

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 Frittaten	4,70
Klare Rindsuppe Leberknödel	5,20
Bärlauchschaumsuppe Obershaube / Kräutercroutons	5,90
Saure Wurst Extrawurst / Zwiebel / Blattsalat	9,90
Höller's Spezialtoast Geselchtes / Emmentaler / Zwiebel / Sriracha-Mayo / Salatgarnitur	10,90
gefülltes Salzstangerl Schweinsbraten oder Geselchtes / Kren	4,50
Toast Beinschinken / Käse	4,90
Würstel mit Saft	8,90
Frankfurter oder Debreziner Semmel / Senf / frischer Kren	4,90
Kleines Rindsgulasch	9,90

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 Erdäpfel-Vogerlsalat / kaltgerührte Preiselbeeren	14,90 / 15,90
Cordon Bleu vom Schwein oder Pute Pommes / gemischter Salat	16,90 / 17,90
Schweinsleber gebacken oder geröstet Petersilienerdäpfel / gemischter Salat	15,90
Schweinsmedallions im Speckmantel, rosa gebraten Pfeffersauce / Gemüse / Kroketten	18,90
Mostviertler Geschnetzeltes Schweinsfiletspitzen / Schwammerl / Speck / Braterdäpfel / Blattsalat	18,90
Zwiebelrostbraten rosa gebraten Erdäpfelcken / Zweigeltjus / Röstzwiebel	23,90
Ybbser Straßenbahnergulasch Topfen-Serviettenknödel / Würstel / Spiegelei	15,90
Steirischer Backhendlsalat Erdäpfel-Vogerlsalat / Ybbser Kernöl	15,90
Putenstreifensalat gegrillt mit Balsamicoparadeiser und knackigen Blattsalaten	14,90
Rindsgulasch	12,90



Heimischer Fisch

Karpfenfilet gebacken in Graumohnkruste Erdäpfel-Vogerlsalat / kaltgerührte Preiselbeeren	19,90
Lachsforellenfilet gegrillt Bärlauch Risotto / Wildkräuter	22,90

Unsere Fische beziehen wir von der Fischzucht Pöcksteiner aus dem Yspertal.

Vegetarisch

Erdäpfelschnitzel Schnittlauchdip / bunter Blattsalat	11,90
geröstete Knödel Ei / Schmorzwiebel / Blattsalat	10,90
hausgemachte Falafel (<i>vegan</i>) bunter Blattsalat / eingelegte Radieschen	11,90
Schwammerlragout gegrillte Topfen-Serviettenknödel / Blattsalat	16,90
Bärlauch Risotto (<i>vegan möglich</i>) Schmortomaten / Grana Padano / Wildkräuter	18,90



Süßes zum Abschluss

Apfelstrudel Schlagobers	4,90
Topfenstrudel Schlagobers	4,90
lauwarmer Schokokuchen Erdnusskaramell / Tonkabohnen Parfait	9,90
Tichy Eismarillknödel , 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 Pommes	8,90
Knödel Gulaschsaft	6,50
Frankfurter Pommes	6,50
Pommes Ketchup	4,50