

SPEISEKARTE

Vorspeisen und Suppen

01	Frühlingsrolle	AO	3,90
02	Minifrühlingsrolle	ACO	3,90
03	Hummerchips	AB	3,90
04	Gebackener Wan-Tan	ACF	4,90
05	Gebackene Hühnerflügel	AC	4,90
06	Hühnerspieße	AEO	4,90
07	Gebackene Kokosgarnelen	AB	5,90
08	Gebackene Krebscherren	AB	5,90
09	Gebackener Tintenfisch	ACFR	5,90
10	Miso Suppe vegetarisch	AF	4,50
11	Pikante Suppe vegetarisch	CFO	3,90
12	Tom-Yum-Gong Suppe	ABDFR	6,50

Salate

20	Pikanter Salat		4,90
21	Sojabohnensprossensalat	F	4,90
22	Gemischter Salat	F	4,90

Hühnerfleisch

25	Knuspriges Hühnerfleisch	AFO	11,90
26	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse	FO	11,90
27	Hühnerfleisch nach Sichuan Art	O	11,90
28	Curry Hühnerfleisch	FO	11,90
29	Mango Hühnerfleisch	A	11,90
30	Hühnerfleisch süß-sauer	AFN	11,90
31	Hühnerkeule mit Teriyakisauce	ACF	11,90
36	Knuspriges Hühnerfleisch mit Eierreis	ACFO	10,90
37	Knuspriges Hühnerfleisch mit Nudeln	ACFO	10,90

Schweinefleisch

40	Schweinefleisch mit Gemüse	FO	12,90
41	Schweinefleisch nach Sichuan Art	FO	12,90
42	Schweinefleisch mit Bambus und Pilze	FO	12,90
43	Gan-Ben Schweinefleisch	FLO	12,90
45	8 Schätze mit 3 Sorten Fleisch	FO	13,90

Rindfleisch

50	Rindfleisch nach Sichuan Art	FO	13,90
51	Rindfleisch mit Zwiebeln	FO	13,90
52	Pfeffriges Rindfleisch	FO	13,90
53	Gan-Ben Rindfleisch	FLO	13,90

Ente

55	Knusprige Ente mit Gemüse	AFO	14,50
56	Knusprige Ente mit Sojabohnen	AFO	14,50
57	8 Schätze Ente	AFO	15,90
58	Knusprige Ente mit Eierreis	ACFO	14,90
59	Knusprige Ente mit Nudeln	ACFO	14,90

Meeresfrüchte

61	Gegrillter Lachs	ADFO	14,90
62	Shrimps-Spieße nach Art des Hauses	BFO	17,90
63	Fischschnitzel mit Salat	ADO	13,90
64	Pfeffergarnelen	BO	17,90
65	Gebratene Garnelen mit Gemüse	BFO	17,90

Alle Gerichte auch zum Abholen und Mitnehmen.

Mango Restaurant – 01 / 60 20 809 – www.mango-restaurant.at

Allergeninformation: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere; Bitte beachten Sie, dass auch bei vorsichtigster Zubereitung, mit Gewissen und Wissen, Spurenelemente von den oben genannten Allergenen in ihre Speisen gelangen können. Alle Angaben trotz sorgfältiger Zubereitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.



SPEISEKARTE

Vegetarisches, Reis- und Nudelgerichte

70	Fastenspeise der Buddhisten	O	10,90
71	Tofu mit Gemüse	FO	11,90
72	Gebratener Eierreis mit Gemüse	CFO	10,90
73	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	CFO	11,90
74	Gebratene Nudeln mit Gemüse	ACFO	10,90
75	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	ACFO	11,90

Beilagen

80	Jasminreis		1,90
81	Gebratener Eierreis	CFO	4,90
82	Gebratene Nudeln	ACFO	4,90
83	Gebratene Kartoffeln	O	4,90
84	Sushi-Reis	O	3,50

