

# CIGAR MENU

10. Oktober 2017 | 19.00 Uhr  
Relais & Châteaux Gourmet "Toni M".

*Beef Tatar* mit gebackenem Caviar.Ei

Der Wein: 2014 Riesling „Gaisberg“ | Schloss Gobelsburg | Gobelsburg | Kamptal  
O

*Hummer. Nudeln* mit Cognacsauce

Der Wein: 2015 Grand Reserve | Anton Bauer | Feuersbrunn | Wagram  
O

*Seeungenfilet* à la Lemon

Der Wein: 2013 Grüner Veltliner „Spiegel“ | Bernhard Ott | Feuersbrunn | Wagram  
O

*Roastbeef* im Pfefferrahm mit Yorkshire Pudding

Der Wein: 2010 Rioja La Oración | Spanien  
O

*Vanille. Rahmsoufflée* mit Beeren

Der Wein: 2013 Traminer | Weinmanufaktur Strobl | Feuersbrunn | Wagram

*Davidoff Zigarren zum Menü*

Davidoff Winston Churchill "The Late Hour" Churchill | Davidoff Winston Churchill "The Late Hour" Robusto

*Whisky*

Highland Park Valkyrie | Port Charlotte Scottish Barley | Macallan Reflexion

**165.00 pro Person**

(inkl. Gedeck . Menü . Weinbegleitung . Mineralwasser, Whisky- & Zigarrenverkostung)



Übernachtungsangebot

Nächtigung im Relais & Châteaux Hotel am Wagram inkl. Frühstück  
Preis pro Person & Nacht: EZ 120.00 | DZ 100.00

Anmeldung & Reservierung unter +43.2738.2298.0 oder [toni@moerwald.at](mailto:toni@moerwald.at)

TONI M Ö R W A L D  
GRAND CHEF

