

# Herzlich Willkommen im Gasthof Mang

Bereits in den frühen 1900er-Jahren war das „Gasthaus zur blauen Weintraube“ ein geselliger und beliebter Treffpunkt in Ybbs an der Donau. Kein Wunder, war doch gegenüber die städtische Brauerei angesiedelt.



Der Gasthof wurde 1923 von der Familie Mang gepachtet und ging sieben Jahre später in deren Besitz über. Das Familienwappen dieses alten Bürgergeschlechts wurde bereits im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt.



Zwei Generationen lang wurde der Gasthof im gutbürgerlichen Stil geführt und dabei der Gastbetrieb stetig erweitert.

Von jeher war es den Wirtsleuten ein großes Anliegen, den ureigenen Charakter der alten Wirthaustradition zu erhalten und hoch zu halten. Ob nun die urige Gaststube oder der schattige Gastgarten im Innenhof mit dem prächtigen Kastanienbaum – hier sollen sich die Gäste wohlfühlen.

Als gebürtiger Ybbser ergriff Franz Höller mit seiner Gattin Karin 2010 die Gelegenheit, den Gasthof Mang zu übernehmen. Mittlerweile ist diese traditionsreiche Gaststätte samt Zimmervermietung im Familienbesitz und mit Sohn Benjamin ist die Zukunft des Gasthofs gesichert.



„Der Wirt als Kommunikationsstätte für alle“, wird von der Familie Höller gelebt. Spaß und Freude an der Arbeit und mit den Gästen steht im Vordergrund.

Wir freuen uns daher Sie im „Gasthof Mang – Familie Höller“ begrüßen zu dürfen!



## *Zu Beginn oder eine Kleinigkeit*

<b>Klare Rindsuppe mit Frittaten</b>	3,50
<b>Klare Rindsuppe mit Leberknödel</b>	3,90
<b>Mostviertler Erdäpfelsuppe mit Obers und Speckbrösel</b>	4,90
<b>Höller's Spezialtoast mit Geselchten, Emmentaler und Zwiebel, Sriracha-Mayo und Salatgarnitur</b>	7,90
<b>gefülltes Salzstangerl mit Schweinsbraten oder Geselchten und Kren</b>	3,90
<b>Toast mit Beinschinken und Käse</b>	4,50
<b>Würstel mit Saft</b>	6,90
<b>Frankfurter oder Debreziner mit Semmel, Senf und frischen Kren</b>	4,20
<b>Kleines Rindsgulasch</b>	6,90

*Über die Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, informieren wir Sie pflichtgemäß gerne auf Anfrage.*



## Aus der Wirtshausküche

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat und kaltgerührte Preiselbeeren	11,90 / 12,90
<b>Cordon Bleu vom Schwein oder Pute</b> mit Pommes und gemischten Salat	14,90 / 15,90
<b>Schweinsleber</b> gebacken oder geröstet mit Petersilienerdäpfel und gemischten Salat	10,90
<b>Schweinsmedaillon</b> im Speckmantel rosa gebraten mit Pfeffersauce, Kroketten und Buttergemüse	16,90
<b>Mostviertler Geschnetzeltes</b> Schweinsfiletspitzen, Schwammerl, Speck, Schupfnudeln und Blattsalat	15,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> rosa gebraten Mit Erdäpfelcken, Zweigeltjus und Röstzwiebel	18,90
<b>Rindsgulasch</b>	10,90
<b>Ybbser Straßenbahnergulasch</b> mit Topfen-Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei	13,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Ybbser Kernöl	10,90



## Heimischer Fisch

**Karpfenfilet gebacken** in Graumohnkruste  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und kaltgerührten Preiselbeeren 15,90

**Bachforellenfilet gebraten** 19,90  
auf Veltliner-rote Rüben Risotto, Wildkräutern und Grano Padano

Unsere Fische beziehen wir von **Fischzucht Pöcksteiner aus dem Yspertal**

## Vegetarisch

**Erdäpfelschnitzel** 9,90  
mit Schnittlauchdip und bunten Blattsalat

**geröstete Knödel** 8,90  
mit Schmorzwiebel, Ei und Blattsalat

**Eiernockerl** 10,90  
mit Schmorzwiebel und bunten Blattsalat

**hausgemachte Falafel (vegan)** 9,90  
auf bunten Blattsalat und eingelegten Radieschen

**Schwammerlragout** 12,90  
mit gegrillten Topfserviettenknödel, dazu Blattsalat



## Süßes zum Abschluss

<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	4,90
<b>Topfenstrudel</b> mit Schlagobers	4,90
<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> mit Erdnusskaramell und Bourbon Vanilleeis	6,90
<b>Tichy Eismarillenknödel</b> , 1 Stück oder 2 Stück	4,90 / 6,90
<b>Kaiserschmarren</b> mit handgerührten Preiselbeeren	8,90
<b>Marillenpalatschinken</b> mit Schlagobers	6,90

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes	6,90
<b>Knödel</b> mit Gulaschsaft	5,90
<b>Frankfurter</b> mit Pommes	5,90
<b>Pommes</b> mit Ketchup	3,60