

SPEISEKARTE

Vorspeisen und Suppen

01	Frühlingsrolle	AO	2,90
02	Minifrühlingsrolle	ACO	2,90
03	Hummerchips	AB	2,90
04	Gebackener Wan-Tan	ACFO	3,50
05	Gebackene Hühnerflügel	ACO	4,10
06	Hühnerspieße	AENO	4,10
07	Gebackene Kokosgarnelen	AB	4,30
08	Gebackene Krebscherren	AB	4,30
09	Gebackener Tintenfisch	ACFR	4,10
10	Miso Suppe vegetarisch	AF	3,30
11	Pikante Suppe vegetarisch	CFO	2,90
12	Tom-Yum-Gong Suppe	ABDNO	4,70

Salate

20	Pikanter Salat		3,70
21	Sojabohnensprossensalat	F	3,90
22	Gemischter Salat	F	3,90

Hühnerfleisch

25	Knuspriges Hühnerfleisch	AFO	8,90
26	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse	FO	8,50
27	Hühnerfleisch nach Sichuan Art	FO	9,20
28	Curry Hühnerfleisch	O	9,20
29	Mango Hühnerfleisch	FO	8,90
30	Hühnerfleisch süß-sauer	A	8,50
31	Hühnerkeule mit Teriyakisauce	AFNO	9,20
34	Hühner-Bento	FDO	10,50
36	Knuspriges Hühnerfleisch mit Eierreis	ACFO	9,90
37	Knuspriges Hühnerfleisch mit Nudeln	ACFO	9,90

Schweinefleisch

40	Schweinefleisch mit Gemüse	FO	8,90
41	Schweinefleisch nach Sichuan Art	FO	9,50
42	Schweinefleisch mit Bambus und Pilze	FO	9,90
43	Gan-Ben Schweinefleisch	FLO	9,90
45	8 Schätze mit 3 Sorten Fleisch	FO	10,20

Rindfleisch

50	Rindfleisch nach Sichuan Art	FO	9,90
51	Rindfleisch mit Zwiebeln	FO	9,90
52	Pfeffriges Rindfleisch	FO	10,50
53	Gan-Ben Rindfleisch	FLO	10,50

Ente

55	Knusprige Ente mit Gemüse	AFO	11,20
56	Knusprige Ente mit Sojabohnen	AFO	11,20
57	8 Schätze Ente	AFO	12,50
58	Knusprige Ente mit Eierreis	ACFO	11,90
59	Knusprige Ente mit Nudeln	ACFO	11,90

Meeresfrüchte

60	Gegrilltes Zanderfilet	ADFO	10,50
61	Gegrillter Lachs	ADFO	10,50
62	Shrimps-Spieße nach Art des Hauses	BO	14,50
63	Fischschnitzel mit Salat	ADO	9,50
64	Pfeffergarnelen	BO	14,50
65	Gebratene Garnelen mit Gemüse	BFO	14,50
66	Lachsbento	ADFNO	11,50

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 vorsichtiger Zubereitung, mit Wissen 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	7,90
71	Tofu mit Gemüse	FO	8,90
72	Gebratener Eierreis mit Gemüse	CFO	7,90
73	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch	CFO	8,50
74	Gebratene Nudeln mit Gemüse	ACFO	7,90
75	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch	ACFO	8,50

Beilagen

80	Jasminreis		1,40
81	Gebratener Eierreis	CFO	3,90
82	Gebratene Nudeln	ACFO	4,30
83	Gebratene Kartoffeln	O	3,50
84	Sushi-Reis	O	1,90

Nachtsch

85	Gebackene Bananen	A	3.20
86	Gebackener Apfel	A	3.50
87	Gebackene Früchte	A	3.90
88	Früchtekompott		2.90
89	Lychee-Kompott	H	3.50
90	Pudding Schoko, Mango und Kokosnuss	G	3.50
91	Gemischtes Eis Schoko, Vanille und Erdbeere	G	4.50
92	Tiramisu	ACGO	3.50
93	Sesamkugeln	ACNO	3.90
94	Bananen mit Mango Sauce	G	3.50
95	Bananensplit mit Vanille-Eis und Schlagobers	G	4.50
96	Erdbeerkuchen oder Kokoskuchen	ACG	3.90
97	Minidonuts 3 Stück oder Mini-Muffins 4 Stück	ACG	3.50

