

# Herzlich Willkommen nach dem Lockdown im Restaurant Mangold

.....  
- Frühling 2021 -

Das Leben lieben. Wir möchten mit unserer Öffnung einen richtigen Schritt setzen, ohne die Regeln und Einschränkungen zu verletzen. Einige Tische bleiben frei um den benötigten Abstand zu halten und um 20 Uhr muss das Mangold geschlossen sein. Wir bitten Sie als Gäste, beim Eintritt oder Verlassen des Tisches eine FFP2 Maske zu tragen. Weiters müssen Sie sich 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“

Die ersten Blattsalate & Kräuter vom Biohof Wegwarte, Mangolds Spezialdressing 12,00  
plus Bodenseefischnockerl 5,00

-----

Ramschwag Saiblingsfilet  
mit grobem Brennesselspinat und Dampfkartoffeln 33,00

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

Bodensee Spargel, Sauce Hollandaise mit brauner Butter und Petersilkartoffeln 28,00  
plus Portion Trüffelschinken 9,50  
plus 140 g Rinderfilet 25,00  
plus gegrillte Riesengarnele und Jalapeno Aioli 8,00/Stück

-----

Topfen-Nougatknödel mit Rhabarber und cremigem Apfel 15,00

Saftige Mispeln mit Vanille und Kokos 15,00

Schokoladendessert mit Zitrusfrüchten und Kakaokrokant 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

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

.....

# Unser Soulfoodmenü

Roh mariniertes Thunfisch  
mit Misomayonnaise und Radieschen 23,00

*2019 Hampton Water Rosé*  
*Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon 5,70*

Spargelrahmsuppe mit gebeiztem Eidotter und Morcheln 12,00

*2017 Riesling*  
*Weingut Nössing, Wien 6,50*

Ententortellini  
mit geräuchertem Entenschinken und Topinambur 23,00

*2017 Macon La Roche Vineuse „Cras“*  
*Olivier Merlin, Pierreclos - Macon/Burgund 9,80*

Heimisches Kalb kurz gebraten und gegrillte Garnele  
mit Frühlingsgemüse und grünem Couscous 36,00

*2013 Bourgogne rouge*  
*Robert Sirugue, Vosne Romanée 8,80*

Schokoladendessert mit Zitrusfrüchten & Kakaokrokant 15,00

oder  
Gemischter Käse 15,00

*2010 Merlot Eiswein*  
*Weingut Mantler, Gedersdorf 9,00*

Menü komplett 98,00  
Weinbegleitung komplett 37,00  
Gerne können Sie das Menü auch 3 oder 4-gängig wählen

# Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse aus dem Bregenzerwald  
mit gepfeffertem Rhabarber und Mandelgranola 21,00

Aufgeschlagene Kräutersamtsuppe 8,90

Quinoa mit Brokkoli und Limone 19,00 / 26,00

Spargelrisotto mit Piment d'Espelette  
und knusprigem Parmesan 19,00 / 26,00

Saftige Mispeln mit Vanille und Kokos 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 8,90  
Glas Bruno Paillard -  
Brut Premier Cuvée 15,00  
Glas Winzersekt Brut -  
Willi Bründelmayer, Langenlois 7,80  
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 Bottled 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 Lössterrassen 2019  
Mantlerhof, Gedersdorf  
1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

Riesling 2017  
Weingut Nössing, Wien  
1 Glas 6,00 | 2dl 12,00

Langhe Arneis 2019  
Fattoria di Montezemolo, Piemont  
1 Glas 5,50 | 2dl 11,00

### Rot:

Cuvée Lanz 2015  
Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt  
Weingut Rommer, Gols  
1 Glas 6,50 | 2dl 13,00

Rote Erde 2016 - Merlot  
Weingut Muhr-Van der Niepoort,  
Prellenkirchen  
1 Glas 9,00 | 2dl 18,00

Dolcetto d'Alba 2018  
Fattoria di Montezemolo, Piemont  
1 Glas 6,00 | 2dl 12,00

