

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEKG“

VORSPEISEN

BÜFFELMOZZARELLA

feine Pflücksalate mit Büffelmozzarella . Paradeiser . Pesto & Kräuteröl 13

HAUSGEBEIZTER LACHS

in Roter Rübe gebeizt mit Wacholderschaum . gepickelter Gurke & Pumpernickel 15

RINDSCARPACCIO

feines Rindsfilet geschnitten mit Senf.Mayo . Rucola . Parmesan & Räuchermandeln 16

TUNA TATAKI

in Olivenöl mariniert mit asiatischen Sprossensalat . Orange & Onion Ponzu 17

CAESAR SALAD

Salatherzen . Caesar Dressing . Avocado Kräutercroutons & Paradeiser 12
mit Landhendl 14
mit Garnelen 17

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE

mit Leberknödel . Frittaten . Grießnockerl 5

SOUP LA CAROTTE

kräftige Karottensuppe verfeinert mit Honig . Chili & Ingwer 7

VELOUTÉ VOM BÄRLAUCH

mit gebackenem Wachtelei 6

GANGERL

KALBSBRIES

gebacken mit Erdäpfelsalat . grünem Spargel & Sauce Tartare 18

FOIE GRAS

gebratene Gänseleber mit Mirabellen . Birne & Süßer Breze 24

BLACK TIGER GARNELEN

scharfe Garnele mit Mango . Wilder Brokkoli & Azuki Bohnen 20

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Bärlauch & Nussbutter 16

Couvert 4

*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

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

FISCH

ZANDERMÉDAILLON

gebraten mit feinen Tagliatelle . Spargelspitzen & Petersilie 26

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH VOM WALLER

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

FILET VOM SEESAIBLING

in Traubenkernöl confiert mit Zitronengnocchi . Mangold & Veltlinerschaum 25

HAUPTSPEISEN

WALDVIERTLER ENTENBRUST

rosa gebraten mit cremiger Polenta . grünem Spargel & Karfiol 24

FILETSPITZEN VOM LANDHENDL

mit Wiesenchampignon . Butterreis & Frühlingsgemüse 19

TOURNEDOS VOM RINDSFILET

zart gebraten mit Kipfler . weißem Spargel & grüner Pfeffersauce 32

GESCHMORTES VOM MILCHSTIER

mit Sellerie.Vanillecreme . Wurzelgemüse . Kakao & Heidelbeeren 20

LAMMKRONE

mit Aromaten & Frühlingskräuter gebraten serviert mit Erdäpfelgartin . Ratatouille & Junglauch 29

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren vom Kalb 25 | vom Schwein 13

SCHLOSSGULASCH

Rindsgulasch vom Milchstier mit Serviettenknödel . Einspänner . Ei & Gurkerl 15

DESSERTS

KIRSCHKNÖDEL

mit frischen Beeren & Sorbet 11

MATCHA VALRHONA

mit Macadamia . Sponge & weißer Schokolade 12

GEBACKENE APFELRINGE

mit Vanille.Eierlikörcreme & Waldbeerensorbet 10

REIFER AFFINIERTER KÄSE

mit Trauben . Nüssen . Marillen- & Feigensenf 16 (8 Käse) | 10 (4 Käse)