

# M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

## KONZERT.MENÜ

zum Grafenegg Festival vom 05. bis 08. 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 1 ÖTW . Markus Huber . Reichersdorf . Traisental 1/8 lt. 5.00

### ROH MARINIERTES RINDSFILET

Gebeiztes Eigelb | Schnittlauch

\* \* \*

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

### WOLFSBARSCH & MIESMUSCHEL

Sommergemüse | Bouillabaisse Sud | Schwarzer Quinoa

oder

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

### GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

Kürbis | Safran-Semmelkren | Geräucherter Forellenkaviar

\* \* \*

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

### GEEISTE MARILLE (SUD & SORBET)

Sesamhippe | Crème fraîche | Sancho

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