Sushi und Maki

S01	Sushi Mix klein 6 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	8,90
S02	Sushi Mix mittel 9 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	11,90
S03	Sushi Mix groß 12 Sushi – 3 Maki	BDCFOR	15,90
S04	Lachs Sushi Set 6 Sushi – 3 Maki	DFO	8,90
S05	Thunfisch Sushi Set 6 Sushi – 3 Maki	DFO	9,90
S06	Gurken Maki 6 Stück	FO	3,50
S06a	Gurken Maki 12 Stück	FO	5,90
S07	Oshinko Maki 6 Stück	FO	3,50
S07a	Oshinko Maki 12 Stück	FO	5,90
S08	Lachs Maki 6 Stück	DFO	3,90
S08a	Lachs Maki 12 Stück	DFO	6,90
S09	Garnelen Maki 6 Stück	BFO	3,90
S09a	Garnelen Maki 12 Stück	BFO	6,90
S10	Avocado Maki 8 Stück	FNO	4,20
S10a	Avocado Maki 16 Stück	FNO	7,50
S11	Krebs Maki 6 Stück	BFO	3,90
S11a	Krebs Maki 12 Stück	BFO	6,90
S12	Lachs-California Maki 8 Stück	BDFNO	6,50
S12a	Lachs-California Maki 12 Stück	BDFNO	11,90
S13	Futo Maki 6 Stück	BCFO	5,90
S14	Ebi Tempura Maki 8 Stück	ABFO	6,90
S15	Shogun Roll Ente, Teriyakisauce - 8 Stück	ABFO	6,90
S16	Oshi Sushi Lachs, Avocado, Mango - 5 Stück	DFNO	7,50
S17	Sushi Platte für 2 2x Miso Suppe, Salat, 12x Sushi, 12x Maki, 8x Tempura Maki, Nachtsch	ABCFNOR	29,90
S18	Sushi Platte für 4x Miso Suppe, Salat 24x Sushi, 18x Maki, 12x Tempura Maki, Nachtsch	ABCFNOR	49,90
S19	Tori Maki Hühnerfleisch 8 Stück	AFO	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 vorsichtiger Zubereitung, mit Wissen 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	7,90
M01a	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch *	CFO	7,90
M02	Hühnerfleisch nach Sichuan Art und Fastenspeise	O	8,90
M03	Hühnerfleisch mit Gemüse und Gebratener Eierreis *	CFO	8,90
M04	Gebackener Fisch und Hühnerfleisch mit Gemüse	ADFO	9,20
M05	Acht Schätze	AFO	8,90
M06	Rindfleisch mit Gemüse	AFO	9,20
M07	Gan-Ben Schweinefleisch	AFO	8,90
M08	Knuspriges Hühnerfleisch	AFO	8,90
M09	Knusprige Ente	AFP	9,50
M10	Mini Sushi Set (3 Sushi – 3 Maki) und Knuspriges Hühnerfleisch	BCDFOR	9,90
M11	Mini Sushi Set (3 Sushi – 3 Maki) und Acht Schätze	BCDFOR	9,90
M12	Avocado Maki (8 Stück) und Fastenspeise	FO	8,90
M13	Sushi Set (6 Sushi – 6 Maki)	BCDFOR	8,90

**jedes Mittagmenü inkludiert eine Vorspeise (Pikante Suppe oder Frühlingsrolle), Reis und Nachtisch des Tages
montags bis freitags ausgenommen an Feiertagen 11:30 – 16:30 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 Wissen 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	2,90€
Eistee Zitrone / Pfirsich, Frucade	0,33l	2,90€
Apfelsaft, Orangensaft	0,25l	2,50€
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,25l	2,10€
Diverse Fruchtsäfte von Pago	0,20l	3,30€
Mangosaft, Lycheesaft, Kokosmilch	0,25l	3,30€
Mango Lassi, Aloe Vera, Calpissoda	0,25l	3,70€
Mineralwasser still / prickelnd	0,33l	2,50€
Sodawasser	0,25l	1,90€
Soda Zitron, Himbeersoda, Holundersoda	0,25l	2,20€
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20l	2,90€
Red Bull	0,25l	3,50€
Leitungswasser (Serviceentgelt)	0,50l	0,90€
Hausgemachte Limonade (5 Sorten)	0,50l	4,50€

Bier

Kleiner Bier	0,33l	3,10€
Großes Bier	0,50l	3,90€
Kleiner Radler	0,33l	3,20€
Großer Radler, Dunkles Bier	0,50l	3,90€
Weizenbier	0,50l	4,20€
Heineken, Tsing Tao Bier	0,33l	3,50€
Alkoholfreies Bier	0,50l	3,70€
Wieselburger Stammbräu	0,50l	4,50€

Tee

Diverse Teebeutel	2,40€
Grüner Tee, Jasmin Tee	2,50€
Ingwer, Früchte, Mango, Kamillen, Gemai Tee	3,20€
Gin Seng, Long Jing, Acht Schätze Tee	3,50€

Kaffee

Espresso klein	2,30€
Espresso groß	3,50€
Melange	3,20€
Cappuccino	3,70€
Café Latte, Kakao mit Schlag	3,90€
Eiskaffee	4,50€

Wein / Spritzer

Grüner Veltliner	0,125l	2,50€
Grüner Veltliner	0,25l	3,50€
Weißer Spritzer	0,25l	2,90€
Zweigelt	0,125l	2,50€
Zweigelt	0,25l	3,50€
Aperol Spritz	0,25l	3,90€
Rosé	0,125l	3,30€
Sommerspritzer, Holunderspritzer	0,50l	3,50€
Hugo	0,25l	4,20€
Lillet	0,25l	4,50€

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.

