

## +++ HERZLICH WILLKOMMEN IM MANGUSTA +++


---

*Schön dass Sie bei uns sind!*

*Seit dem Gründungsjahr 2015 ist einige Zeit vergangen und dass Sie heute hier sind, zeigt uns, dass wir auf einem guten Weg sind.*

*Das Mangusta verfolgt eine eigene Linie. Das können Sie an der Einrichtung erkennen, an unserem kulinarischen Angebot und vielleicht an der Umgangsform des Mangusta-Teams mit seinen Gästen. Wir legen viel Wert auf eine lockere und entspannte Atmosphäre trotz gehobener Küche. Sie dürfen bei uns laut lachen und sich gerne mit dem Nachbartisch unterhalten – sofern sich dieser angesprochen fühlt ☺ Seien Sie ganz Sie selbst, wir sind es auch, versprochen!*

*Aus der Küche kommen mediterrane Klassiker und neue Ideen, verbunden mit den Themenwelten Steaks und Pizza. Sollten Sie heute das erste Mal bei uns sein, werden Sie vermutlich überrascht ob unserer Pizza-Kreationen sein. Hier möchten wir Ihnen ans Herz legen, Mut zu beweisen und einfach zu probieren – vielleicht ja als gemeinsame Vorspeise? So haben wir es übrigens auch gemacht. Probiert, verkostet und jede Zusammenstellung auf Harmonie geprüft. Und erst wenn der „Bämm-Effekt“ bei allen da war, wurde es als neues Produkt unserer Pizzeria auf die Karte genommen.*

*Eine penible Vorauswahl der Ware ist Basis in unserer Küche, bevor wir den Speisen unseren Stempel aufdrücken. Die sorgfältige Verarbeitung ist eines jeden Koches Leidenschaft. Wenn Sie individuelle Wünsche haben, sprechen Sie mit uns! *

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl und hoffen,  
Sie verbringen wunderschöne Stunden bei uns im Mangusta!*



---

## WHO IS WHO

Hinter diesem Kleingedruckten brauchen wir uns nicht verstecken. Wir bleiben regional, wo es geht und die Qualität stimmt. Wir machen viel selbst. Und wir unterstützen gerne das Gute.

### FLEISCH

Buchter Fleisch- und Wurstwaren – Rastatt

Rungis Express

Örtliche Metzger

Laschori – Experts for Meat/Fish/Seafood

Geflügel aus Frankreich, z.B. Label Rouge aus der Bresse oder Siebert-Ente aus dem Elsass

z.T. Eigenes Dry-Aging

### PIZZEREI

Wir machen den Pizzateig selbst, rollen ihn dünn aus, belegen jede Pizza frisch erst bei Bestellung und backen sie im Steinofen nach italienischer Tradition!

### WILD

Von regionalen Jägern

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

Artgerecht gehaltene Fische aus mehrfach ausgezeichneter Frischfischtheke und Rungis Express

### GEMÜSE UND OBST

Gemüse Bockius, BIO-Erzeuger Landmann

### SCHINKEN / STREICH-SALAMI / SPECK

Eigene Herstellung von obigem Fleisch

### EIS

Eiscafé Hinterzarten

### BROT / PIZZABODEN

Hausgemacht

### KAFFEE- & ESPRESSOBOHNE

„Dona Maximiliana“ – Kleinbauernkooperative in Guatemala, Bezug über Tee Peter Freiburg

### WEINE

Siehe Weinkarte – aber alle selbst probiert und ausgewählt ☺

### SCHNAPS

Brennerei Kirnermarteshof, Oberried

### LIKÖRE UND SIRUPS FÜR COCKTAILS HAUSGEMACHT BZW. SELBST ANGESETZT

z.B. Himbeersirup, Pfefferminz-Sirup, Chili-Vodka, Limettenextrakt u.v.m.

### BIER

Freiburger Privatbrauerei Ganter

### MINERALWASSER

Schwarzwälder Mineralquelle Bad Dürrheimer

### (BIO-)SÄFTE UND LIMOS

fritz Kola, Fruchtsaftkelterei Ebner, Klettgau im Schwarzwald sowie hausgemachte Sirups



## EINSTIMMUNG

### +++ VORSPEISEN +++

FRISCH GEBACKENES PIZZAFLADENBROT  
mit Tomaten, frischen Kräutern, Rukola  
und roten Zwiebeln 5

POCHIERTES LANDEI  
im Kräuter-Pankomantel mit frischem  
Blattspinat und sautierten Kirschtomaten 8

SURF'N TURF  
Wildgarnele und Tataki vom Rinderfilet  
mit Limettenaioli und Brot 10

MANGUSTAS RINDERTATAR „KLASSISCH“  
mit Kapern, Sardellen, Eigelb und Röstbrot 10

MANGUSTAS FISCHSUPPE  
mit Lachsknusperli, Aioli und Brot 8

FELDSALAT „MANGUSTA“  
mit Rindertatar, mariniertem Kalbstafelspitz,  
hausgemachtem Ahorn-Bacon,  
Bergkäsespänen und Croutons klein 12  
groß 21

KLEINER FELDSALAT  
mit Speck<sup>1/3/4</sup> und Kracherle 7

KLEINER BLATTSALAT  
mit Rohkost und Kräuterjoghurtdressing 6

### MANGUSTAS TAPASTI

= *Mediterrane Vorspeisen (Antipasti) als Tapas in kleinen Portionen serviert*

Von Klassikern wie eingelegtem Gemüse oder  
Bruschetta, bis zu Mangusta-Spezialitäten wie  
hausgemachte Schinkenauswahl, Fleischbällchen,  
Meeresfrüchte-Tapas etc. ist für jeden etwas dabei!

### GEMISCHTE TAPASTI-PLATTE

mit täglich variierender Mangusta-Tapastiauswahl

für 1 Person	13
für 2 Personen	24
für 3 Personen	34
für 4 Personen	42

*oder für mehr... sprechen Sie uns an 😊*

### ZUSATZSTOFFE (LAUT GESETZ):

*Wir machen sehr vieles selbst, daher werden Sie  
Kaum kleine Ziffern in unserer Karte finden!*

Nr. 1 mit Konservierungsstoff | Nr. 2 mit Farbstoff | Nr. 3 mit Antioxidationsmittel | Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin |  
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle |  
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | Nr. 8 mit Phosphat | Nr. 9 geschwefelt | Nr. 10 chininhaltig | Nr. 11 koffeinhaltig |  
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker | Nr. 13 geschwärzt | Nr. 14 gewachst |

*Gerne reichen wir Ihnen ein Speisekarten-Exemplar mit ausgewiesenen Allergenen!*



---

## PIZZEREI

### PIZZA-HANDWERK

Eine gut gemachte Pizza ist ein tolles und leider oftmals unterschätztes Gericht! Wir haben mit der Mangusta-Pizzeria völlig eigene Ideen und Vorstellungen umgesetzt. Der Teig für den dünnen Pizzaboden wird von uns handgemacht nach eigenem Rezept und gebacken wird unsere Pizza im Steinofen.

KLASSISCH ZUM SELBSTKREIEREN - PIZZA MARGHERITA  
*belegt mit unserer Tomatensoße und Mangusta Käsemischung*

Grundpreis 7

*Auf Wunsch mit:*

Kochschinken / Champignons / Salami / Paprika / Zwiebel / Oliven /  
scharfe Pepperoni / frische Tomaten / extra Portion Käsemischung

zzgl. je 1

Rohschinken / Rucola / Blauschimmelkäse / Parmesan / Spiegelei

zzgl. je 2

---

## +++ MANGUSTA PIZZEREI +++

*Sind Sie bereit für unsere Steinofenpizza-Kreationen?*

*Info:*

*Unser Wort „Pizzeria“ steht für Mangusta-eigene, ungewöhnliche aber perfekt harmonisierende Zusammenstellungen von manchmal außergewöhnlichen Pizzabelegen. Das gibt's nur im Mangusta!*

*Die Mangusta Tomatensoße ist z.T. aus frischen und getrockneten Tomaten gewonnen, die Béchamel ist eine helle Velouté-Soße, die den Geschmack bestimmter Beläge besser hervorhebt als die kräftige Tomatensoße und die Mangusta Käsemischung besteht aus Mozzarella, Emmentaler und Parmesan.*

### PIZZEREI VEGETARISCH

*Steinofenpizza belegt mit:*

#### PIZZA „KÜRBISTRAUM“

Béchamelsoße / KARAMELLKÜRBIS / gebratene Zuckerschoten / Kirschtomaten /  
gebrannte Kürbiskerne / frische Kräuter / Zitronengras-Ingwertopping / Mangusta-  
Käsemischung

16

#### PIZZA „WINTERSONNE“

Tomatensoße / GETROCKNETE TOMATEN / geröstete Pinienkerne / Gorgonzola /  
Apfelwürfel / Lauchzwiebel / Rucola / Mangusta-Käsemischung

