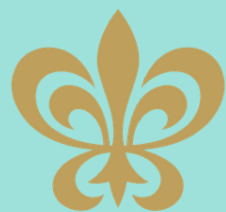


M Ö R W A L D

Easy Drink



RELAIS &
CHATEAUX

M Ö R W A L D

Grüner Veltliner Federspiel Ried Zornberg 2024 Weingut Rixinger

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. Am Gaumen saftig und ausdrucksstark mit lebendiger Frische, begleitet von feiner Kräuterwürze, rauchigen Anklängen und mineralischer Tiefe. Aromen von Wiesenblumen, Heu und reifer gelber Frucht verleihen dem Wein viel Charakter. Mittlerer Körper mit harmonischer Struktur, feiner Extraktsüße und einem frisch-würzigen, lang anhaltenden Abgang.

CHARAKTER

frisch
saftig
würzig
rauchig
mineralisch
ausdrucksstark
harmonisch

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Clubsandwich x 3

DATEN

Alkohol 12.5 % Vol.



Clubsandwich x 3



Für je 1 Sandwich

CLUBSANDWICH ITALIANO

3 Scheiben Ciabatta

Handvoll Rucola

1 Ochsenherz-Paradeiser, in Scheiben geschnitten

1 Büffelmozzarella, in Scheiben geschnitten

2 Scheiben grobe italienische Salami

1 Scheibe Mortadella

1 gekochtes Ei, in Scheiben geschnitten

1 EL Basilikumpesto

SURF 'N' TURF CLUBSANDWICH

3 Toastbrot-scheiben

3 Blatt Römersalat

1 kleines Filetsteak, medium gebraten

1 Scheibe Wassermelone

2 Garnelen ohne Schale, gebraten

1 Noriblatt, frittiert

3 Scheiben Salatgurke

1 EL Grüner-Pfeffer-Mayonnaise

NEW YORK CLASSIC CLUBSANDWICH

3 Toastbrot-scheiben

½ Hühnerfilet, gegrillt

2 Scheiben Frühstücksspeck, kross gebraten

3 Eisberg-Salatblätter

1 Paradeiser, in Scheiben geschnitten

1 EL Mayo mit Spritzer Tabasco

1 Spiegelei

Alle Varianten nach Belieben zusammensetzen und nach Wunsch auch abwandeln.

M Ö R W A L D

Riesling

Strass Venesse 2024

Weingut Markus Waldschütz

WEINBESCHREIBUNG

Mittleres Gelbgrün mit silberfarbenen Reflexen. In der Nase feine Wiesenkräuter, begleitet von frischen Noten von Limette, Papaya und Maracuja. Am Gaumen saftig und straff mit lebendiger Mineralität und einem feinen zitronigen Touch. Elegante Fruchtanklänge von weißem Steinobst prägen den Abgang. Frisch, harmonisch und anhaltend mit unkompliziertem Trinkfluss.

CHARAKTER

frisch
saftig
mineralisch
fruchtig
elegant
straff
harmonisch

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Räucherforellen-Palatschinken
auf Melonen-Gurken Salat

DATEN

Alkohol 12.5 % Vol.



Räucherforellen-Palatschinken auf Melonen-Gurken-Salat



Für 2 Personen

PALATSCHINKENTEIG

65 g glattes Mehl

125 g Milch

2 Eier

Prise Salz

Butter zum Backen

FÜLLE

2 Räucherforellenfilets à 50 g

150 g Sauerrahm

1 TL Dijonsenf

Salz, Pfeffer

Dill

MELONEN-GURKEN-SALAT

300 g Wassermelone, geschält, in Würfel geschnitten

½ Salatgurke, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl-Zitronen-Öl

1 EL weißer Balsamico

Salz, Pfeffer

150 g Ziegenfrischkäse

2 EL Zitronenverbene, gehackt

Für die Palatschinken Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten rasten lassen. In einer Crêpepfanne Butter schmelzen und bei mittlerer Hitze nach und nach 8-10 Palatschinken backen.

Forellenfleisch in kleine Stücke zerreißen. Mit Sauerrahm und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas gehackten Dill einstreuen. Fülle in die Palatschinken streichen und einschlagen. Die Palatschinken in Röllchen schneiden.

