Herzlich Willkommen
im Restaurant Mangold

- Herbst 2026 -

Wir sind bemüht, Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie zu bieten,
ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Wichtig sind uns Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte - vorzugsweise aus regionaler Produktion - und schonende Kochtechniken.
Das gesamte Mitarbeiterteam ist bereit, Sie in entspannter Atmosphäre kulinarisch zu verwöhnen.

Schöne Stunden & guten Genuss
wünschen Ihnen Familie Schwarzenbacher & Mangold mit Team

Typisch Mangold

(V) Mangolds Herbstsalat vom Biohof Wegwarte mit Essigbirnen,
eingelegten Pfefferoni und gehobeltem Ziegenkäse vom Großglockner 24,00

Vitello Tonnato „modern times“ - rosa gebratenes Kalb vom Biohof Kaufmann in Lochau
und roh marinierter Thunfisch mit Asiamarinade 29,00

Carpaccio vom Voralpenrinderfilet mit Trüffelmayonnaise und Herbsttrüffel 29,00

Knusprige Thai-Ganslkrokette mit Ganslleberparfait, Quitte und Holunderkapern 26,00

(V) Knackiger Blattsalat mit frischen Gurken, gerösteten Kürbiskernen,
italienischem Dressing oder Kernöl-French Dressing 14,00

Suppen und Zwischengerichte

Kräftige Rindssuppe mit typisch österreichischen Suppeneinlagen und Wurzelgemüse 12,50

Mangolds überbackene Tomatensuppe 14,00

Rehfleischpflanzerl mit gebratener Entenleber, Jerusalem Artischocke
und Jus von Schwarzen Nüssen 29,00 / 39,00

Hauptgerichte

Süßwasserfisch nach Tagesfang
Räucherfischkartoffeln, Blattspinat und Lauchtempura 40,00 - 43,00

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit Riesengarnele,
aufgeschlagener Krebs-Maroni-Essenz, Hokkaidokürbis und Pasta mit Piment d‘Espelette 49,00

Aus dem Small Green Egg auf Apfel-Holzkohle gegrillt:
Schweinskotelett 29,00 / Kalbskotelett 42,00 / Rib-Eye vom Cult Beef - ca. 300 g - 48,00

Beilagen:
Kohlvielfalt / glacierte Maroni / gebeiztes Eigelb 8,50
Hausgemachte Pommes frites / Trüffel-Mayonnaise 9,80
Bergkäsenudeln / Chili 8,50
Salatherzen / Kernöl-French Dressing / Parmesan Reggiano 8,50
Kräuterbutter Café de Paris 4,50 / Rotweinschmorjus 4,50

Knusprig gebratene Brust und Coq-au-vin vom Fluher Biohendl
mit Perlzwiebeln und Kartoffel-Kohlpüree 39,00

Mangolds geröstete Kalbsleber mit Kräutern und Butterreis 36,00

Gekochter Tafelspitz vom Voralpenrind mit Bouillongemüse,
frischem Kren & Schnittlauchsauce, Crèmespinat und knuspriger Rösti 39,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln
und selbst eingemachten Preiselbeeren 36,00

(V) – Vegetarisch

Unser Soulfoodmenü

- Genuss für die Seele –

Geflämmte Bodenseeforelle und Sashimi
mit Apfel, Avocado und Gurke
2023 Sauvignon Blanc Ehrenhausen bio
Weingut Tement, Ehrenhausen 8,60

-

Kräftige Consommé von Krustentieren,
Ricotta und Kürbis

-

Onsenei mit Hartweizenpasta und weißem Alba Trüffel
2022 Pinot Blanc
Maison Trimbach, Ribeauvillé / Elsass 7,00

-

Hirschkalbsrücken mit Pilzen, Maroni und Kohlvielfalt
2020 Clos Badaceli (Carinena & Garnacha)
Bodega De Cal Grau, El Molar / Priorat 8,20

-

Dessert vom Bodensee Bratapfel mit Zimt und Nussbutter
2022 BA Sämling - Weingut Leberl, Großhöflein 7,50

oder

Gereifte Auswahl an in- und ausländischen Käsesorten

Menü komplett 139,00

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

Menü „Immergrün“

- (V) Genuss für Vegetarier -

Kleine Gersten mit Steinpilzcreme
und Chantenay Karotten

-

Aufgeschlagene Rahmsuppe von zweierlei Sellerie und Äpfeln
mit Pfifferlingstascherl

-

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Maroni,
Kartoffelgnocchi und Haselnusspesto

-

Cremige und knusprige Polenta mit roten Rüben und Amaranth

-

Knusprige Mandarinenschnitte mit Sauerrahm
und weißer Schokolade

oder

Gereifte Auswahl an in- und ausländischen Käsesorten

Menü komplett 110,00

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

Auf Wunsch können wir das Immergrün-Menü
auch getränketechnisch begleiten

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten

Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

Aperitif

Hausaperitif 10,80
Champagner 1er Cuvée Extra Brut -
Bruno Paillard 19,00
Winzersekt Blanc de Blanc Brut -
Weingut Buchegger, Gedersdorf 12,00
Sherry Manzanilla Cuesta 6,50
Sherry Amontillado Cuesta 6,50
Campari/Cynar Orange 8,90
Campari/Cynar Soda 7,90
Mancino Wermut bianco & rosso 6,90
Kir Royal 20,50
Taylor‘s Port
Late Bottled Vintage 2010 7,50
Taylor‘s Port - 10 Jahre 8,30
Pernod 6,20
Bloody Mary 10,40
Orangensaft frisch gepresst 6,50

Flaschenweine, glasweise ausgeschenkt

Weiß:

2024 Grüner Veltliner
Pfarrweingarten
Weingut Buchegger, Gedersdorf
1dl 8,20 | 2dl 16,40

2024 Morillon Muschelkalk *bio*
Weingut Tement, Ehrenhausen
1dl 7,10 | 2dl 14,20

Rot:

2018 Lanz (St. L., PN, ZW)
Weingut Rommer, Gols
1dl 7,20 | 2dl 14,40

2023 Il Conte (LG, ME, CF, PV, TP, SY)
Fattoria Manincor, Kaltern / Südtirol
1dl 9,10 | 2dl 18,20

Kulinarisches ERBE · AMA-Gastrosiegel 100 869 · Vorarlberg

JRE JEUNES RESTAURATEURS