



## Menüvorschläge Herbst & Winter 2020/21

Liebe Gäste,

In den aktuellen Herbst- und Wintervorschlägen können sie aus den folgenden Menüs auswählen, gerne 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 zubereitet wird. Die Vorschläge eignen sich für die unterschiedlichsten Anlässe und Feierlichkeiten und können ab einer Gruppe von 4 Personen bis ca. 80 Personen bestellt werden.

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 1:**

Gruß aus der Küche

Knusprige Fischnockerl mit geräuchertem Lachstatar 18,00

Topinamburschaumsuppe mit gerösteten Haselnüssen 7,50

Kalbrücken mit glacierten Maroni, Herbstgemüserisotto und geriebener Belperknolle 30,00

Schokoladenknusperschnitte mit exotischen Früchten und Passionsfruchtsorbet 13,00

Menü komplett 68,50

### **Menü 2:**

Gruß aus der Küche

Vogerlsalat mit eingelegten Essigzwetschgen und knusprigem Parmaschinken 12,80

Aufgeschlagene Kartoffel-Steinpilzuppe mit Wildhendl-Tortellini 8,50

Rinderfilet und in Rotwein geschmorte Schulter mit Wurzelgemüse und Amaranthpolenta 29,00

Creme Brulée mit Mandarine und Sorbet von geröstetem Kakao 12,00

Menü komplett 62,80

### **Menü 3:**

Gruß aus der Küche

Tatar vom Rind mit Oliven-Ciabatta, Schwarzwald Miso-Mayonnaise und Portulak 18,00

Mangolds Fischsuppe mit knusprigem Knoblauch-Baguette 12,00

Bauernente aus dem Ofen, glacierten Maroni, Rotkraut und Kartoffelknödel 26,00

Dessert vom Bodenseepfel mit Karamell und Sauerrahmeis 12,00

Menü komplett 68,00

#### **Menü 4:**

Gruß aus der Küche

Nenzinger Saibling mit Gin, Creme Fraiche, Gurke und Kresse 18,00

Rehconsommé mit kleinem Spinatknödel 8,50

Spanferkel aus dem Ofen mit geräuchertem Paprikakraut und Dampfkartoffeln 28,00

Vanilletarte mit eingelegten Birnen marmoriertem Eis 12,00

Menü komplett 66,50

#### **Menü 5:**

Gruß aus der Küche

Hirschkalbscarpaccio mit schwarzen Nüssen und Ziegenfrischkäse 18,50

Klassische Rindsuppe mit Trüffel-Grießnockerl 6,80

Zanderfilet mit roten Rüben und Berglinsen 19,00

Rosa gebratenes und geschmortes Lamm mit Balsamicogemüse und feurigem Couscous 27,00

Kaffeepraline mit cremiger Ananas 12,00

Menü komplett 83,30

#### **Menü 6:**

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato „Modern Times“ - rosa gebratenes, heimisches Kalb mit roh mariniertem Thunfisch 18,50

Kräftige Entenconsommé mit Entenleberpofesen 9,50

Frisch gerührtes Sorbet mit Vodka und Zitrus 4,80

Rehrücken mit gestampften Süßkartoffeln, Physalis, Angostura und Kräuterseitlingen 32,00

Vanillebuchteln mit Milchkaramell und Slivowitz-Eis 12,00

Menü komplett 76,80

#### **Menü 7:**

Gruß aus der Küche

Gebeizter und leicht geräucherter Ikarimi Lachs mit Pomelo und Limettenmayonnaise 17,00

Kürbiscremesuppe mit Raz-el-Hanout und Ingwer 7,50

Gegrillter Thunfisch mit gedämpftem Pak Choi, Kokoscurry und Gewürzbasmati 29,00

Zweierlei vom Topfen mit eingelegten Beeren 12,00

Menü komplett 65,50

#### **Extras zum Aperitif:**

Happen 3,50/Stück:

Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder Saftschinken, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern, Tabouleh Salat, Wildhendlpraline, knusprig gebackenes Bodenseefischnockerl, Kalbfleischpflanzlerl auf Rahmgurken

Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Öffnungszeiten: 10 – 15 bzw. 17.30 – 22 Uhr

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

☎. 0043(0)5574 – 42431 Fax 42431-9

Montag & Dienstag Ruhetag

[www.restaurant-mangold.at](http://www.restaurant-mangold.at) e-mail: [office@restaurant-mangold.at](mailto:office@restaurant-mangold.at)