

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

VORSPEISEN

BÜFFELMOZZARELLA

feine Pflücksalate mit Büffelmozzarella . Paradeiser . Pesto & Kräuteröl 13

RINDSCARPACCIO

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

TUNA TATAKI

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

CAESAR SALAD

Salatherzen . Caesar Dressing . Avocado Kräutercroutons & Paradeiser 12
mit Landhendl 14
mit gebratenen Steingarnelen 19

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE

mit Leberknödel . Frittaten . Grießnockerl 5

SOUP LA CAROTTE

kräftige Karottensuppe verfeinert mit Honig . Chili & Ingwer 7

FEINE ZUCCHINISCHAUMSUPPE

kräftige Zucchini Suppe mit Schwarzbrotchips 7

GANGERL

KALBSBRIES

gebacken mit Erdäpfelsalat . grünem Spargel & Sauce Tartare 18

FOIE GRAS

gebratene Gänseleber mit Mirabellen . Birne & Süßer Brezel 24

EIERSCHWAMMERL À LA CREME

in Kräuter.Oberssauce mit Serviettenknödel 20

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Eierschwammerl & 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 GRAFENEKG“

FISCH

ZANDERMEDAILLON

gebraten mit feinen Tagliatellen . Spargelspitzen & Petersilie 26

WALLER SZEGEDINER KRAUTFLEISCH

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

FILET VOM SEESAIBLING

in Traubenkernöl confiert mit Zitronengnocchi . Mangold & Veltlinerschaum 25

BLACK TIGER GARNELEN

scharfe Garnelen mit Mango . wildem Brokkoli & Azuki Bohnen 28

HAUPTSPEISEN

FILETSPITZEN VOM LANDHENDL

mit Wiesenchampignons . Butterreis & Sommergemüse 19

TOURNEDOS VOM RINDSFILET

gebratene Kipfler . weißer Spargel & grüne Pfeffersauce 32

GESCHMORTES VOM MILCHSTIER IM KAKAO

mit Sellerie.Vanillecreme . Wurzelgemüse & Heidelbeeren 24

LAMMKRONE

mit Aromaten & Frühlingskräutern gebraten serviert mit Erdäpfelgratin & Ratatouille „Provenciale“ 29

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren vom Kalb 25 | vom Schwein 15

SCHLOSSGULASCH

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

DESSERTS

KIRSCHKNÖDEL

mit frischen Beeren & Sorbet 11

SCHOKOLADEN BROWNIE

mit Schokoladensauce . Himbeeren & Vanilleeis 14

GEBACKENE APFELRINGE

mit Vanille.Eierlikörcreme & Waldbeerensorbet 10

REIFER AFFINIERTER KÄSE

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