Nachtisch

85	Gebackene Bananen	A	4,50
86	Gebackener Apfel	A	4,50
87	Gebackene Früchte	A	4,50
88	Früchtekompott		4,50
89	Lychee-Kompott	H	5,50
90	Pudding Schoko, Mango und Kokosnuss	G	4,50
91	Gemischtes Eis Schoko, Vanille und Erdbeere	G	5,50
93	Sesamkugeln	ACNO	5,50
94	Bananen mit Mango Sauce	G	4,90
95	Bananensplit mit Vanille-Eis und Schlagobers	G	5,90
96	Erdbeerkuchen oder Kokoskuchen	ACG	5,90
97	Minidonuts 3 Stück oder Mini-Muffins 4 Stück	ACG	5,90

Sushi und Maki

S01	Sushi Mix klein 6 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	10,90
S02	Sushi Mix mittel 9 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	13,90
S03	Sushi Mix groß 12 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	17,90
S04	Lachs Sushi Set 6 Sushi – 3 Maki	DFO	11,90
S05	Thunfisch Sushi Set 6 Sushi – 3 Maki	DFO	12,90
S06	Gurken Maki 6 Stück	FO	4,50
S06a	Gurken Maki 12 Stück	FO	7,90
S07	Oshinko Maki 6 Stück	FO	4,50
S07a	Oshinko Maki 12 Stück	FO	7,90
S08	Lachs Maki 6 Stück	DFO	4,90
S08a	Lachs Maki 12 Stück	DFO	8,90
S09	Garnelen Maki 6 Stück	BFO	4,90
S09a	Garnelen Maki 12 Stück	BFO	8,90
S10	Avocado Maki 8 Stück	FNO	4,90
S10a	Avocado Maki 16 Stück	FNO	9,90
S11	Krebs Maki 6 Stück	BFO	4,90
S11a	Krebs Maki 12 Stück	BFO	8,90
S12	Lachs-California Maki 8 Stück	BDFNO	8,90
S12a	Lachs-California Maki 12 Stück	BDFNO	13,90
S13	Futo Maki 6 Stück	BCDFO	7,90
S14	Ebi Tempura Maki 8 Stück	ABFO	8,90
S15	Shogun Roll Ente, Teriyakisauce - 8 Stück	ABFO	8,90
S17	Sushi Platte für 2 2x Miso Suppe, Salat, 12x Sushi, 12x Maki, 8x Tempura Maki, Nachtisch	ABCDNFOR	35,90
S18	Sushi Platte für 4x Miso Suppe, Salat 24x Sushi, 18x Maki, 12x Tempura Maki, Nachtisch	ABCDNFOR	55,90
S19	Tori Maki Hühnerfleisch 8 Stück	AFO	7,90

Alle Gerichte auch zum Abholen und Mitnehmen.

Mango Restaurant – 01 / 60 20 809 – www.mango-restaurant.at

Allergeninformation: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere; Bitte beachten Sie, dass auch bei vorsichtigster Zubereitung, mit Gewissen und Wissen, Spurenelemente von den oben genannten Allergenen in ihre Speisen gelangen können. Alle Angaben trotz sorgfältiger Zubereitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.



MITTAGSMENU

M01	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch *	CFO	10,90
M01a	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *	CFO	10,90
M02	Hühnerfleisch nach Sichuan Art und Fastenspeise	O	11,50
M03	Hühnerfleisch mit Gemüse und Gebratener Eierreis *	CFO	11,50
M04	Gebackener Fisch und Hühnerfleisch mit Gemüse	ADFO	11,90
M05	Acht Schätze	FO	12,50
M06	Rindfleisch mit Gemüse	AFO	12,90
M07	Gan-Ben Schweinefleisch	AFO	12,50
M08	Knuspriges Hühnerfleisch	AFO	11,50
M09	Knusprige Ente	AFP	12,90
M10	Mini Sushi Set (3 Sushi – 3 Maki) und Knuspriges Hühnerfleisch	BCDFOR	12,50
M11	Mini Sushi Set (3 Sushi – 3 Maki) und Acht Schätze	BCDFOR	12,50
M12	Avocado Maki (8 Stück) und Fastenspeise	FO	11,50
M13	Sushi Set (6 Sushi – 6 Maki)	BCDFOR	11,50

