

# MÖRWALD Frühstück à la carte

TÄGLICH VON 7.30 BIS 11.00 UHR

AUF UNSEREM BUFFET HABEN WIR FÜR SIE VORBEREITET:

Kaffee | Teeauswahl | Schokolade | Mineralwasser | hausgemachte Säfte | Veltlinersekt  
Frisches Gebäck & Brot | Croissants & Kuchen aus unserer hauseigenen Patisserie  
Diverse Müslis & Cerealien  
Trockenfrüchte | Regionale Ecke | Spezialitäten der Saison  
Hausgemachte Marmeladen | Butter | Honig aus der Region  
Saisonales Obst & Früchte | Frische Beeren | Natur.Joghurt & Aufstriche  
Beinschinken | Speck | Prosciutto | Wurst | Käseauswahl  
Lachs | Räucherfische | Matjes | Hering  
Gemüse | Braten | Würste | Kräuter

AUF WUNSCH BEREITET UNSER FRÜHSTÜCKSKOCH  
AUCH EIERGERICHTE ALLER ART FÜR SIE ZU:

Unsere Omeletts | Ham and Eggs | Bacon and Eggs . Ei im Glas . Weiches Ei  
Ei „Benedictine“ oder das Spiegelei

Pro Person Frühstück à la carte 25

*Kinder bis 12 Jahre 12.5 | Kinder bis 6 Jahre gratis*

MÖRWALD Trüffel Frühstück 35 | 3 GRAMM

MÖRWALD Champagner Frühstück 40

MÖRWALD CAVIAR FRÜHSTÜCK 40 | 3 GRAMM

MÖRWALD Caviar & Champagner Frühstück 55 | 3 GRAMM

*Bei Fragen zu Allergenen informieren Sie gerne unsere geschulten Gastgeber.*

*Schenken = Lebenszeit*

MÖRWALD FRÜHSTÜCK À LA CARTE - das ideale Geschenk für Sie und Ihre Familie.  
Gutscheine gibt es bei unserer Rezeption oder einfach online unter [WWW.MOERWALD.AT](http://WWW.MOERWALD.AT)



## Lunch • Buffet

MITTAGS ZU TISCH IN FEUERSBRUNN  
Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 Uhr

TAGESSUPPE 3  
DREIERLEI HAUPTSPEISEN MIT BEILAGEN & SALATEN 10  
TAGESESSERT 3

## Lunch • Samstag

MITTAGS ZU TISCH IN FEUERSBRUNN von 12.00 bis 14.00 Uhr

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN  
mit Kraut & Knödel 12

## Lunch • Sonntag

MITTAGS ZU TISCH IN FEUERSBRUNN von 12.00 bis 14.00 Uhr

GEFÜLLTES BRATHENDL  
mit Risipisi & grünem Salat 12

## Pizza • Montag

jeden Montag ab 18.00 Uhr

PIZZA DA TONI  
Hausgemachter Paradeiser.Sugo | Büffel.Mozzarella | Basilikum  
Ötscher Salami | Berger Backofen Schinken 12

ODER WÄHLEN SIE AUS DER HAUBENKÜCHE UNSERES RESTAURANT „ZUR TRAUBE“ AUS  
*mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr | abends von 18.00 bis 22.00 Uhr*



M Ö R W A L D

*Kochbar*  
IM WIRTSCHAUS

à la carte

WINTERSALAT mit gebackenem Ei, Basilikum & Paradeiser 11

RINDSCARPACCIO mit Rucola . Senfcreme & Grana 18

ERDÄPFEL.GURKEN.SALAT mit gebackenem Landhendl 13

OOO

LEBERKNÖDELSUPPE . FRITATTENSUPPE 5

FEUERSBRUNNER VELTLINERSCHAUMSUPPE mit gebackenen Nussbrotblättern 8

OOO

RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER 15 | klein 10

RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB mit Serviettenknödel 16

SACHERWÜRSTEL im Gulaschsaft /mit Senf & Kren 9 / 6

POKE VOM SEELACHS mit Mandarinen & Chili 6

OOO

GNOCCHI mit Paradeiser & Basilikum 10

CLUB SANDWICH „TONI M.“ Toast . Steak Mignon . Salat . Spiegelei . Speck . Cocktailsauce 16

