

20 JAHRE TM.09

Seit 1989 steht der Name Toni Mörwald für beste Gastlichkeit und das kulinarische Erlebnis in angenehmem Ambiente. Aus dem bescheidenen **Landgasthaus Zur Traube** in Feuersbrunn entwickelte sich die „Welt von Mörwald“, zu der heute auch das **Restaurant und Hotel Schloss Grafenegg**, das Restaurant im **Relais & Châteaux Kloster Und** in Krems, das Bistro **m.kunst** in der Kunsthalle Krems sowie das **Mörwald.Catering** zählen. Und auch das **Stammbaus in Feuersbrunn** ist nicht mehr dasselbe, das es vor 20 Jahren war. Neben der traditionellen Gaststube, in der nach wie vor die Klassiker der Wirtshausküche geboten werden, findet der Gast in Feuersbrunn auch das Kräuterstüberl mit der feinen Landhausküche, das **Gourmet-Restaurant Toni M.** und das **Hotel Villa Katharina****** für angenehme Nächte im Weinland.

Toni Mörwald steht für Küche mit dem regionalen Touch und ein starkes Bekenntnis zu Österreichs Kochkultur. Wobei mit den verschiedenen Mörwald Restaurants ein breites Spektrum an kulinarischen Leistungen abgedeckt wird. Das mit einem Michelin-Stern und 3 Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete Relais & Châteaux-Restaurant im **Kloster Und** widmet sich der feinen Küche mit kostbaren Zutaten, während im Gasthaus **Zur Traube** die Klassiker der österreichischen Wirtshausküche hochgehalten werden. Im Feuersbrunner Restaurant **Toni M.** kann der Gast kreative Regionalküche der feinen Art genießen, während in den Bistros in der **Kremser Kunsthalle** unkomplizierte Gerichte à la Steak und Pasta die Speisekarten dominieren.

Toni M. – Die Karriere

Toni Mörwald stammt aus einer Feuersbrunner Wirts- und Winzerfamilie. Nach seiner Ausbildung in den Imperial-Hotels in Wien und im Restaurant Korso bei der Oper sowie Fortbildung in Deutschland, Frankreich, Monaco, England, Italien, Spanien und den USA übernahm er 1989 das Gasthaus Zur Traube in Feuersbrunn. Heute betreibt seine Unternehmensgruppe Restaurants, das Mörwald.Catering und die Mörwald.Kochschule an Standorten in Feuersbrunn, Grafenegg und Krems.

Toni Mörwald wurde als jüngster Koch in Österreich mit einer Haube ausgezeichnet, ist Präsident der Gruppe Beste österreichische Gastlichkeit, Präsident der Österreich Kampagne für Bocuse d'Or, den größten Kochwettbewerb der Welt, und wurde in die Liste der Grandes Chefs de Cuisine Europe aufgenommen.

Toni Mörwald ist Autor und Co-Autor zahlreicher Bücher, deren Gesamtauflage 300.000 überschreitet. Im Herbst dieses Jahres erscheinen drei neue Titel:

Star Kitchen (Umschau-Verlag), **Austro Tapas** (gemeinsam mit Christoph Wagner und Jörg Wörther im Loewenzahn-Verlag) und **Koch.Lust** (gemeinsam mit Herbert Hacker und David Ruehm im Pichler-Verlag)

- 1989** Nach Ausbildung in nationalen und internationalen Spitzenrestaurants: Übernahme des Gasthauses Zur Traube.
- 1990** Das Gourmetstüberl Toni M. wird eröffnet. Toni Mörwald wird jüngster Haubenkoch von Gault Millau Österreich.
- 1991** Das Mörwald Gourmet.Service.Catering geht in Betrieb. Erstes Catering für 500 Gäste.
- 1994** Übernahme des Restaurants auf Schloss Grafenegg, dem heutigen Festspielzentrum Niederösterreichs.

- 1999 Eröffnung des Hotels Villa Katharina**** vis-à-vis der Traube in Feuersbrunn.
- 2000 Eröffnung des Bistros m.kunst.genuss an der Kunstmeile Krems.
- 2004 Toni Mörwald wird zum Gastronomen und Wirt des Jahres gewählt.
- 2005 Mörwalds Restaurant im Kloster Und wird mit 3 Hauben und einem Michelin-Stern ausgezeichnet und zählt zu den Besten Österreichs.
- 2006 Internationale Auszeichnung für Toni M. durch Aufnahme in die Gruppe Grandes Chefs de Cuisine Europe.
- 2008 Mörwalds Bücher erreichen eine Gesamtauflage von mehr als 300.000 Exemplaren.
- 2009 20 Jahre Mörwald – das Jubiläum