**jedes Mittagsmenü inkludiert eine Vorspeise (Pikante Suppe oder Frühlingsrolle), Reis und Nachtisch des Tages
montags bis freitags ausgenommen an Feiertagen 11:30 – 15:00 Uhr**

* kein extra Reis inkludiert

Alle Gerichte auch zum Abholen und Mitnehmen.

Mango Restaurant – 01 / 60 20 809 – www.mango-restaurant.at

Allergeninformation: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere;
Bitte beachten Sie, dass auch bei vorsichtigster Zubereitung, mit Gewissen und Wissen, Spurenelemente von den oben genannten Allergenen in ihre Speisen gelangen können. Alle Angaben trotz sorgfältiger Zubereitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	0,33l		3,80€
Eistee Zitrone / Pfirsich, Frucade	0,33l		3,80€
Apfelsaft / Orangensaft	0,30l		3,50€
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,30l		2,90€
Diverse Fruchtsäfte von Pago	0,20l		3,90€
Mangosaft, Lycheesaft, Kokosmilch	0,25l		3,90€
Kokosmilch	0,25l	o	3,90€
Mango Lassi, Calpissoda	0,30l	g	4,50€
Aloe Vera	0,30l		4,50€
Mineralwasser still / prickelnd	0,33l		3,50€
Sodawasser	0,30l		2,50€
Soda Zitron, Himbeersoda, Holundersoda	0,30l		2,90€
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20l		3,90€
Red Bull	0,25l		4,50€
Leitungswasser (Serviceentgelt)	0,50l		0,90€
Hausgemachte Limonade (5 Sorten)	0,50l		5,90€

Bier

Kleines Bier	0,33l	a	3,90€
Großes Bier	0,50l	a	4,90€
Kleiner Radler	0,33l	a	3,90€
Großer Radler, Dunkles Bier	0,50l	a	4,90€
Weizenbier	0,50l	a	4,90€
Heineken, Tsing Tao Bier	0,33l	a	4,50€
Alkoholfreies Bier	0,50l	a	4,50€
Wieselburger Stammbräu	0,50l	a	5,50€

Kaffee

Espresso klein			2,90€
Espresso groß			4,60€
Melange		g	4,20€
Cappuccino		g	4,50€
Café Latte, Kakao mit Schlag		g	5,50€
Eiskaffee		g	6,50€

Tee

Diverse Teebeutel			3,90€
Grüner Tee, Jasmin Tee			3,90€
Ingwer, Früchte, Mango, Kamillen, Gemai Tee			4,30€
Gin Seng, Long Jing, Acht Schätze Tee			4,90€

Wein / Spritzer

Grüner Veltliner	0,125l	o	2,90€
Grüner Veltliner	0,25l	o	4,20€
Weißer Spritzer	0,25l	o	3,50€
Zweigelt	0,125l	o	2,90€
Zweigelt	0,25l	o	4,20€
Aperol Spritz	0,25l	o	4,90€
Rosé	0,125l	o	3,90€
Sommerspritzer, Holunderspritzer	0,50l	o	4,50€
Hugo	0,25l	o	5,90€

Alle Gerichte auch zum Abholen und Mitnehmen.

Mango Restaurant – 01 / 60 20 809 – www.mango-restaurant.at

Allergeninformation: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere; Bitte beachten Sie, dass auch bei vorsichtigster Zubereitung, mit Gewissen und Wissen, Spurenelemente von den oben genannten Allergenen in ihre Speisen gelangen können. Alle Angaben trotz sorgfältiger Zubereitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

