



Menüvorschläge Sommer 2022

Liebe Gäste,

Die Vorschläge eignen sich für verschiedene Anlässe und Feierlichkeiten und unterschiedlichste Gruppengrößen. In den aktuellen Menüvorschlägen können Sie die einzelnen Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen. Aus organisatorischen Gründen sollte das ausgewählte Menü für alle Gäste einheitlich sein und mindestens eine Woche vorher bestellt werden, da es speziell für Ihren Anlass eingekauft und zubereitet wird.

Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt. Es kann zu kleinen Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind.

Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

Menü Soulfood:

Tatar vom Simmentaler Rind mit Senfkaviar und geröstetem Sauerteigbrot 21,00

Aufgeschlagene Karotten-Fenchelsuppe mit Ingwer 8,50

Zanderfilet mit Weißweinsauce, Gemüsegröstl und Petersilienöl 24,00

Brust und Keule vom Fluher Biohendl mit geschmorten Tomaten, Salbei und Safranspaghetti 29,00

Dessert von Vanille und Mandeln mit Hibiskus 14,00

Menü komplett 96,50

Menü purer Sommer

Zupfsalat „Sommerfreude“ mit Charentaise Melone 18,00

Artischocken Tomatensuppe mit hausgemachten Tortellini 8,50

Cremiges Sorbet als kleine Erfrischung 4,50

Kalbsschulter aus dem Ofen und kurz gebratenes Kalbsfilet mit cremigem Gartengemüserisotto,

Bregenzerwälder Mostbröckle und Kräutertempura 32,00

Dessert von Kirschen und Schokolade 14,00

Menü komplett 77,00

Menü Klassik

Kopfsalatherzen mit Kernöl-French Dressing und ausgelöstem Backhendl 16,00

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckel-Grießnockerl 7,50

Gekochter Tafelspitz mit knusprigen Rösti, Cremespinat und Apfelkren 28,00

Topfenknödel mit Butterbrösel, braunem Zucker und frisch gerührtem Sauerrahmeis 14,00

Menü komplett 65,50

Menü Immergrün

Tomaten „Alte Sorten“ mit Quinoa und Basilikum 17,50

Eisgekühlte Gurkensuppe mit Salzzitrone, Buttermilch und Minze 8,50

Grüner Couscous mit Pistazien und Schwarzenberger Ziegenfrischkäse 18,00

Cremiger Gemüserisotto mit Kräutertempura und getrocknetem Chiliflocken 24,00

Dessert von Kokos, Kalamansi und Passionsfrucht 14,00

Menü komplett 82,50

Extras zum Aperitif:

Happen 4,50/Stück:

Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder Saftschinken, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern, Tabouleh Salat, Wildhendlpraline,

knusprig gebackenes Bodenseefischnockerl, Kalbfleischpflanzerl auf Rahmgurken

Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Öffnungszeiten: 10 – 15 bzw. 18 – 23 Uhr
Küchenannahmezeiten: 12 – 14 bzw. 18 – 21 Uhr

Restaurant Mangold, Andrea & Michael Schwarzenbacher, 6911 Lochau, Pfänderstraße 3

Tel. +43 (0)5574 42431 restaurant-mangold.at

Montag bis Mittwoch Ruhetage

Vom 20. Juli - 28. August 2022 haben wir auch am Mittwoch geöffnet