16.07.2009 Toni M. feiert sein 20jähriges Juiläum im Stammhaus „Zur Traube“

Ein schönes Sommerfest, mit über 20 kulinarischen Ständen zum Kosten & Probieren, Musik von Joe Meixner & Prof. Friedrich mit seiner Dixielandband sowie der Blasmusik Feuersbrunn

Mit dabei waren unter anderem:

Dr. Farid Rifaat

Dr. Gerhard Popp . Lebensministerium

Dr. Reinhard Weinstabl

Rudolf Reisner . Werbeagentur Wirtz

Mag. Gustav Eder-Neuhauser . Euro RSCG

Otto Zwanzigleitner . Eybl International AG

Prof. Rudolf Buchbinder . Starpianist

Ralf Bernhart . HTM

Michael Fischer . Telekom Austria

Hans Gasser . Wirtschaftsblatt

Dr. Monika Lindner . EPAMEDIA

Elisabeth Mayerhofer . ORF



Helmut Mödlhammer . Präsident vom Österreichischer Gemeindebund

Familie Nahas . Nahas Travel . Damaskus

Alexander Quester . Fischzucht Quester

Clemens Strobl . Werbeagentur Strobl

Dr. Andrea Kdolsky

Dkfm. Fritz Bogner . Bogner Edelstahl

Weinpfarrer Hans Denk

Karl & Martina Hohenlohe . Gault & Millau

Petra & Markus Hoyos

Brigitte Neumeister

Dr. Herbert Götz . Post AG

Sowie eine Vielzahl von namhaften Köchen, Winzern & Partner.Produzenten

1

Adi Matzek Grillweltmeister

Variation vom gegrillten Spanferkel

Weinbau Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

Gesamtes Wein. & Schnaps.Sortiment

von Erhard Mörwald

Fleischerei Matzek

2

Thomas Törpel . Mörwald Schloss Grafenegg

Geeister Erdäpfelschaum mit

Liebstöckel & gebackener Blunz'n

Weingut Hirsch . Kammern . Kamptal

2008 Grüner Veltliner Kammerner Heiligenstein

2006 Riesling Zöbinger Heiligenstein

2003 Riesling Zöbinger Gaisberg

Fleischerei Mayer aus Hadersdorf

3

Ernst Rosmanith

Poelierte Lachsforelle mit

Guacamole & Paradeisern

Weingut Malat . Palt . Kremstal

2008 Sommerwein

2008 Rosé „Zweigelt & Cabernet“

2008 Gelber Muskateller „Landwid“

Familie Hengel . Wagramforelle

4

Siegfried Kröpfl

Gebratener Mariazeller Wildsaibling

mit Erdäpfel.Schwammerl.Gröstl

Weingut Topf . Strass . Kamptal

2008 Riesling Heiligenstein

2008 Grüner Veltliner Ofenberg

2007 Grüner Veltliner Hans Topf

Mariazeller Wildsaibling . Alexander Quester

5

Reinhard Gerer

Rehrückenfilet mit Eierschwammerlgulasch

& Kräuterknöderl

FX Pichler . Oberloiben . Wachau

2008 Grüner Veltliner Loibner Berg Smaragd

2008 Grüner Veltliner " M " Smaragd

2008 Riesling Dürnsteiner Kellerberg Smaragd

Josef Kainrath . Wild & Geflügel

6

Heinz Reitbauer

Relais & Châteaux Steirereck . Wien

Lauwarmer Artischockensalat mit Kräutern

Willy Bründlmayer . Langenlois . Kamptal

2008 Grüner Veltliner Vogelsang

2008 Grüner Veltliner Alte Reben

2007 Cécile

7

Martin Göschel

Relais & Châteaux Hotel Paradies . Schweiz

Wildkräutergazpacho mit Büffelmilchschaum

Tomatensugo & Wassermelone

Schloss Gobelsburg . Kamptal

2008 Riesling Zöbinger Heiligenstein

2008 Gobelsburger Grüner Veltliner

2000 Riesling ALTE REBEN, Magnum

Valrhona Schokolade

8

Käse.Variationen

Robert Paget . Diendorf

Fromagerie Eferding . Eferding

WG Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram

2004 Wagram Reserve

2006 Cabernet Sauvignon

9

Martin Waschnigg-Theuermann . Toni M.

