

Grand Diner „Toni M.“

Sushi „Toni M.“

Frischer feiner Tuna & Lachs auf lauwarmem Sushi Reis
mit Wasabi . Ingwer . Sojasauce dazu Royal Gold Caviar 28

○

Wachtel & Lauch

Wachtel mit Lauch . geschmorte Petersilienwurzel & Röstzwiebelsud 18

○

Vanille & Kakao

Dotterravioli mit Kürbis . Vanille & Kakao 18

○

Nudeln & Trüffel

Hausgemachte Pappardelle mit Butter & Trüffelknage . mit Eidotter
weißem & schwarzem Trüffel 28

○

Seezunge & Heidelbeere

Seezungenroulade mit geschmortem Weißkraut . Rindermark
Trüffel & Heidelbeerjoghurt 38

○

Frischling & Chicorée

Frischlingsrücken mit gedämpftem Chicorée . schwarzen Kichererbsen
& Himbeerglace 40

○

Taube & Traube

Taube mit Trauben . Lardo . Hirschschinken
Gänseleber & Karfiol 42

○

Schokolade & Sellerie

Sellerie mit weißer Schokolade . Peta Zeta & Haselnuss 18

* Das Menü „Toni M“ in 5 Gängen 95 + Weinpaket Toni M. 45 | 1.5 h
Das Menü „Toni M“ in 8 Gängen 135 + Weinpaket Toni M. 75 | 2.5 h

Alle Preise in Euro diese inkludieren alle Steuern & Abgaben sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service . Couvert 5

TONI MÖRWALD

GRAND CHEF



Specials „Relais & Châteaux“

Verändern bzw. erweitern Sie Ihr Menü durch ein paar wunderbare Klassiker

Ein Glas Champagner

Ruinart 14 | Roederer 16 | Ruinart Rosé 18 | Dom Perignon 42

Caviar & Ei

Gebackenes Ei mit 5 g Kaviar Malossol & Creme Fraîche 42
Weiterer Kaviar per Gramm 8

Gänseleber & Apfel

Gebratene Gänseleber auf karamellisiertem Calvados Apfel mit Butterbrioche & schwarzem Trüffel 24

Beef Tartar

120 g frisch Gehacktes vom Kamptaler Bio Rind
mit getoastetem Weißbrot . Senfmayonnaise & Cognac 24

Hummer Bisque & Cognac

mit gezupften Hummerschwänzen & Chorizo 18

Seewolf in der Salzkruste

für 2 Personen p.P. 42
mit Blattspinat . Karotten & Schlosserdäpfeln

Chateaubriand Rossini

600 g Rindsfiletsteak mit gebratener Gänseleber . dazu Trüffel
feinste Burgunder Trüffelsauce & Erdäpfelmousseline ab 2 Personen p.P. 42

Käse

aus unserem internationalen Käsesortiment 16
Hausgemachte Chutneys & Marmeladen

Fondant von der Valrhona Schokolade

mit Steinpilzen . Wagramer Walnüssen & Dirndl 18

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zu den korrespondierenden Kreationen & Speisen
Trüffel weiß per Gramm 8 | schwarzer Trüffel per Gramm 4
Iranischer Gold Royal Caviar per Gramm 8

TONI MÖRWALD

GRAND CHEF

