

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

RELAIS & CHÂTEAUX GOURMETRESTAURANT „TONI M.“
3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 15, +43.676.8422.98.81, toni@moerwald.at
Dienstag bis Samstag von 18 – 22 Uhr

RELAIS & CHÂTEAUX RESTAURANT „ZUR TRAUBE“
3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13 – 17, +43.2738.2298.0, traube@moerwald.at
täglich von 10 – 22 Uhr

RELAIS & CHÂTEAUX „KOCHBAR IM WIRTSHAUS“
3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13, +43.2738.2298.0, kochbar@moerwald.at
täglich von 7.30 – 22 Uhr, Mittagsbuffet von Montag bis Freitag von 12 – 14 Uhr

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGG“
3485 Grafenegg 12, +43.2735.2616.0, grafenegg@moerwald.at
April – Dezember: Mittwoch bis Sonntag von 10 – 22 Uhr, Küche von 12 – 14 Uhr & 18 – 22 Uhr

LE CIEL BY TONI MÖRWALD
Grand Hotel Wien, 1010 Wien, Kärntner Ring 9, 7. Etage
Dienstag bis Samstag von 12 – 14 Uhr & 19 – 22 Uhr

KOCHAMT & BOUTIQUE
Palais Ferstel, 1010 Wien, Herrngasse 14, Freyung 2
Montag bis Samstag von 10 – 19 Uhr

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL AM WAGRAM
3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13 – 17, +43.2738.2298.0, rezeption@moerwald.at

HOTEL „VILLA KATHARINA“
3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 10, +43.2738.2298.0, rezeption@moerwald.at

HOTEL „SCHLOSS GRAFENEGG“
3485 Grafenegg 12, +43.2735.2616.0, grafenegg@moerwald.at



RELAIS &
CHÂTEAUX
MOERWALD.AT

Restaurant „Zur Traube“, A.3483 Feuersbrunn am Wagram, Kleine Zeile 13 – 17, +43.2738.2298.0, traube@moerwald.at

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

Das Mörwald Stammhaus gilt als Kernpunkt unseres Unternehmens und unserer Familie. Trotz Umbauten, ist uns wichtig, den klassischen Charme eines Dorfwirtshauses widerzuspiegeln. Auch kulinarisch finden sich Tradition und die alten Werte der österreichischen Küche bei uns wieder. Gerichte wie man sie kennt und liebt, aber in zeitgemäßer Zubereitung. Klar nach unserem Motto: „Essenszeit ist Lebenszeit“ freuen wir uns zu sehen, wie Freunde und Familie bei Tisch zusammenkommen und das Miteinander genießen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und hoffen Sie erleben gemeinsam eine genussvolle Zeit voller Geschmack und Geselligkeit bei uns zu Tisch.

TONI MÖRWALD
Grand Chef

VORSPEISEN



RELAIS &
CHÂTEAUX

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!

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.Vogerlsalat 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 - 22 / vom Schwein - 13

WURZELFLEISCH VOM SCHWEINSBAUCH

mit Wurzelgemüse . Kren . Schnittlauch & Kernöl - 17

Couvert 5

