,90

Pernod 5,80

Bloody Mary 10,40

Orangensaft frisch gepresst 6,50

Fruchtcocktail 7,50

## Flaschenweine, glasweise ausgeschenkt

### Weiß:

2020 Gelber Muskateller

Mantlerhof, Gedersdorf

1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

2020 Grüner Holzgasse

Weingut Buchegger, Gedersdorf

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

2020 Weißburgunder Alte Reben

Battenfeld-Spanier / Rheinhessen

1 Glas 8,10 | 2dl 16,20

### Rot:

2019 Blaufränkisch Kalk & Schiefer

Hans Nittnaus, Gols

1 Glas 5,50 | 2dl 11,00

2019 zb - ZW, BF & PN

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

1 Glas 4,90 | 2dl 9,80

2019 Vigna Magna - Tempranillo

Domino Basconcillos, Ribera del

Duero/Spanien

1 Glas 5,80 | 2dl 11,60

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern



AMA-Gastrolog 100 279

••• Vorarlberg •••

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS