

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

VORSPEISEN

OKTOPUSCARPACCIO

Feine Scheiben vom Oktopus in Senf.Mayo mit grünem Pfeffer & Spargel 18

UNSER SOMMERSALAT

Feine Pflücksalate mit Walnussöl & Cranberrys . Artischocke . Büffelmozzarella & Paradeiser 14

LACHS IN DER RÜBE

Filet vom Lachs in roten Rüben gebeizt mit Avocado . Gurke & Wacholder 16

MARINIERTER KALBSZÜNGERL

Feine Perlzwiebeln . Schnittlauch . Liebstöckel & Wurzeln 14

SUPPEN

WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE

Kräftige Schaumsuppe vom Veltliner mit gebackenen Nussbrotblättern 7

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE

mit Waldhonig . Chili . Ingwer . Gemüse & Edelfischen 9

CONSOUMÉ 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 Spargel & Petersilie 20

“KELLERFLEISCH“

mit Schwarzbrot 14

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 „ZUR TRAUBE“

FISCHE

SEESAIBLING

zart gebraten in Petersilöl mit Spargel-Gnocchi & weißem Nussbutterschaum 26

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH VOM WALLER

auf feinem Paprikakraut & Creme mit Chili . Ingwer & Curry mit Pommes Risolée 28

SCHARFE GARNELE

Sprossensalat . Chili - Sommergemüse & Basilikum 26

ZANDERMEDAILLON

Wiener Art gebacken mit Erdäpfel.Gurken.Rahmsalat 24

HAUPTSPEISEN

CARRÉE VOM SALZWIESENLAMM

zart rosa gebraten auf Ratatouille à la Provence & Erdäpfelgratin 34

REHMEDAILLON

zart gebratener Rehrücken in Morchelrahm mit grünem Spargel & Sellerie 36

RINDSFILETSTEAK

mit Spargelspitzen . Morcheln . Sauce Béarnaise & Kipfler 32

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Braterdäpfeln & Röstzwiebel 25

PFEFFER VOM MAIBOCK

Ragout vom Maibock mit Sellerie . Karotten . gelbe Rüben dazu Serviettenknödel & Preiselbeeren 20

BUTTERSCHNITZERL VOM MILCHKALB

auf Erdäpfelpüree & cremigen Morcheln 20

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren vom Kalb 25 vom Schwein 14

FILETSPITZEN VOM SCHWEINSLUNGENBRATEN

mit Gemüse . Schwammerl & Kroketten 19

AUSGELÖSTES BACKHUHN

mit Erdäpfeln & Gurkenrahmsalat 20

Couvert 5

