

Aperitif

GRÜNER VELTLINER BRUT . JAHRGANG 2008	
Wagramer Grüner Veltliner . Edition Toni Mörwald . Feuersbrunn	0.1 lt. 4.90
RIESLING.SEKT BRUT	
Riesling . Edition Toni Mörwald . Feuersbrunn	0.1 lt. 5.90
BLAUER BURGUNER BRUT ROSÉ	
Pinot Noir Sonder.Edition Toni Mörwald . Feuersbrunn	0.1 lt. 6.90
LAURENT –PERRIER BRUT LP	
Brut LP aus dem Hause Laurent-Perrier . Champagne	0.1 lt. 12.90
CAMPARI & VELTLINER MIT SODA	
Campari & Grüner Veltliner vom Wagram mit Sodawasser	0.1 lt. 4.90

Vorspeisen

WACHSWEICHES BIO.EI & BELUGA.KAVIAR	
Wachsweiches Bio.Ei mit Topinambur.Creme dazu Beluga.Kaviar vom weissen Stör aus Salzburg von Walter Grüll mit Schinken.Schaum & Erdäpfel.Croutons	17.50
GÄNSELEBER . TRAUBEN . KAKAO	
Kaltgepresstes Gänseleber.Parfait mit Isabellatrauben.Bergpfeffer.Gelée . Kakao & Butter.Brioche	19.50
LIMOUSIN . CONSOMMÉ . ERDÄPFEL	
Tatar vom Limousin.Rind mit gelierter Consommé . Erdäpfel.Senf.Schaum & Rote Rüben	18.50

Suppen

KLARE TAFELSPITZ.SUPPE	
vom Waldviertler Fleckvieh mit österreichischen Suppeneinlagen	4.90
FEUERSBRUNNER VELTLINER.SUPPE	
mit gebackenen Nussbrot.Blättern	5.90
ESSENZ VON WILD & WILDGEFLÜGEL	
mit Kürbis.Royal . pochierterem Wachtel.Ei & Perigord.Trüffel	8.90

Gangerl

HOCHGEBIRGSKÄSE.RAVIOLI	
mit Blattspinat . confierten Eierschwammerln . Mais.Creme & Kürbiskernen	14.90
RIESLINGS.BEUSCHERL VOM MILCHKALB	
mit Gemüse.Streifen . flaumigen Servietten.Knödel & Wachtel.Spiegelei	12.90
GÄNSELEBER & BLUTWURST MIT APFEL	
Gebratene Gänseleber & hausgemachte Blutwurst mit feinem Apfel eingelegt . gebraten & karamellisiert	16.90

Fische

MARIAZELLER WILDSAIBLING IM ÖLBAD

Médallions vom Wildsaibling in Traubenkernölbad mit Ringelblumen . Kamille
Malven & Lavendl auf pikanten Krautfleckerl mit Wildpaprikacreme 24.90

POTPOURRI VON EDELFISCHEN

Mit Aromaten und Zitrusfrüchten gegrillte Edelfische & Krustentiere
Auf Pasta Asciutta mit Erbsen & Karfiol 26.90

EDELSTÜCK VOM WALLER AUF BERGLINSEN

Zart gebraten mit Thymian auf rahmigen Berglinsen mit Dijonsenf & Gemüse mit
Brombeeren.Essig mit roten & gelben Rüben mit leichter KrensaUCE 22.90

Hauptspeisen

LAMMKOTELETTS IN DER ERDÄPFELKRUSTE

Mostviertler Lamm mit Knoblauch & Rosmarin in der Erdäpfelkruste gebraten auf
würzigen Zwiebel.Konfit mit Karfiol . Butterbrösel & gehacktem Ei 24.90

LIMOUSIN.RINDSFILET

220 g Filetstück . grüne Pfeffersauce . grünes Bohnengemüse mit Speck
dazu eine Erdäpfeltorte mit Spinat 24.90

LUNGENBRATEN VOM WALDSCHWEIN

mit Waldpilzen & Waldkräutern a la creme
auf Gemüse.Nudeln 17.90

Klassiker

WIENER SCHNITZEL

im Butter.Schmalz gebacken mit Petersil.Erdäpfel von der Kalbsschale
oder vom Waldschwein 17.90
9.90

GEKOCHTES VOM ATTERGAUER MILCHSTIER

mit den klassischen Beilagen 19.90

BACK.HENDL

Landhendl aus dem Waldviertel . ausgelöst
& auf Wiener Art gebacken dazu Erdäpfel.Salat mit roten Zwiebeln 14.90

KAISER.GULASCH

Zartes Kalbs.Gulasch mit Kapern & Butter.Spätzle 16.90

ZWIEBEL.RINDS.SCHNITZEL

vom Limousin.Rind gedünstet mit Zwiebeln & Rosmarin.Brat.Erdäpfeln 16.90

Beilagen (Waldviertler Bio.Nudeln . Butter.Reis . Erdäpfeln . Gemüse) 4.90

Gemischter Salat . Erdäpfel.Salat . Blattsalat mit Walnussöl & Marillenessig 4.90

Gedeck mittags 3.90 . abends 4.90 . Kaufen Sie für zu Hause unsere Delikat.Essen!

Gerne signieren wir Ihr ganz persönliches Toni Mörwald Kochbuch.

DAS GESAMTE TEAM & DIE FAMILIE MÖRWALD

Patrick Fürst . Patrick Krall . Simon Huber . Brigitte Winkler . Ahmad Sajjad . Ismail Kadri .
Murat Özavsar . Herta Brauner . Ingrid Lagsteiner . Resi Benninger . Dominik Scherz . Daniel Ebner
Elisabeth Christa . Milena Dockhorn . Marion Stiß . Michaela Friedl . Domimik Wagner .
Karin Pregesbauer . Andrea Schäffer . Anton Mörwald . Eva & Tomi Mörwald