Hausgemachte NUDELN MIT Kräuterpesto & Schmorparadeiser 12

OOO

ZANDERMÉDAILLON gebacken mit Erdäpfel.Gurken.Rahmsalat 24

WIENER SCHNITZEL mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren vom Kalb 25 | vom Schwein 13

PANIERTER KNOBLAUCHROSTBRATEN dazu Erdäpfel.Vogersalat mit Kürbiskernöl 26

HAUERKOTELETTE gefüllt mit Beinschinken & Emmentaler mit Gemüse . Krokette 16

OOO

2 STÜCK FRISCHE PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade 10

DUKATENBUCHTELN mit Vanillesauce & Isabelletraubeneis 9

MOHR IM HEMD 11

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE 5

WAGRAMER WALNUSSTORTE 5

SACHERTORTE 5

TAGESTORTE | TAGESKUCHEN 5

APFELSTRUDEL 5

TOPFENSTRUDEL 5

KARDINALSCHNITTE 5

EIS AUS DER EISKARTE!



M Ö R W A L D



### CHAMPAGNER & SEKT

Champagner Louis Roederer Brut Premier 16  
Champagner 2011 Louis Roederer Rosé Brut 19 | 2014 Vintage Rosé Brut Anton Bauer 9  
2015 Grüner Veltliner Sekt Toni Mörwald 7 | Blanc de Blanc Schloss Gobelsburg 10

### BIER vom FASS

Zwettler Champagnerbier 0.1 lt. 2.9 | Pfiff 0.2 lt. 3.2 | Seidel 0.3 lt. 3.9 | Krügerl 0.5 lt. 4.6

### OFFENER WEIN & SCHANKWEIN

Landwein Grüner Veltliner Weiß 1/8 2.5 | Landwein Blauer Zweigelt 1/8 3 | Spritzer weiß 3.5

### OFFENE WEISSWEINE | 1/8 LT.

2017 Grüner Veltliner Nussberg . Mörwald 3.5 | 2017 Riesling Ritzenthal . Mörwald 4  
2017 Pinot Blanc . Mörwald 3.5 | 2017 Frühroter Veltliner . Mörwald 3  
2017 Grüner Veltliner Donauschotter . Clemens Strobl 7.2  
2017 Roter Veltliner Fumberg . Franz Leth 6.9  
2016 Grüner Veltliner Grande Reserve . Anton Bauer 10.5  
2013 Rheinriesling süß . Bernhard Ott 9.8

### OFFENE ROTWEINE | 1/8 LT.

2013 Blauer Zweigelt Rosenberg . Mörwald 4.2 | 2015 Cabernet Sauvignon . Mörwald 4.6  
2013 Pinot Noir Malachit . Mörwald 6.6  
2013 Cuvée Foggathal . Karl Fritsch 7.8  
2015 Ried Wagram Reserve . Anton Bauer 8.2  
2016 Cuvée Heideboden . Anita & Hans Nittnaus 6.5

### ALKOHOLFREIES

Mörwald Apfelsaft naturtrüb 0.25 lt. 4.2  
Mörwald Williamsbirne naturtrüb 0.25 lt. 4.2 | Mörwald Marillen-/Zwetschkennektar 0.25 lt. 4.2  
Mineralwasser 0.33 lt. 3.5 | 0.75 lt. 7.5 | Sodawasser 0.25 lt. 2 | 1.0 lt. 5  
Wagramwasser 1.0 lt. 2  
Frucade 0.33 lt. 3.5 | Almdudler 0.33 lt. 3.5 | Coca Cola 0.33 lt. 3.5  
Apfelsaft 0.25 lt. 3.5 . gespritzt 3.5 . 0.5 lt. 4.5 | Orangensaft 0.25 lt. 3.5 . gespritzt 3.5 . 0.5 lt. 4.5  
Thomas Henry Tonic Water 0.2 lt. 4.5 | Red Bull 4.5  
Bärnstein 0.33 lt. Dirndl 5 | Quitte 5

### KAFFEE

Espresso Klein 3.5 | Groß 5 | Brauner Klein 3.5 | Groß 5  
Verlängerter 4 | Melange 4 | Cappuccino 5 | Café Latte 5  
Heiße Schokolade 4.5 | mit Schlag 5

### TEE

Kanne Tee 4  
Sehr gerne berät Sie unser Sommelier!

### EDLE BRÄNDE

Marille . Williams . Kirsche . Zwetschke . Trebern 2 cl. 4

