#### 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> Frittaten	4,70
Klare Rindsuppe Leberknödel	5,40
<b>Tomatencremesuppe</b> Obershaube / Basilikum / Kräutercroutons	5,90
Gansi's Schafkäse Honig / Schnittlauch / Kernöl / Kirschtomaten / Vogerlsalat	11,90
Saure Wurst Extrawurst / Zwiebel / Blattsalat	9,90
Höller's Spezialtoast Geselchtes / Emmentaler / Zwiebel / Sriracha-Mayo / Salatgarnitur	10,90
<b>gefülltes Salzstangerl</b> Schweinsbraten oder Geselchtes / Kren	4,50
<b>Toast</b> Beinschinken / Käse	4,90
Würstel mit Saft	8,90
Frankfurter oder Debreziner Semmel / Senf / frischer Kren	5,50
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	17,90 / 18,90
Schweinsleber gebacken oder geröstet Petersilienerdäpfel /gemischter Salat	15,90
Schweinsmedaillons im Speckmantel, rosa gebraten Pfeffersauce / Gemüse / Kroketten	18,90
Mostviertler Geschnetzeltes Schweinsfiletspitzen / Schwammerl / Speck / Braterdäpfel / Blattsalat	18,90
<b>Zwiebelrostbraten rosa gebraten</b> Erdäpfelecken / Zweigeltjus / Röstzwiebel	23,90
<b>Ybbser Straßenbahnergulasch</b> Topfen-Serviettenknödel / Würstel / Spiegelei	15,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Erdäpfel-Vogerlsalat / Ybbser Kernöl	15,90
Putenstreifensalat gegrillt Balsamicoparadeiser / knackiger Blattsalat	14,90
Rindsgulasch	12,90



#### **Heimischer Fisch**

Schollenfilet gebacken in Kürbiskernkruste	19,90
Erdäpfel-Vogerlsalat / kaltgerührte Preiselbeeren	
Lachsforellenfilet gegrillt	23,90
Erdäpfel-Gemüsegröstl / Mandelbutter / Kräutersalat	

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

### Vegetarisch

<b>Erdäpfelschnitzel</b> Schnittlauchdip / bunter Blattsalat	12,90
<b>geröstete Knödel</b> Ei / Schmorzwiebel / Blattsalat	11,90
hausgemachte Falafel (vegan) bunter Blattsalat / eingelegte Radieschen	11,90
Schwammerlragout gegrillte Topfen-Serviettenknödel / Blattsalat	17,90



#### Süßes zum Abschluss

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

#### Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel	8,90
Pommes	
<b>Knödel</b> Gulaschsaft	6,50
Frankfurter Pommes	6,50
Pommes Ketchup	4,50