

Unser Soulfood Menü

- Genuß für die Seele -

Roh marinierter Langostino mit zweierlei Steinpilzen 26,00

-

Altwiener Consommé mit Rinderfilet, Sobanudeln und Herbstlauch 11,80

-

Blutwurstcalamaretti mit roten Rüben, Apfel und Pastinake 19,00

-

Hirschkalbsrücken mit Ofenkürbis, Gnocchi und Walnuss 36,00

-

Gemischter Käse 15,00

oder

Knusprige Zitruspraline mit Ingwer und Lemoncurd 15,00

-

Menü komplett 95,00

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

Typisch Mangold

Entenleberterrine mit Salzbutterm-Karamell, Zwetschge und Brioche 24,00

(V) Vogerl- und Rucolasalat mit Hollerfeigen und eingelegtem Hokkaido Kürbis 14,80

Vitello Tonnato „Modern Times“ -

asiatisch marinierter Thunfisch mit Kalbshuft und Thunfischcrème 20,00

(V) Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken, gerösteten Kürbiskernen
und italienischer oder Kernöl-French-Dressing 9,00

Aufgeschlagene Kartoffel-Steinpilzsuppe. 8,50

Kräftige Rindssuppe mit österreichischen Suppeneinlagen 7,50

(V) Mangold's überbackene Tomatensuppe 8,50

Süßwasserfisch nach Tagesfang mit grobem Spinat und Dampfkartoffeln 28,00 - 32,00

Kurz gegrillter Thunfisch mit cremigem Kürbisrisotto,
Kurkuma und eingelegtem, schwarzen Rettich 34,00

Bauerngans aus dem Ofen mit Apfelrotkraut, glacierten Maroni und Kartoffelknödel 35,00

Klassisches Wiener Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Petersilkartoffeln 27,00

Gekochter Tafelspitz vom Voralpenrind mit Bouillongemüse / Apfelkren & Schnittlauchsauce,
Cremespinat und knuspriger Rösti 27,00

Mangold's geröstete Kalbsleber mit Kräutern und Butterreis 27,00

Rehfleischpflanzerl mit gebratener Entenleber,
Jus von schwarzen Nüssen, Federkohl und Selleriecrème 26,00 / 32,00

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Unsere Desserts

Knusprige Zitruspraline mit Ingwer und Lemoncurd 15,00

Topfentascherl mit frisch gerührtem Sauerrahmeis
und Hollunder-Zwetschgenröster 15,00

Heidelbeerdessert mit Briochekrokant und Vanille 14,50

Karamellierte Schokolade mit Zwetschgen und Crumble 15,00

Gerührter Wiener Eiskaffee 9,00

Coupe Danmark – cremiges Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce 9,00

Käse – eine Auswahl an in- und ausländischen Käsesorten
mit Brot und Chutneys 15,00

schnell, süß und flüssig: Caffè Affogato – cremiges Vanilleeis mit
Illy Espresso und etwas Sahne - im Glas serviert 5,50



Wein- & Getränkekarte

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold
Das Leben LIEBEN.