

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

KONZERT.MENÜ

zum Grafenegg Festival vom 29. August bis 01. September 2019

Zum Aperitif: 2018 Grüner Veltliner Karmeliterberg . Hermann Moser . Rohrendorf . Kremstal 1/8 lt. 3.00
oder 2018 Rosé Lucifer . Thiery-Weber . Rohrendorf . Kremstal 1/8 lt. 3.00
oder ein Glas Mörwald Grüner Veltliner Sekt brut 0.1 lt. 7.00
oder ein Glas 2014 Vintage Rosé . Anton Bauer 0.1 lt. 9.00
oder ein Glas Laurent Perrier Brut 0.1 lt. 16.00

ZUM GEDECK

servieren wir Ihnen Butter . Kräutergervais & Wagramer Wurzelspeck dazu ofenfrisches Jour.Gebäck 3.80

2017 Grüner Veltliner Ried Zwirch 1ÖTW . Markus Huber . Reichersdorf . Traisental 1/8 lt. 5.00

GEPICKELTER WEISSER SPARGEL

Marinierte Lachsforelle | Wiesenkräuter

* * *

2017 Riesling Ried Heiligenstein 1 ÖTW . Leindl . Zöbing . Kamptal 1/8 lt. 5.00

ZANDERFILET UNTER DER KRUSTE

Selchfond | Puntarelle | Braune Butter Hollandaise

oder

2017 Zweigelt . Steininger . Langenlois . Kamptal 1/8 lt. 3.50

ROSA ENTENBRUST

Vichy Karotten | Gepickelte Marille | Süßerdäpfel

* * *

2012 Trockenbeerenauslese Sämling 88 . Mörwald . Feuersbrunn . Waqram 1/16 lt. 8.50

CHEESECAKE-CREME

Haselnuss | Kirschsorbet | Minze

Konzert.Menü 49.00 + Gedeck 3.80 & Wein.Degustation 24.00