

Herzlich Willkommen im Restaurant Mangold

.....
- Winter 2022 -
.....

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 Trüffel-Grießnockerl 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

Rindercarpaccio mit gehobelter Belperknolle und hausgemachten Grissini 23,00

Hausgemachte Gnocchi mit Sugo vom Montafoner Steinschaf „orientalisch“
23,00 / 32,00

Hauptgerichte

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

Curry vom Fluher Bio-Hendl und Garnele
mit Ingwer, Koriander, Yakonwurzel und Gewürzbasmatreis 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

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

Unser Soulfoodmenü

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

*2017 Riesling Moosburgerin - aus der Magnum
Weingut Buchegger, Gedersdorf 8,10*

-

Aufgeschlagene Maronisuppe
mit schwarzen Nüssen und Sellerie 12,00

*2020 Pinot Grigio
Weingut Jermann, DOC - Friuli 7,50*

-

Rouille-Tortellini im Bouillabaisse-Fond mit Meeresfrüchten

24,00 / 34,00

*2017 Furmint Vogelsang
Weingut Wenzel, Rust 9,90*

-

Dreierlei vom Voralpenrind mit Schwarzwurzeln
und Kartoffel-Kohlpüree 39,00

*2018 Chianti Classico DOCG
San Guisto a Rentennano, Gaiole 7,20*

-

Blutorangen mit Preiselbeeren und Briochekrokant 15,00

oder

Gemischter Käse 15,00

*2015/17 Beerenauslese
Weingut Knoll, Unterloiben 8,00*

-

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 Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer 10,80

-

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

-

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

-

Geschmorter Apfel mit Zimt und Kakao 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 Botteled Vintage 2010 6,80

Taylor'S Port - 10 Jahre 7,50

Pernod 5,50

Bloody Mary 10,00

Orangensaft frisch gepresst 6,00

Fruchtcocktail 6,80

Flaschenweine, glasweise ausgeschenkt

Weiß:

2020 Grüner Veltliner Lössterrassen

Mantlerhof, Gedersdorf

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

2020 Gemischter Satz

Weingut Nössing, Wien

1 Glas 5,10 | 2dl 10,20

2020 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

2009 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



AMA-Gastrolog 100 279

••• Vorarlberg •••

JRE
JEUNES RESTAURATEURS