

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

.....
- Sommer 2022 -

Das Leben lieben. Wir sind froh, unser Restaurant wieder zu normalen Bedingungen offen zu haben. 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

Tatar vom Simmentaler Rind mit Senfkaviar und gerösteten Sauerteigbrot 24,00

Roh marinierter Rahmschwag Saibling, Holunderblüten Creme-Fraiche,
Mispeln und eingelegten Mairüben 24,00

(V) Onsen-Ei mit Karfiolcrème, Kurkuma, Raz el Hanout,
kleinen Salaten und vielen frischen Kräutern 19,00

(V) Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken,
gerösteten Kürbiskernen, Italienischer Dressing oder Kernöl Frenchdressing 9,80

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse und typisch
österreichischen Suppeneinlagen 8,50

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

Spargelsamtsuppe mit gebackenem Schinkenkipferl 9,50

Hauptgerichte

Süßwasserfisch „Tagesfang“ mit geschmorten Kartoffeln, Neuseelandspinat,
Fenchel & Safran 30,00 - 35,00

Sanft gegarter Biolachs mit cremigen Meeresfrüchtersotto
und geräuchertem Paprika 42,00

Brust und Keule vom Fluher Biohendl mit Tomaten, Gemüse und Spaghetti 32,00

Rotenberger Reh mit Salbei-Erbsencreme,
gebratenen Pilzen und Kartoffelknödel 39,00

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 -

Entenleber, geschmortes Ochsenbackerl und Cecina de Leon
mit Safran-Apfel und süßsauren-roten Zwiebeln 27,00

*2018 Riesling Zeltinger Himmelteich
Weingut Markus Molitor, Mosel 6,70*

-

Kräftige Suppe vom Reh mit Wachtelei und Pilzen 14,00

*2018 Gelber Muskateller vom Opok
Weingut Muster, Leutschach 6,20*

-

Hummer-Ravioli mit Zitronengras, gedämpftem Mangold
und knusprigen Holunderblüten 26,00 / 36,00

*2017 Oro de Castillo Finca los Hornos (Verdejo)
Bodega Hermanos de Villar, Rueda/Spanien 6,00*

-

Kalbsrücken mit Bohnen, Sojasauce,
feurigem Couscous und Koriander 39,00

*2017 Bourgogne Rouge
Robert Sirugue, Vosne Romanée/Burgund 8,90*

-

Marillendessert mit Joghurt und Sauerklee 15,00

oder

Gemischter Käse 15,00

*2018 Beerenauslese - RL, Traminer & Chardonnay
Weingut Nössing, Wien 7,70*

-

Menü komplett 105,00

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

Menü „Immergrün“

- (V) Genuß für Vegetarier -

Gartenzucchini mit Kurkuma, Senfkaviar,
Tomaten-Chilisalsa und Kräutern 19,00

-

Kalte Erbsensuppe mit Buttermilch und Salzzitrone 9,50

-

Gebackene Pilze mit Mangold`s Miso
und Kopfsalatcrème 21,00 / 26,00

-

Kartoffelgnocchi mit Brokkoli, Büffelmozzarella,
Radieschenpesto 21,00 / 26,00

-

Dessert von Kirschen mit Zitrone und Mandeln 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:

2021 Grüner Veltliner

Weingut Nössing, Wien

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

2020 Weißburgunder Ton & Mergel

Weingut Tement, Berghausen

1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

2018 Riesling Steingraben

Weingut Mantlerhof, Gedersdorf

1 Glas 7,50 | 2dl 15,00

Rot:

2018 Merlot

Dorli Muhr, Prellenkirchen

1 Glas 5,20 | 2dl 10,40

2018 Querbeet rot - ZW, CS, ME

Weingut Fischer, Sooß, /Thermenreg.

1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

2015 Dido

Grenache, ME, CS, Syrah

Bodegas Venus Universal, Montsant

1 Glas 6,20 | 2dl 12,40

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