Für den Melonen-Gurken-Salat Melone, Gurke und Jungzwiebel mischen. Mit Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren. Mit zerbröseltem Ziegenkäse und Zitronenverbene bestreuen.

M Ö R W A L D

Weißburgunder

Hohe Ried Stützenhofen 2024

Weingut Schwarzböck

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. In der Nase feine Fruchtnoten mit Anklängen von Grapefruit und dezenter Würze. Am Gaumen straff und saftig mit lebendiger Säurestruktur, geprägt von pfeffrigen Nuancen und dem kühlen Einfluss der Herkunft. Elegant und herzhaft zugleich, mit mineralischer Tiefe und einem frischen, animierenden Abgang.

CHARAKTER

frisch

saftig

würzig

pfeffrig

mineralisch

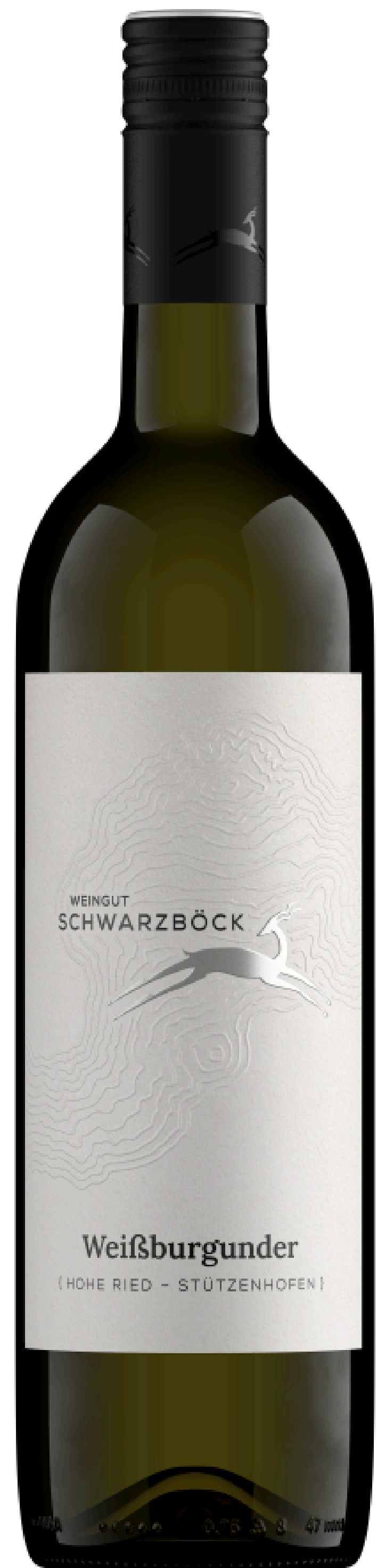
elegant

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Ceviche vom Seeteufel

DATEN

Alkohol 13.0 % Vol.



Ceviche vom Seeteufel



Für 2 Personen

100 g sehr frisches Seeteufelfilet
1 Zitrone, am besten Amalfizitrone
1 EL Olivenöl, am besten aus Reschio
Fleur de Sel, am besten aus Guérande
rote Pfefferkörner
Kresse

Seeteufelfilet in feine Würfel schneiden. In Zitronensaft 3 Stunden gekühlt marinieren.

Anschließend Olivenöl hinzugeben und das Tatar in eine schöne Schale füllen. Mit Fleur de Sel, roten Pfefferkörnern und Kresse bestreuen.

M Ö R W A L D

Grüner Veltliner Federspiel Ried Loibenberg 2024 Domäne Wachau

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. Am Gaumen kraftvoll und saftig mit dichter Struktur und feiner Mineralität. Rauchig-salzige Nuancen verbinden sich harmonisch mit exotischen Fruchtaromen und einer eleganten Frucht-Säure-Balance. Tiefgründig und ausdrucksstark, mit druckvollem Körper und einem lang anhaltenden, würzig-mineralischen Abgang.