Wachauer Marillenknödel

Weingut Leth

2008 Grüner Veltliner Brunenthal

2008 Roter Veltliner Scheiben

2007 Gigama Blauer Zweigelt

Sonnentor . Hannes Gutmann

10

Thomas Serret

Relais & Châteaux Mörwald Kloster Und
Vanille.Marillen.Dessert
mit Süßweingelee

Familie Bauer . Großriedenthal . Wagram

2008 Roter Veltliner
2008 Grüner Veltliner „Goldberg“
2007 Grüner Veltliner „Hinterm Berg“
2007 Blauburgunder Eiswein
2006 Sylvaner Trockenbeerenauslese

11

Didi Dorner . Landhaus Stainach

nicht persönlich anwesend
Geeistes Rührei mit Forellenkaviar

Philipp Hack

2008 Muskateller
2008 Sauvignon Blanc Klassik
2006 Eckberg Cuvée
2003 Weißburgunder Vinotheksfüllung

12

François Laliberté . Mörwald Zur Traube

Gedünstete Weinbergschnecken mit
Knoblauchpüree & Brenesselcreme

Schneckenland . Marc Hochstätter

Weingut Ott . Feuersbrunn . Wagram

2008 Grüner Veltliner „Der Ott“
2008 Grüner Veltliner „Fass 4“
2008 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Schnapsbrennerei Reisetbauer

13

Franz Zodi

3erlei Gulasch

Weingut Sepp Moser

2008 Grüner Veltliner Gebling
2008 Riesling Gebling
2008 Sauvignon blanc von den Terrassen
2006 Zweigelt Reserve

Kamptaler Kalb

14

Stefan Waldbauer . Fontana Golfclub

nicht persönlich anwesend
Frisch Gegrilltes vom Limousin.Rind

Weingut Loimer . Langenlois . Kamptal

2006 Pinot Noir Dechant
2006 Pinot Noir Anning
2002 Grüner Veltliner Spiegel

Kamptaler Fleischwaren & Weber Grill

15

Martin Weiler

Gasthaus Weiler . Laa/Thaya
Dessert von Schokolade & Banane
mit weißem Schokoladen.Eis

Neumayer . Inzersdorf . Traisental

2008 Grüner Veltliner Rafasetzen
2008 Grüner Veltliner Der Wein vom Stein
2008 Riesling Der Wein vom Stein
2008 Riesling IKON (lieblich)

X-Ocolat . Ramona Mahr

16

André Jäger

nicht persönlich anwesend
Relais & Châteaux Fischerzunft . Schweiz

Risottocremesüppchen mit Tartare

Von Hummer & Jakobsmuscheln

Weingut Huber . Reichersdorf . Traisental

2008 Grüner Veltliner Alte Setzen

17

Werner Matt

Selleriecremesuppe

Salomon Undhof

Wachtberg Kremstal DAC Grüner Veltliner 2008
Lindberg Reserve Grüner Veltliner 2006
Finniss River Shiraz 2004 (aus der Magnum)

Obst & Gemüse Karner

18

Frische Austern von

Eishken Estate . Franz Aibler

mit **Champagner & Riesling.Sekt Brut**
oder **Almdudler.Aperol**

19

Zwettler.Bier.Schank . Karl Schwarz

20

Erwin Windhaber

Relais & Châteaux Mörwald Kloster Und
Gegrillte Bratwurst vom

Atterochs & pikante Käsekraier

vom Edlseer Waldschwein

Landart Spezialitäten . Paul Brzon

B1 – B5

WG Hirtberger . Spitz . Wachau

2008 „Steinterrassen“ Riesling Federspiel
2008 „Rotes Tor“ Grüner Veltliner Smaragd
2008 „Pluris“ Grauburgunder Smaragd

Adi Bittermann . Bittermann Vinarium

Göttlesbrunn

Geschmortes Rindsbackerl

mit Zellerpüree & Eierschwammerl

WG Blauensteiner . Gösing . Wagram

2008 Sauvignon Blanc
2008 Grüner Veltliner Essenthal

Andreas Wojta

nicht persönlich anwesend

Makkaroni mit Steinpilz.Sauce

Zimmermann Teigwaren

Weingut Eckhof . Wagram am Wagram

2008 Grüner Veltliner Steinberg
2008 Grüner Veltliner Premium
2008 Roter Veltliner Wagram
2008 Weißburgunder Premium

WG Benedikt . Kirchberg . Wagram

2008 Grüner Veltliner Alte Rebe
2008 Grüner Veltliner Schafberg
2007 Cuvée Spartacus (Merlot x Zweigelt)

Alexander Fankhauser

nicht persönlich anwesend

Rieslingbeuscherl mit Serviettenknödeln

WG Fritsch . Oberstockstall . Wagram

2008 Grüner Veltliner Schloßberg
2008 Riesling Kapuzinerberg
2006 Foggathal No 15

Urbanihof Paschinger . Fels . Wagram

2008 Grüner Veltliner „Von der Hefe“
2008 Grüner Veltliner Wagramer Selektion
2008 Gelber Muskateller
2006 Barrique #5

N1-N3

Nespresso . Café