

# 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	5,40
Kürbiscremesuppe geröstete Kürbiskerne / Ybbser Kernöl	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	11,90
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	5,90
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	18,50 / 19,50
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	19,90
Zwiebelrostbraten rosa gebraten Erdäpfelcken / Zweigeltjus / Röstzwiebel	25,90
Ybbser Straßenbahnergulasch Topfen-Serviettenknödel / Würstel / Spiegelei	15,90
Steirischer Backhendlsalat Erdäpfel-Vogerlsalat / Ybbser Kernöl	15,90
Putenstreifensalat gegrillt Balsamicoparadeiser / knackiger Blattsalat	14,90
Rindsgulasch	12,90



## Heimischer Fisch

Schollenfilet gebacken in Kürbiskernkruste Erdäpfel-Vogelersalat / kaltgerührte Preiselbeeren	19,90
Lachsforellenfilet gegrillt Kürbisrisotto / Wildkräuter	23,90

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

## Vegetarisch

Erdäpfelschnitzel Schnittlauchdip / bunter Blattsalat	12,90
geröstete Knödel Ei / Schmorzwiebel / Blattsalat	12,90
hausgemachte Falafel ( <i>vegan</i> ) bunter Blattsalat / eingelegte Radieschen	12,90
Schwammerlragout gegrillte Topfen-Serviettenknödel / Blattsalat	16,90
Kürbisrisotto gerösteter Hokkaido / Grana Padano / Wildkräuter	18,90
Kürbis gebacken knackiger Herbstsalat / Schnittlauchsauce	14,90



## Süßes zum Abschluss

Apfelstrudel Schlagobers	4,90
Topfenstrudel 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 Pommes	8,90
Knödel Gulaschsaft	6,50
Frankfurter Pommes	6,50
Pommes Ketchup	4,50