

# „GIN TONI BAR“ ERÖFFNUNG

GOURMET RESTAURANT „TONI M.“

Donnerstag, 22. November 2018

Die Steinhorn Gin-Brenner Martin & Johannes Steiner präsentieren den Sieger der Falstaff Gin Trophy 2018: mit 94 Punkten bester Gin Österreichs & zweitbesten London Dry Gin international dazu kreiert Toni Mörwald ein herrliches Herbstmenü

## Das Herbstmenü

### ZUM EMPFANG

Negroni & Amuse Bouche

MARINIERTE GÄNSELEBER-SCHEIBEN in Walnussöl & Himbeeren mit Gin  
auf Herbstsalaten mit grünen Bohnen  
Steinhorn Gin auf Eis mit rotem Traubensaft und Tonic

\*\*\*

WACHOLDER GNOCCI mit Schwarzwurzeln & Bergkäs  
dazu Steinhorn Gin mit Fever Tree Indian Tonic

\*\*\*

ROSA FLUGENTENBRUST in Wacholder-Senf-Sauce  
mit braisiertem Chicorée & Erdäpfel-Butter-Püree  
dazu Steinhorn Gin mit Bernstein Quitte

\*\*\*

LEMONTARTE mit Himbeeren  
dazu Steinhorn Gin mit Rose Lemonade & Himbeere

### FEINE PRALINEN

### KOSTEN

Preis pro Gast | 99.00

*inkl. Negroni & Amuse Bouche, Menü mit Ginbegleitung, Mineralwasser, Espresso & Pralinen*

Danach laden wir zum **Ausklang an der Gin Toni Bar**  
mit nationalen & internationalen Gin-Spezialitäten a la carte

## RESERVIERUNG

Menüreservierung: [rezeption@moerwald.at](mailto:rezeption@moerwald.at) oder **+43.2738.2298.0**