18



---

PIZZEREI

+++ MANGUSTA PIZZEREI +++

---

*Sind Sie bereit für unsere Steinofenpizza-Kreationen?*

PIZZEREI „MARE E MONTE“

*Steinofenpizza belegt mit:*

OCEAN-PIZZA

Béchamelsoße / MEDIUM-GEBEIZTES ZITRUS-BETE-LACHSFILET / gegrillter Pulpo /  
gebratene Zuckerschoten / marinierte Sesam-Algen / Lauchzwiebel / Karottenspäne /  
Mangusta-Käsemischung 19  
*und dabei zum Selbstbeträufeln: hausgemachtes Asia-Öl (scharf)*

PIZZA „CLASSICO“

Mangusta Tomatensoße / ROHSCHINKEN / gebratener grüner Spargel / Kirschtomaten /  
Rucola / extra Parmesan / Knoblauchöl / Mangusta-Käsemischung 15

PIZZA „HOT STUFF“

Mangusta Tomatensoße / ITALIENISCHE SALAMI & HAUSGEMACHTE CHORIZO /  
gebratene Chili-Zucchini / scharfe Pepperoni / Blattspinat / Sherry-Zwiebeln /  
extra Parmesan / Mangusta-Käsemischung 16  
*auf Wunsch: gesüßte Milchcrème zum entschärfen*

PIZZA „VITELLO TONNATO 2.0“

Mangusta Tomatensoße / MARINIERTE KALBSSTREIFEN / Artischocken / Kirschtomaten /  
Thunfischsoße / Rucola / extra Parmesan / Knoblauchöl / Mangusta-Käsemischung 16

PIZZA „WILD & WALD“

Béchamelsoße / WILDSCHINKEN / gemischte gebratene Pilze / Röstmaronen /  
geräucherte gelbe Bete / rote Balsamico-Zwiebeln / Preiselbeer-Kartoffel-Topping /  
Mangusta-Käsemischung 17

PIZZA „BEEF“

Béchamelsoße / ROASTBEEF / Pfeffer-Zwetschge / marinierte Rettich-Pappardelle /  
gegrillter Romasalat / Blauschimmelkäse / Sauce Bernaise / Mangusta-Käsemischung 18

*Wir bereiten alle Pizzen erst bei Bestellung zu, und je nach Betrieb kann es deshalb auch mal  
zu einer etwas längeren Wartezeit kommen – obwohl es „nur“ eine Pizza ist ☺*



---

## MENÜ DER SAISON

### +++ WINTERMENÜ +++

---

#### FELDSALAT AN PREISELBEERDRESSING

mit gebackenem Lachstäschele, Fenchel-Mandarinsalat und Limetten-Aioli

\*\*\*

#### GEGRILLTER KALBSTAFELSPITZ

mit Kartoffel-Selleriepüree,  
buntem Pfannengemüse und Morchelrahmsoupe

\*\*\*

#### HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLE

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

pro Menü 37

---

## WEINEMPFEHLUNG

---

Diese Tropfen passen perfekt zum Wintermenü und runden den Gaumenschmaus optimal ab!

### Weißwein:

*Riesling - 500 - Lage*  
2016 - Ungsteiner Herrenberg -  
Weingut Mayerhof - Pfalz

Flaschenpreis in der Menü-Kombi: 35 € (statt 39 €)

### Rotwein:

*„Cuvée Felix“*  
2017 - Cabernet Franc & Merlot  
Weingut Fritz Waßmer, Schlatt - Markgräflerland

Flaschenpreis in der Menü-Kombi: 33 € (statt 36 €)



---

## STEAK-KUNDE

### GRAIN FED VS. GRASS FED

„*Grain fed*“ und „*grass fed*“ sind zwei grundsätzliche Qualitätskriterien für Rindfleisch aus Nord- und Südamerika sowie Australien. Bei *grain fed Beef* wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. U.S. Beef hat immer solch eine Getreidezufütterung inbegriffen. Die Bezeichnung U.S. Beef lässt somit automatisch auf eine sehr hohe Qualität und ausgeprägte Marmorierung, sprich feinen intramuskulären Fettanteil, welcher das Fleisch zart, saftig und sehr geschmackvoll macht, schließen lässt.

Bei Grass fed Beef wird das Rind nur mit Gras und Heu gefüttert.