CHARAKTER

kraftvoll
saftig
mineralisch
rauchig
fruchtig
elegant
ausdrucksstark

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Sommersalat mit gebackenem
Ziegenkäse

DATEN

Alkohol 12.5 % Vol.



Sommersalat mit gebackenem Ziegenkäse



Für 2 Personen

100 g Salatgurke
50 g Avocado
150 g Vogerlsalat
50 g Himbeeren
50 g Sojabohnen, gekocht
30 g Pinienkerne
4 Scheiben Ziegenkäse

DRESSING

100 g Himbeeren
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamicocreme
1 EL Himbeeressig
Salz
Pfeffer
½ Akazienhonig

Gurke und Avocado nach Wunsch schneiden. Mit Vogerlsalat, Himbeeren und Sojabohnen vorsichtig mischen.

Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren und den Salat damit marinieren.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Ziegenkäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr mit Grillfunktion ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Salat mit Käse anrichten, mit Pinienkerne bestreuen.

Souvignier gris 2024

Weingut Winkler-Hermaden

WEINBESCHREIBUNG

Helles Gelbgrün im Glas. In der Nase feine Aromen von Stachelbeere, weißer Ribisel und einem Hauch Marzipan, ergänzt durch dezente Steinobstnoten. Am Gaumen saftig und lebendig mit präziser Säurestruktur und feiner Salzigkeit. Die Verbindung aus frischer Frucht, mineralischer Würze und elegantem Trinkfluss verleiht dem Wein Ausdruck und Finesse. Trocken ausgebaut mit einem frisch-mineralischen Nachhall.

CHARAKTER

frisch
saftig
mineralisch
salzig
fruchtig
lebendig

MÖRWALD SPEISENEMPFEHLUNG

Sommersalat mit gebackenem
Ziegenkäse

DATEN

Alkohol 12.9 % Vol.



Sommersalat mit gebackenem Ziegenkäse



Für 2 Personen, Öl auf Vorrat

GERÄUCHERTES ÖL

500 ml Olivenöl
5 Nori-Algenblätter

OKTOPUS

600 g küchenfertiger Oktopus
250 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 Zweig Thymian
50 ml Olivenöl

RÄUCHERCREME

1 Eigelb
1 TL Dijonsenf
Salz
½ EL Zitronensaft
100 ml geräuchertes Öl
Spritzer Essig
100 ml griechischer Joghurt

1 Zitrone

Das geräucherte Öl am besten im Freien zubereiten! Olivenöl und Algenblätter in einen Topf geben. Klarsichtfolie und Deckel zurechtlegen. 2 glühend heiße Kohlen in das Öl geben, Topf sofort mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen und den Deckel auf den Topf legen. Vorsicht, sehr starke Rauchentwicklung - sehr rasch arbeiten, am besten zu zweit. Öl 12 Stunden ziehen lassen und danach durch ein feines Sieb abgießen.

Oktopus in einen Topf legen, Wein dazugießen, mit Wasser auffüllen, bis der Oktopus komplett bedeckt ist. Salzen, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und Lorbeer dazugeben. Nach dem Aufkochen für 1 - 1 ½ Stunden köcheln lassen. Im Kochwasser erkalten und ziehen lassen. Kalten Oktopus gut abtropfen lassen und trocknen. Die Fangarme abschneiden. Die Haut abziehen, Saugnäpfe belassen. Restlichen Knoblauch, Thymianblätter, Salz und Pfeffer im Mörser mörsern, Olivenöl dazugeben und zu einer Marinade verrühren. Fangarme mit Marinade einpinseln und auf dem eingeölten Rost ca. 10 Minuten knusprig grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen und umdrehen.

Für die Creme Eigelb, Senf, Salz und Zitronensaft in einem Mixerglas vermischen, dabei das Rauchöl in feinem Strahl einlaufen lassen und die Mischung zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Essig abschmecken und mit Joghurt verrühren. Oktopus mit Räuchercreme und Zitronenspalten servieren.

M Ö R W A L D

Exklusive Nachrichten, Insights und kulinarische
Inspirationen:

Jetzt Teil des MÖRWALD WhatsApp-Kanals werden.

JETZT FOLGEN

