

# 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 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 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 Liebstöckel-Grießnockerl 7,80

( V ) Mangold's überbackene Tomatensuppe 8,90

( V ) Herbstliche Blattsalate vom Biohof Wegwarte  
mit Birne, Walnüssen und Mangolds Spezialdressing 12,00  
+ knusprige Bergkäsetascherl 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 Tagliatelle mit Wildsugo, Heidelbeeren und Enzian 19,00 / 25,00

### Hauptgerichte

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

Brust und Keule vom Fluher Biohendl  
mit Gemüse aus dem Wok und Asianudeln 30,00

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

Wildfanggarnele und Bodenseefisch mit Curry und Physalis 24,00

*2019 Welschriesling vom Opok  
Weingut Werlitsch, Glanz/Steiermark 5,70*

Kräftige Perlhuhnconsommé  
mit Pfifferlingstropeten und Wachtelei 12,00

*Sherry Amontillado medium dry  
Jose de la Cuesta 8,80*

Oktopus und Fleischpflanzerl vom Bio-Alpschwein  
mit geräuchertem Paprika und Reis 24,00 / 33,00

*2019 Inspiration Blanc - Blanc de Noir  
Weingut Aufricht, Meersburg 5,50*

Hirschkalbsrücken mit Steinpilz-Gewürzsalz,  
Hokkaido-Kürbiscrème und Mangold 39,00

*2017 Chateau Prieure St. Anne - ME / CS  
Chateau Prieure St. Anne, Cote de Bordeaux 9,20*

Schoki-Banane mit Passionsfrucht 15,00  
oder  
Gemischter Käse 15,00

*2013 Trockenbeereauslese - CH /RL /MU  
Weingut Mantler, Gedersdorf 11,00*

Menü komplett 98,00

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

## Vegetarisches Menü

Geräucherter Tofu mit Muskatkürbis  
und „Orange Sunshine“ 18,00

Aufgeschlagene Kartoffel-Steinpilzsuppe  
mit Haselnüssen 10,80

Zweierlei Brokkoli  
mit Süßkartoffel, Angostura und Junglauch 19,00 / 26,00

Kartoffelgnocchi mit Ofensellerie und Federkohl 19,00 / 26,00

Heidelbeerdessert mit Briochekrokant 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:

Sauvignon Blanc Grassnitzberg 2018  
Weingut Tement, Berghausen  
1 Glas 7,40 | 2dl 14,80

Pinot Blanc Leithaberg 2018  
Weingut Prieler, Schützen a. Gebirge  
1 Glas 6,00 | 2dl 12,00

Riesling Loibenberg Smaragd 2015  
Weingut Knoll, Loiben  
1 Glas 8,80 | 2dl 17,60

### Rot:

St. Laurent P.R. 2018  
Weingut Rommer, Gols  
1 Glas 5,40 | 2dl 10,80

Cuvée Neuberg 2019 - ZW / ME / BF  
Weingut Grassl, Göttlesbrunn  
1 Glas 6,80 | 2dl 13,60

Barbera D 'Alba 2019  
Cordero di Montezemolo, La Morra  
1 Glas 6,50 | 2dl 13,00

