

M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

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 | Piff 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-/Zwetschkenektar 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

EDLE BRÄNDE

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



Kochbar im Wirtshaus, A.3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13 – 17, +43.2738.2298.0, kochbar@moerwald.at
MOERWALD.AT

M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

MÖRWALD FRÜHSTÜCK

täglich von 7.30 – 11.00 UHR

WIR HABEN 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

UNSER FRÜHSTÜCKSKOCH BEREITET

EIERGERICHTE ALLER ART FÜR SIE ZU:

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

Preis pro Person - 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.



GUTSCHEINE

Bei der Rezeption oder einfach online unter: moerwald.at/gutscheinshop



M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

FRÜHSTÜCK - TÄGLICH

7.30 – 11.00 Uhr

MÖRWALD FRÜHSTÜCK - 25

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

Für Details zu unseren Frühstückangeboten fragen Sie Bitte nach der Frühstückskarte.

LUNCH BUFFET - WOCHENTAGS

Montag bis Freitag, von 12.00 – 14.00 Uhr

TAGESSUPPE - 3

3 HAUPTSPEISEN & SALATBUFFET - 10

Eine Hauptspeise wird immer frisch an der Kochbar zubereitet

DESSERT - 3

LUNCH - SAMSTAG

12.00 – 14.00 Uhr

FEUERSBRUNNER SCHWEINSBRATEN mit Kraut & Knödel - 12

LUNCH - SONNTAG

12.00 – 14.00 Uhr

GEFÜLLTES BRATHENDL mit Risipisi & grünem Salat - 12

PIZZA DA TONI - MONTAG

ab 18.00 Uhr

PIZZA inkl. 1 PFIFF BIER - 12.00

(belegt nach Ihren Vorstellungen)

Hausgemachter Paradeisersugo, Büffel.Mozzarella, Basilikum,

Ötscher Salami, Berger Backofen Schinken

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 WIRTSHAUS

A LÁ CARTE

WINTERSALAT mit gebackenem Ei, Basilikum & Paradeiser - 11

RINDSCARPACCIO mit Rucola . Senfcreme & Grana - 18

ERDÄPFEL.GURKEN.SALAT mit gebackenem Landhendl - 13

LEBERKNÖDELSUPPE oder FRITATTENSUPPE - 5

FEUERSBRUNNER VELTLINERSCHAUMSUPPE mit gebackenen Nussbrotblättern - 8

RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER - 15 | klein - 10

RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB mit Serviettenknödel - 16

SACHERWÜRSTEL im Gulaschsaft / mit Senf & Kren - 9 / 6

POKE VOM LACHS mit Mandarinen & Chili - 16

GNOCCHI mit Paradeiser & Basilikum - 10

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

HAUSGEMACHTE NUDELN mit Kräuterpesto & Schmorparadeiser - 12

ZANDERMÉDAILLON gebacken mit Erdäpfel.Gurken.Rahmsalat - 24

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

PANIERTER KNOBLAUCHROSTBRATEN dazu Erdäpfel.Vogerlsalat mit Kürbiskernöl - 26

HAUERKOTELETTE gefüllt mit Beinschinken & Emmentaler mit Gemüse . Krokette - 16

FRISCHE PALATSCHINKEN mit Marillenmarmelade, 2 Stück - 10

DUKATENBUCHTELN mit Vanillesauce & Isabelletraubeneis - 9

MOHR IM HEMD - 11

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE - 5

WAGRAMER WALNUSSTORTE - 5

SACHERTORTE - 5

TAGESTORTE / TAGESKUCHEN - 5

APFELSTRUDEL / TOPFENSTRUDEL / KARDINALSCHNITTE - 5

EIS AUS DER EISKARTE!

