

Unser Soulfood Menü

- Genuß für die Seele -

Mangold's „Crevettencocktail 2020“ mit Avocado und zweierlei Tomate 23,00

-

Thunfischconsommé mit Hechtnockerl 10,50

-

Steinpilzcrème mit Buschbohnen,
Kichererbsenfalaffel, Kurkuma und Petersilie 19,00

-

Kurz gebratenes Rib Eye vom Black Angus und Tatar
mit Biomais und Kürbis „Patisson“ 42,00

-

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

Lauwarmer Kalbskopf mit Tomatenvinaigrette und Basilikum 19,00

(V) Zupfsalat „Herbstfreude“ mit Birnen, Pekannüssen und Peccorino 14,80

Tatar vom Simmentaler Rind mit eingelegten Pfifferlingen,
hausgemachter Miso Mayonnaise und Roggencrostini 20,00

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

Kräftige Rindssuppe mit Liebstöckelgrießnockerl 7,50

(V) Unsere Tomatensuppe mit frischem Gartenbasilikum 8,50

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

Gebratenes Kabeljaufilet mit Gemüsecurry, japanischer Aubergine und Gewürzbasmati 34,00

Biohendlbrust mit gegrillten Riesengarnelen, Safran-Verjus und Kartoffeln 34,00

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

Butterschnitzel vom heimischen Kalb mit gebratener Jakobsmuschel,
Senfkaviar, Gurken und Kartoffelpüree 23,00 / 35,00

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



AMA-Gastrotagel 100 279

Unsere Desserts

Knusprige Zitruspraline mit Ingwer und Lemoncurd 15,00

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

Himbeerdessert mit Joghurt und Mandelkeks 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.