



## Menüvorschläge für Herbst Winter 2021/ 2022

### MENÜ 1:

Tatar vom Simmentaler Rind mit eingelegten Trompetenpfefflingen und gerösteten Brot 23,00  
Aufgeschlagene Maronisuppe mit Sellerie und schwarzen Nüssen 9,00  
Süßwasserfisch nach Tagesfang mit Randig, Himbeerkombucha und Berglinsen 23,00  
Rosa Gebratenes und roh mariniertes vom Hirschkalbsrücken, Kohlvielfalt und Kartoffelknödel 38,00  
Nougatbuchteln mit Vanillesauce und Zwetschkeneis 15,00  
Menü komplett 98,00

### MENÜ 2:

Rosa gebratene Kalbshuft mit rohmariniertem Saibling und Limettenmayo und Kapernbeeren 21,00  
Kräftige Rindssuppe mit Trüffel-Grießnockerl 8,50  
Jakobsmuschel mit Krustentierschaum, Spinat mit brauner Butter und Rouilletortellini 25,00  
Dreierlei vom Rind, kurz gebratenes Rinderfilet, in Rotwein geschmortes Rindsschulterscherzel und Rindertatar mit cremiger Maispolenta und geschmorten Rüben 38,00  
Knusprige Ge“Nüsse“ mit Grand Marnier mit saftigen Beeren und Sauerrahmeis 15,00  
Menü komplett 97,00

### MENÜ 3:

Vogersalat mit süßsaurem Kürbis, Nuss-Granola und Ziegenfrischkäse 14,00  
Aufgeschlagene Karottensuppe mit Curry und Kokos 9,00  
Frisch gerührtes Sorbet von exotischen Früchten 6,00  
Bauernente aus dem Ofen mit glacierten Maroni, karamellisiertem Rotkraut und Kartoffelknödel 36,00  
Geschmorter Apfel mit Mandelbisquit und Tonkabohne 15,00  
Menü komplett 72,00

### ***Unser Vegetarisches/ Veganesmenü***

Kichererbsen Humus mit Raz-el-Hanout, Quinoa,  
fermentierten Rüben und Asia Leafs 18,00

Topinambursuppe mit Hafermilch und gerösteten Haselnüssen 19,00

Feuriger Couscous mit Karfiol und Kohlsprossen 19,00

Wintergemüserisotto mit gefülltem Gemüse und eingelegten schwarzen Nüssen 26,00

Zitrusdessert mit Kokos und Kakaocrumble 15,00

Menü komplett 87,00

Gerne können wir die Menüs für sie 3 oder 4 gängig zubereiten.  
Sie können die einzelnen Gänge der Menüs auch untereinander tauschen.  
Sie erhalten dann 10% Rabatt auf die einzelnen Gänge.

Stay Safe und alles Liebe  
Ihr Team des Restaurant Mangold`s

Öffnungszeiten: 10 – 15 bzw. 17.30 – 22 Uhr

Restaurant Mangold , Andrea & Michael Schwarzenbacher, 6911 Lochau, Pfänderstrasse 3

☎. 0043(0)5574 – 42431 Fax 42431-9

Montag, Dienstag & Mittwoch Ruhetag

[www.restaurant-mangold.at](http://www.restaurant-mangold.at) e-mail: [office@restaurant-mangold.at](mailto:office@restaurant-mangold.at)