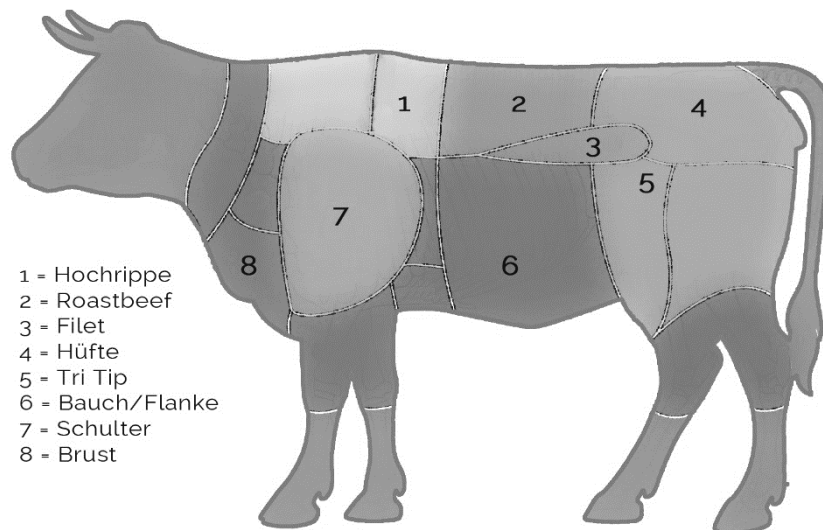
### TROCKENREIFUNG / DRY-AGING

Die wochenlange Trockenreifung am Knochen bei 0,5° bis 1° C – eine einst traditionelle Methode – führt je nach Reifezeit zu einem Gewichtsverlust bis zu 50 % und ermöglicht einen unvergleichlichen Aromagewinn! Nicht für jeden Cut empfiehlt sich diese Methode.

Zubereitet werden alle Steaks auf unserem 800°C-Steak-Grill!

## +++ CUTS +++

---



*Für große Steak-Fans gibt es Profi-Cuts wie zum Beispiel ein T-Bone, Tomahawk oder Porterhouse Steak gerne auf Vorbestellung (mindestens eine Woche im Voraus) ... und manchmal auch auf unserer Wochenempfehlung ☺*



---

## STEAKS

---

### +++ STEAKS VOM 800°-GRILL +++

---

#### TRI-TIP STEAK VOM U.S. BEEF

Regulär ein Schmorstück, das auch Bürgermeisterstück oder Pastorenstück genannt wird.

Wir garen es rückwärts medium, wodurch es zart und saftig wird.

Es hat eine ausgeprägte Marmorierung und zergeht quasi auf der Zunge...

*Es erinnert mit seiner spitz zulaufenden Form an eine Haifischflosse, daher der Name „Tri-Tip“*

One Cut 250 g in Tranchen aufgeschnitten

22

#### FLANK-STEAK VOM SPANISCHEN WEIDERIND AUS VALLE DE LEON

Trendiger Cut aus dem Bauchlappen und dank spezieller Zubereitung ein delikates Steak!

Fein marmoriert mit kräftigem Geschmack. Es wird tranchiert serviert, da auf der Faser gegrillt.

Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g in Tranchen aufgeschnitten

14 / 21

#### HÜFTSTEAK VOM REGIONALEN WEIDERIND

Klassischer Steak-Cut aus der Keule, sehr mager

Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

15 / 22

#### RUMPSTEAK VOM PREMIUM SELECTION GRAIN FED - ARGENTINIEN

Klassischer Steak-Cut aus dem hinteren Lendenbereich

„grain fed“: Getreidefütterung, hierdurch erhält das Fleisch eine stärkere

Marmorierung und wird somit sehr saftig und geschmacksintensiv.

Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

26 / 37

#### DRY-AGED FILETSTEAK VOM DEUTSCHEN PREMIUM WEIDERIND

+++ 21 Tage am Knochen gereift +++

Allseits beliebtes Stück aus dem unteren Rücken. Sehr mager und konkurrenzlos zart!

Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

32 / 48

#### DAS STEAK - RIB-EYE U.S. BEEF, - OMAHA, NEBRASKA

Für Kenner der einzig wahre Steak-Cut mit berühmten Fettauge

U.S. Beef: Durch die Maisfütterung erhält U.S. Beef typischerweise immer

eine stark ausgeprägte Marmorierung, dadurch sehr saftig und geschmacksintensiv.

