

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

.....
- Sommer 2021 -

Das Leben lieben. Wir sind froh, unser Restaurant wieder zu normalen Bedingungen offen zu haben. In Österreich sind wir verpflichtet, die 3 G-Regel zu überprüfen d.h. zum Eintritt ins Restaurant müssen Sie getestet, genesen oder geimpft sein. Die jeweilige Bestätigung müssen Sie dabei haben. Weiters müssen Sie sich bis zum 22. Juli während des Restaurantbesuchs bei uns registrieren und beim Verlassen wieder auschecken - mit dem Handy ganz einfach über unseren QR Code - wir sind Ihnen gerne behilflich. Unsere Räumlichkeiten werden schon seit Jahren über eine Be- und Entlüftung versorgt, auch das trägt zu Ihrem Wohlbefinden bei.

.....
Schöne Stunden des guten Genusses wünschen Ihnen Familie Schwarzenbacher mit Team

Typisch Mangold

Kräftige Tafelspitzsuppe mit typisch österreichischen Einlagen 7,80

(V) Mangold`s Tomatensuppe mit Basilikum 8,90

(V) Salat „Mangold“ - Zupfsalat „Sommergruß“ vom Biohof Wegwarte mit mariniertem und fermentiertem Gemüse und Mangolds Spezialdressing 12,00
+ knuspriges Bodensee-Fischnockerl 5,00

(V) Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken, gerösteten Kürbiskernen und italienischer Dressing 9,50

Entenleberterrinen mit Zwetschgen,
Salzbutter-Karamell und frisch gebackenem Brioche 25,00

Sugo vom Bio-Lamm von Christoph Matt mit hausgemachten Gnocchi,
frischem Koriander und Salzzitrone 23,00 / 29,00

Süßwasserfisch nach Tagesfang mit Blattgemüse vom Biohof Wegwarte,
Kräuterpesto-Marinade und Dampfkartoffeln 29,00 - 34,00

Mangold`s geröstete Kalbsleber
mit Kräutern und Butterreis 29,00

Gekochter Tafelspitz vom Voralpenrind
mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce & Apfelkren 29,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilkartoffeln und selbst eingemachten Preiselbeeren 29,00

Gegrilltes Rib Eye vom Cult Beef mit Rotwein-Sauce oder Kräuterbutter 36,00
+ eine Scheibe gebratener Gänseleber 9,50
+ Bergkäse Pasta mit Habanero Chili 6,50
+ Bio Sommergemüse 7,00
+ Blattsalat mit Kernöl-French-Dressing und gehobeltem Parmesan Reggiano 6,50

Dessert von Himbeeren, Verveine und Haselnuss 15,00

Crème Brûlée mit saftigen Marillen und Passionsfrucht 15,00

Schokoladendessert mit Kirschen 15,00

Gerührter Wiener Eiskaffee 9,50

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

.....
(V) - Vegetarisch
.....

Unser Soulfoodmenü

Roh mariniertes Thunfisch mit „alten Tomatensorten“ 23,00

*2015 Sauvignon Blanc Leutschach
Weingut Sabathi, Leutschach 5,80*

-

Erfrischende Tom-Kha-Gai mit Erbsen und Minze 10,00

*2018 Roter Veltliner Reienthal
Weingut Mantler, Gedersdorf 7,10*

-

Rouille Tortellini mit Krustentierfond
und gegrillten Jakobsmuscheln 24,00 / 36,00

*2017 Morillon Sulz
Weingut Tement, Berghausen 6,70*

-

Rehrücken mit Marillen, Bohnen und Kartoffelknödel 39,00

*2017 Jaros
Bodega des Jaro, El-Quinon/Ribera del Duero 6,00*

-

Dessert von Himbeeren, Verveine und Haselnuss 15,00

oder

Gemischter Käse 15,00

*2016 Grüner Veltliner v.d.n
Donaine Wachau, Dürnstein 9,00*

-

Menü komplett 98,00

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

Vegetarisches Menü

Junge Karotten „orientalisch“
mit Spinatsalat und Cashew-Nüssen 18,00

-

Samtsuppe von Gartenlauch,
knusprige Wurzeln mit „Pfeffer“ 8,90

-

Zucchinicrème mit Stampfkartoffeln,
Salzzitrone und Kräutern 19,00 / 26,00

-

Cremiger Gartengemüserisotto mit milden Pfefferoni
und süß-sauren Tomaten 19,00 / 26,00

-

Schokoladendessert mit Kirschen 15,00

Menü komplett 78,00

Gerne können Sie das Menü auch 3 oder 4-gängig wählen, auf Wunsch
können wir das Menü auch getränketechnisch begleiten

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

Aperitif

Hausaperitif 8,90

Glas Bruno Paillard -

Brut Premier Cuvée 15,00

Glas Winszersekt Brut -

Weing. Bründlmayer, Langenlois 7,50

Sherry Manzanilla Cuesta 5,80

Sherry Amontillado Cuesta 5,80

Campari/Cynar Orange 7,80

Campari/Cynar Soda 5,70

Mancino Wermut bianco & rosso 6,50

Kir Royal 16,50

Taylor'S Port

Late Botteled Vintage 2010 6,80

Taylor'S Port - 10 Jahre 7,50

Pernod 5,50

Bloody Mary 10,00

Kombucha - Carpe Diem 5,80

Orangensaft frisch gepresst 6,00

hausgemachter Eistee 4,90

Fruchtcocktail 6,80

Flaschenweine, glasweise ausgeschrieben

Weiß:

Grüner Veltliner Dürnstein

Federspiel 2019

Domaine Wachau, Dürnstein

1 Glas 4,90 | 2dl 9,80

Chardonnay Leithaberg 2016

Weingut Heinrich, Gols

1 Glas 6,00 | 2dl 12,00

Neuburger Hommage 2016/17

Weingut Mantler, Gedersdorf

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

Rot:

Blaifränkisch Goldberg 2017

Weingut J. Heinrich, Deutschkreuz

1 Glas 6,20 | 2dl 12,40

Cuvée Peccatum 2016

(BF, CS, Merlot)

Weingut Leberl, Großhöflein

1 Glas 8,70 | 2dl 17,40

Kappa Rosso 2016

(CS, CF, ME, PV, SY)

Fattoria Kappa, Bolgheri/Toskana

1 Glas 10,30 | 2dl 20,60

