



Menüvorschläge Sommer 2021

Liebe Gäste,

Die Vorschläge eignen sich für verschiedene Anlässe und Feierlichkeiten und unterschiedlichste Gruppengrößen.

In den aktuellen Menüvorschlägen können Sie die einzelnen Gerichte in den Vorschlägen auch austauschen. Aus organisatorischen Gründen sollte das ausgewählte Menü für alle Gäste einheitlich sein und mindestens eine Woche vorher bestellt werden, da es speziell für Ihren Anlass eingekauft und zubereitet wird.

Änderungen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten einzelner Personen werden selbstverständlich berücksichtigt. Es kann zu kleinen Abweichungen einzelner Gerichte kommen, wenn manche Lebensmittel kurzfristig nicht verfügbar sind.

Sollte sich die angemeldete Personenanzahl verringern, geben sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit für Sie keine Zusatzkosten entstehen.

Menü 1:

Tatar vom Vorarlberger Milchkalb mit Erbsen und Haselnüssen 19,00

Aufgeschlagene Karotten-Fenchelsuppe mit Ingwer 8,50

Brust und Keule vom Fluher Biohendl mit geschmorten Tomaten,
Salbei und Safranspaghetti 26,00

Dessert von Vanille und Mandel mit Hibiskus 12,00

Menü komplett 65,50

Menü 2:

Gebeizter Saibling mit Ziegenfrischkäse, Orangen und den ersten Salaten vom Biobauer 18,50

Leichte Kartoffelrahmsuppe mit jungem Lauch und geröstetem Sauerteigbrot 8,50

Spanferkelkotelette mit Cassoulet von weißen und grünen Bohnen
und geräuchertem Paprika 29,00

Dessert von Kirschen und Schokolade 12,00

Menü komplett 68,00

Menü 3:

Leicht geliertes Tafelspitz mit Radieschen und Schnittlauchöl 16,00

Rahmsuppe von gelben Zucchini mit hausgemachten Tortellini 8,50

Kalbsschulter aus dem Ofen und kurz gebratenes Kalbsfilet mit cremigem Sommergemüserisotto,
luftgetrocknetem Schinken und Kräuter im Tempura 30,00

Dessert von Kokos, Kalamansi und Passionsfrucht 12,00

Menü komplett 66,50

Menü 4:

Mairüben mit Joghurt Tahindressing, Bachkresse und jungen Karotten 15,00
Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckel-Grießnockerl 6,80
Schmorbraten-Ravioli mit jungem Spinat und Gewürzbuttersauce mit Kurkuma 18,00
Lammkarrée mit Salzzitrone, Zucchini und feurigem Couscous 32,00
Gebrannte Vanillecreme mit Erdbeersorbet 12,00
Menü komplett 83,80

Menü 5:

Zupfsalat „Sommerfreude“ mit mariniertem Gemüse 15,00
Mangold´s kräftige Fischsuppe mit Hechtnockerl und Safran 12,00
Gegrilltes Rib Eye, Sauce Hollandaise mit Senfkaviar, Bohnengemüse,
Kartoffelbrandate & Kräuter 36,00
Zwetschgenbuchteln mit Süßwein-Sabayon 12,00
Menü komplett 75,00

Menü 6:

Kopfsalatherzen mit ausgelöstem Backhendl 14,00
Bouillon mit zweierlei klassischen Suppeneinlagen 6,80
Gekochter Tafelspitz mit knusprigen Rösti, Cremespinat und Apfelkren 26,00
Topfenknödel mit Butterbrösel, braunem Zucker und frisch gerührtem Sauerrahmeis 12,00
Menü komplett 58,80

Menü 7:

Vitello Tonnato “Modern Times” 19,00
Kokos-Curryschaumsuppe mit Kafirlimette 8,50
Zanderfilet mit Weißweinsauce, Gemüsegröstl und Petersilienöl 30,00
Bodensee Apfel mit knusprigem Karamell und frisch gerührtem Vanillerahmeis 12,00
Menü komplett 69,50

Extras zum Aperitif:

Happen 3,50/Stück:
Tatar vom Biorind, gebackene Hühnerflügel, Schinkenkipferl, Canapées mit Lachs, Gervais oder
Saftschinken, Tomatenbruschetta mit Oliven und Kapern, Tabouleh Salat, Wildhendlpraline,
knusprig gebackenes Bodenseefischnockerl, Kalbfleischpflanzerl auf Rahmgurken
Gesalzene Mandeln & Salzgebäck: 4,00/Person

Öffnungszeiten: 10 – 15 bzw. 17.30 – 23 Uhr
Küchenannahmezeiten: 12 – 14 bzw. 18 – 21 Uhr

Restaurant Mangold, Andrea & Michael Schwarzenbacher, 6911 Lochau, Pfänderstraße 3
Tel. +43 5574 42431 restaurant-mangold.at
Montag und Dienstag Ruhetag