One Cut 300 g

54

*Die Cuts sind ohne Beilagen scharf kalkuliert, damit sich jeder zu seinem Steak seine Lieblingsbeilagen und Soßen auswählen kann!*





---

## STEAK-BEGLEITER

### +++ BEILAGEN +++

---

Kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream	4
Süßkartoffelpommes mit BBQ-Salz	4
Butternudeln mit frischen Kräutern	3
Sellerie-Kartoffelstampf	4

### +++ GEMÜSE +++

---

Herbstliches Pfannengemüse	3
Gemischte Waldpilze à-la-crème	4
Glacierte Räucherbete	3
Feldsalat mit Speck und Kracherle	4

### +++ DIPS & SOSSEN +++

---

Limetten-Aioli	2
BBQ-Kräuterbutter	2
Sauce Bernaise	2
Burgunderjus	2
Cognac-Pfefferrahmsauce	2



---

## FÜR SÜSSE UND KINDER

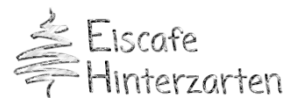
### +++ DESSERTS +++

---

<b>HAUSGEMACHTES SCHOKOKÜCHLE</b> frisch gebacken mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8
<b>KARAMELLFLAN</b> mit Birnenragout und gebrannten Kürbiskernen	7
<b>GEEISTER KAISERSCHMARRN</b> mit Rosinen und Mandeln, dazu Zwetschgenröster	6
<b>EIS NACH WAHL</b> Verschiedene Sorten je nach Saison - fragen Sie unseren Service	2

pro Kugel

*Unsere Eiscrèmes und Sorbets sind chemiefrei, ohne künstliche Aromen, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker vom Eiscafé Hinterzarten hausgemacht. Alle Sorbets sind gluten- und laktosefrei und somit vegan.*



### +++ KINDERKARTE +++

---

#### KINDERPIZZA

Margherita	5
Salami	6
Kochschinken	6
Champignons	6

#### KINDERGERICHTE

Pasta mit Tomatensoße und Käse (auf Wunsch)	4
Süßkartoffelpommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5



## FEIERN

### +++ FEIERN ZWISCHEN OLDTIMERN +++

Sie sind auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Räumlichkeit für Ihren Firmenevent?

Die Eventlocation VOLANTE bietet eine exquisite Kulisse aus zum Teil weltweit einmaligen Fahrzeugen der Luxusklasse. Es ist eine Eventlocation mit einer Netto-Veranstaltungsfläche von über 1000 Quadratmetern für bis zu 800 Personen. Eventuell können Sie von Ihrem Platz aus hineinblicken? Dann sehen Sie zunächst den Empfangsbereich mit der Stretchbar im Vordergrund, dahinter den Bankettbereich und am südlichen Ende der Halle die große Showbühne mit goldenem Vorhang und 60 Quadratmetern Aktionsfläche.

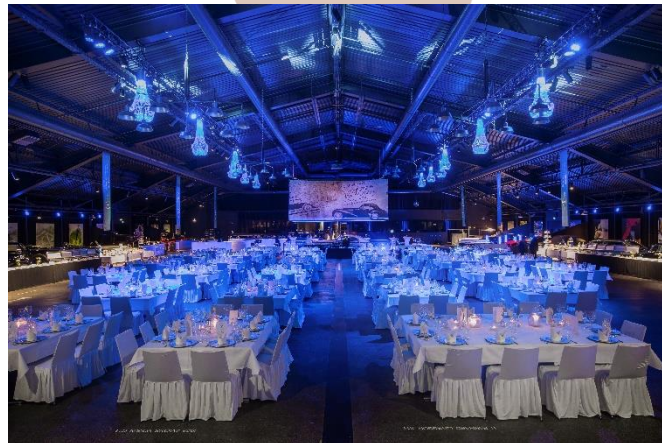
In Sachen Licht- und Soundtechnik sind Ihrer Gestaltung keine Grenzen gesetzt und mehrere Hundert Strahler und LED-Leuchten eingebaut nach heutigem Industriestandard, um nach Ihren individuellen Vorstellungen eingesetzt zu werden.

Bei der Planung und Organisation werden Sie von Beginn an professionell betreut. Die Cateringleistung wird auf Ihre Wünsche abgestimmt und vom Mangusta Küchen- und Service-Team in die Tat umgesetzt.

### Buchungshotline VOLANTE

Tel. 07 61 / 15 43 22 79

[info@volante-freiburg.de](mailto:info@volante-freiburg.de)



*Blick von der Bühne auf die Bankettfläche*

