

# 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</b> mit Frittaten	4,20
<b>Klare Rindsuppe</b> mit Leberknödel	4,50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Ybbser Kernöl	5,40
<b>Saure Saumeise</b> mit Zwiebel, Kren und Blattsalat	10,90
<b>Höller's Spezialtoast</b> mit Geselchten, Emmentaler und Zwiebel, Sriracha-Mayo und Salatgarnitur	9,90
<b>gefülltes Salzstangerl</b> mit Schweinsbraten oder Geselchten und Kren	4,30
<b>Toast</b> mit Beinschinken und Käse	4,90
<b>Würstel mit Saft</b>	7,90
<b>Frankfurter oder Debreziner</b> mit Semmel, Senf und frischem Kren	4,50
<b>Kleines Rindsgulasch</b>	7,90

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	13,40 / 14,40
<b>Cordon Bleu vom Schwein oder Pute</b> mit Pommes und gemischtem Salat	15,40 / 16,40
<b>Schweinsleber gebacken oder geröstet</b> mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	12,90
<b>Schweinsmedaillons im Speckmantel, rosa gebraten</b> mit Pfeffersauce, Kroketten und Gemüse der Saison	18,90
<b>Mostviertler Geschnetzeltes</b> Schweinsfiletspitzen, Schwammerl, Speck, Braterdäpfel und Blattsalat	16,90
<b>Rindsgulasch</b>	10,90
<b>Ybbser Straßenbahnergulasch</b> mit Topfen-Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei	14,90
<b>Putenstreifensalat</b> mit Balsamicoparadeiser und knackigen Blattsalaten	12,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Ybbser Kernöl	13,90



## Heimischer Fisch

**Saibling gebacken** in Graumohnkruste  
mit Erdäpfel-Vogersalat und kaltgerührten Preiselbeeren 19,90

**Bachforellenfilet gebraten** 21,90  
mit Steinpilzrisotto, Grana Padano und Wildkräuter

Unsere Fische beziehen wir von Fischzucht Pöcksteiner aus dem Yspertal.

## Vegetarisch

**Erdäpfelschnitzel** 10,90  
mit Schnittlauchdip und buntem Blattsalat

**geröstete Knödel** 9,90  
mit Schmorzwiebel, Ei und Blattsalat

**hausgemachte Falafel (vegan)** 11,90  
auf buntem Blattsalat und eingelegten Radieschen

**Kürbis gebacken** 11,90  
auf knackigem Herbstsalat, dazu Schnittlauchdip

**Kürbisragout** 14,90  
mit Buttergnocchi, Ricotta und Walnüssen



## Süßes zum Abschluss

<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	4,90
<b>Topfen-Marillenstrudel</b> mit Schlagobers	4,90
<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> mit Erdnusskaramell und Bourbon Vanilleparfait	9,90
<b>Tichy Eismarillknödel</b> , 1 Stück oder 2 Stück	5,90 / 7,90
<b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschkenröster	9,90

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes	7,50
<b>Knödel</b> mit Gulaschsaft	6,50
<b>Frankfurter</b> mit Pommes	6,50
<b>Pommes</b> mit Ketchup	3,90