

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

Klare Rindsuppe mit Frittaten	4,50
Klare Rindsuppe mit Leberknödel	4,90
Spargeleremesuppe mit Obershaube und Kräutercroutons	5,80
Saure Wurst Extrawurst, Zwiebel und Blattsalat	9,90
Höller's Spezialtoast mit Geselchtem, Emmentaler und Zwiebel, Sriracha-Mayo und Salatgarnitur	10,90
gefülltes Salzstangerl mit Schweinsbraten oder Geselchtem und Kren	4,50
Toast mit Beinschinken und Käse	4,90
Würstel mit Saft	8,90
Frankfurter oder Debreziner mit Semmel, Senf und frischem Kren	4,90
Kleines Rindsgulasch	8,90
Rindsgulasch	11,90

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



Aus der Wirtshausküche

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Erdäpfel-Vogerlsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	13,90 / 14,90
Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit Pommes und gemischtem Salat	15,90 / 16,90
Schweinsleber gebacken oder geröstet mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	14,90
Schweinsmedallions im Speckmantel, rosa gebraten mit Pfeffersauce, Spargelgemüse und Kroketten	18,90
Mostviertler Geschnetzeltes Schweinsfiletspitzen, Schwammerl, Speck, Braterdäpfel und Blattsalat	17,90
Zwiebelrostbraten rosa gebraten mit Erdäpfelcken, Zweigeltjus und Röstzwiebel	23,90
Ybbser Straßenbahnergulasch mit Topfen-Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei	15,90
Steirischer Backhendlsalat mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Ybbser Kernöl	14,90
Putenstreifensalat mit Balsamicoparadeiser und knackigen Blattsalaten	13,90



Heimischer Fisch

Zanderfilet gebacken in Graumohnkruste mit Erdäpfel-Vogerlsalat und kaltgerührten Preiselbeeren	19,90
Bachforellenfilet gegrillt mit Spargel-Risotto und Wildkräuter	21,90

Vegetarisch

Erdäpfelschnitzel mit Schnittlauchdip und buntem Blattsalat	10,90
geröstete Knödel mit Ei, Schmorzwiebel und Blattsalat	10,90
hausgemachte Falafel (<i>vegan</i>) auf buntem Blattsalat und eingelegten Radieschen	11,90
Schwammerlragout mit gegrillten Topfen-Serviettenknödel, dazu Blattsalat	14,90
Spargel-Risotto mit Schmortomaten, Grana Padano und Wildkräuter	17,90
Spargel Arancini gebackene Reisbällchen auf Tomatenragout mit Rucola und Parmesan	15,90



Süßes zum Abschluss

Apfelstrudel mit Schlagobers	4,90
Topfenstrudel mit Schlagobers	4,90
lauwarmer Schokokuchen mit Erdnusskaramell und Tonkabohnen Parfait	9,90
Tichy Eismarillenknödel , 1 Stück oder 2 Stück	5,90 / 8,90
Tichy Mohn-Himbeerknödel , 1 Stück oder 2 Stück	5,90 / 8,90
Tichy Eisknödel-Variation , 2 Stück	8,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes	8,10
Knödel mit Gulaschsaft	6,50
Frankfurter mit Pommes	6,50
Pommes mit Ketchup	3,90