

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



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

000

LEBERKNÖDELSUPPE . FRITATTENSUPPE 5
FEUERSBRUNNER VELTLINERSCHAUMSUPPE mit gebackenen Nussbrotblättern 8

000

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

000

GNOCCHI mit Paradeiser & Basilikum 10
CLUB SANDWICH „TONI M.“ Toast . Steak Mignon . Salat . Spiegelei . Speck . Cocktailsauce 16
Hausgemachte NUDELN MIT Kräuterpesto & Schmorparadeiser 12

000

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

000

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

