

# M Ö R W A L D

## ZUR TRAUBE

### Vorspeisen

#### Carpaccio à la Cipriani

*feines Rindsfilet geschnitten in Senf.Mayo mit Parmesan & Rucola 16*

#### Unser Wintersalat

*Feine Pflücksalate mit Walnussöl & Cranberrys . Artischocke . Büffelmozzarella & Paradeiser 13*

#### Lachs in der Rübe

*Filet vom Lachs in roten Rüben gebeizt mit Avocado. Gurke & Wacholder 15*

#### Marinierte Hühnerherzen

*feine Perlzwiebeln . Senfkaviar . Liebstöckel & Blun ´zn 14*

### Suppen

#### Wagramer Veltlinerschaumsuppe

*Kräftige Schaumsuppe vom Veltliner mit gebackenen Nussbrotblättern 7*

#### Thailändische Kokossuppe

*Waldhonig . Chili . Ingwer . Pilze . Sprossen . Gemüse. Garnelen/Hühnerfilet 8*

#### Consommé vom Milchstier

*mit Leberknödel . Frittaten . Grießnockerl 5*

### Gangerl

#### Gänseleber

*Gebratene Gänseleber auf Honig.Riesling.Äpfeln mit Brioche 24*

#### Rieslingsbeuscherl

*vom Kalb mit Gemüsestreifen . Wachtelspiegelei & Serviettenknödel 16*

#### Hausgemachte Nudeln

*mit Steinpilzen & Petersilie 20*

#### Gebratener Ziegenkäse

*auf feinem Kürbisgemüse mit Zucchini & Kräutersalat 18*

*Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise ausgestellt werden können!  
Alle Preise sind inklusive Service, aller Steuern und Abgaben!*

# M Ö R W A L D

## ZUR TRAUBE

### Fische

#### Lachsforellenmedaillon

*Zart gebraten in Petersilöl mit Rote Rübe Gnocchi & weißem Nussbutter Schaum 25*

#### Szegediner Krautfleisch vom Waller

*auf feinem Paprikakraut & Creme mit Chili . Ingwer & Curry mit Pommes Risollée 27*

#### Knuspriger Schweinebauch & Garnele

*Mandarinen.Sprossensalat . Paradeis & Basilikum 26*

#### Zandermedaillon

*Wiener Art gebacken mit Erdäpfel.Gurken.Rahmsalat 23*

### Hauptspeisen

#### Rehmedaillon

*Zart gebratener Rehrücken in Burgunder.Kirschen mit Senfkohl & Kürbisknöderl 34*

#### Carrée vom Salzwiesenlamm

*zart rosa gebraten auf Ratatouille & Erdäpfelgratin 32*

#### Tournedos vom Rind à la Rossini

*mit gebratener Gänseleber . Kipfler & Blattspinat mit Pilzen 36*

#### Gebackener Knoblauch Rostbraten

*mit Petersilerdäpfeln & Erdäpfel.Vogelersalat mit Kürbiskernöl 24*

#### Pfeffer vom Reh

*Ragout vom Reh mit Sellerie . Karotten . gelbe Rüben dazu Serviettenknödel & Preiselbeeren 18*

#### Butterschnitzerl vom Milchkalb

*auf Erdäpfelpüree & cremigen Eierschwammerl 19*

#### Wiener Schnitzel

*mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren vom Kalb 25 vom Schwein 13*

#### Wurzelfleisch vom Schweinsbauch

*mit Wurzelgemüse . Kren . Schnittlauch & Kernöl 17*

*Couvert 5*