

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

.....
- Herbst 2021 -

Das Leben lieben. Wir sind froh, unser Restaurant wieder zu normalen Bedingungen offen zu haben. In Österreich sind wir verpflichtet, die 2G-Regel zu überprüfen d.h. zum Eintritt ins Restaurant müssen Sie genesen oder geimpft sein. Die jeweilige Bestätigung müssen Sie dabei haben. Beim Eintritt ins Restaurant und beim Verlassen des Tisches müssen Sie eine FFP2 Maske 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

Vorspeisen

Kräftige Tafelspitzsuppe mit typischen österreichischen Einlagen 7,80

(V) Mangold's überbackene Tomatensuppe 8,90

(V) Feldsalat vom Biohof Wegwarte
mit eingelegtem Kürbis, Nüssen und Mangolds Spezialdressing 12,00
+ Gansltascherl 3,60

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

Lauwarmer Kalbskopf mit Herbsttrüffel und Verjus-Vinaigrette 23,00

Hausgemachte Pasta mit Sugo vom Bregenzerwälder Wagyu Rind
mit selbst fermentiertem Tabasco 23,00 / 32,00

Hauptgerichte

Süßwasserfisch nach Tagesfang mit Verjus-Kartoffeln,
Safran und Blattgemüse 29,00 - 34,00

Reh aus Rothenberg mit Apfelrotkraut,
glacierten Maroni und Kartoffelknödel 39,00

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

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

Unser Soulfoodmenü

Filet und Huft vom Bregenzerwälder Kalb
mit schwarzem Trüffel und Trompetenfifferlingen 24,00

*2016 Riesling Moosburgerin - aus der Magnum
Weingut Buchegger, Gedersdorf 8,10*

-

Aufgeschlagene Edelkrebssuppe mit Hechtnockerl 12,00

*2019 Sauvignon Blanc Opok
Weingut Sepp Muster, Leutschach 6,80*

-

Gansl-Agnolotti mit gebratener Entenleber
und Jus von schwarzen Nüssen 24,00 / 29,00

*2019 Pinot Blanc „Louis“
Weingut Battenfeld Spanier, Rheinhessen 6,20*

-

Kurz gebratenes MoMäh „Montafoner Steinschaf“

mit cremiger Maispolenta 39,00

*2019 Jour de Soif (Cabernet Franc)
Domaine du Bel Air, Bourgueil 7,10*

-

Schoki-Banane mit Passionsfrucht 15,00

oder

Gemischter Käse 15,00

*2016 Trockenbeerenauslese - Sämling
Weingut Leberl, Großhöflein 11,00*

-

Menü komplett 98,00

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

Vegetarisches Menü

Roter Quinoa mit fermentiertem Gemüse,
Topinambur und Schönenbacher Miso 18,00

-

Aufgeschlagene Kartoffel-Steinpilzsuppe
mit Haselnüssen 10,80

-

Feuriger Couscous mit Karfiol und Kohlsprossen 19,00 / 26,00

-

Wintergemüserisotto mit gefülltem Gemüse und
eingelegten schwarzen Nüssen 19,00 / 26,00

-

Apfeldessert mit Mandeln und Salzbuttermkaramell 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

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 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:

2020 Grüner Veltliner Lössterrassen

Mantlerhof, Gedersdorf

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

2020 Chardonnay

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

2019 Les Brugueres (Garnacha Blanca)

La Conreria D'Scala Dei, Spanien

1 Glas 6,40 | 2dl 12,80

Rot:

2020 Zweigelt Edition

Weingut Schindler, Mörbisch

1 Glas 4,90 | 2dl 9,80

2018 St. Laurent

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

2007 Blaufränkisch

Weingut Bretz, Höflein

1 Glas 7,50 | 2dl 15,00

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

