

M Ö R W A L D

KOCHSCHULE „TONI M.“



Kochschule-Programm 2026/27

TERMINE 2026/27 jeweils Mittwoch, 17.00 – 22.00 Uhr

In der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald. Seminarleitung: Chef de Cuisine Kochschule und sein Team.

Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet.

21. Oktober 2026

Japan zu Gast

4. November 2026

Rund ums Martini Gansl

11. November 2026

Feldhase . Wildschwein & Dessertküche

18. November 2026

Grand Cuisine mit Trüffel

9. Dezember 2026

**Austern . Kaviar . Hummer .
Lachs . Rehrücken**

16. Dezember 2026

Das große Weihnachtsmenü

6. Jänner 2027

Vitale Küche – Fisch . Saucen . Gemüse

13. Jänner 2027

**Wintersuppe . Parmesannudeln .
Reisfleisch . Wagyu & Tiramisu Toni M.**

20. Jänner 2027

**Hummer . Blunzn . Jakobsmuscheln .
Rostbraten & Topfenpalatschinken**

27. Jänner 2027

**Lachs . Hering . Saibling . Waller
& Birnenknödel**

10. Februar 2027

**St. Valentin – kochen für die Liebsten
mit Herz**

24. Februar 2027

**Vongole . Garnelen . Kaviar Ei .
Steinbutt & Apfelstrudel de luxe**

3. März 2027

**Fischküche . Krustentiere . Fonds
& Saucen**

10. März 2027

Sushi . Maki . Rolls . Wagyu & Mochi

17. März 2027

From nose to tail

24. März 2027

**Tatar . Consommé . Ravioli .
Rindsrouladen & Rahmschmarrn**

31. März 2027

**Osternest . Osterei & Kaviar .
Osterkitz . Osterlamm & Osterstriezel**

14. April 2027

Toskana Küche

21. April 2027

**Pata Negra . Lardo . Krautfleisch .
Duroc & Baba au Rhum**

28. April 2027

Bittersalate . Fenchel . Fisch . Steak & Beeren

12. Mai 2027

**Weißer Goldgebener Spargel in
allen Facetten**

19. Mai 2027

**Sashimi . Carpaccio . Ceviche . Maibock
& Schokoladen Gâteaux**

26. Mai 2027

**Caesar Salad . Minestrone . Rigatoni
Arrabbiata . Wildschwein & Feigen Carlton**

2. Juni 2027

Cuisine Côte d'Azur

9. Juni 2027

Tapas . Fisch & Scampi vom Grill . Paella

16. Juni 2027

**Zucchini Blüten . Crevetten Cocktail .
Jakobsmuscheln & Erdbeeren**

23. Juni 2027

**Anchovis . Tuna . Bonito . Butterfisch .
Walderdbeeren & Waldheidelbeeren**

7. Juli 2027

Mediterranes Grillen am Green Egg

21. Juli 2027

**Sommerküche . Barbecue . Beilagen .
Saucen . Salate**

11. August 2027

**Paradeis . Erdäpfelsalat . Wiener Schnitzel .
Naturschnitzel & Powidltscherl**

25. August 2027

**Eierschwammerl . Steinpilze . Trüffel
Pasta . Perlhendl & Heidelbeerdalken**

8. September 2027

Haute Cuisine à la France

15. September 2027

**Wildgeflügel . Belugalinsen .
Gänseleber . Fasan . Wachtel**

22. September 2027

Steinbutt & Steinbock

29. September 2027

**Niederösterreichische Weinherbst
Küche de luxe**

6. Oktober 2027

Wildküche

13. Oktober 2027

**Flugente im Ganzen mit den
klassischen Beilagen & Suppen**

**WEITERE TERMINE FÜR OKTOBER ,
NOVEMBER & DEZEMBER 2027**

moerwald.at/kochen

Programm

- Empfang mit Aperitif & Amuse Bouche
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen
& Kochschürzen
- Gourmetmenü in 5 Gängen
- Weinbegleitung
- Digestif
- Verleihung des Kochzertifikats

PREIS pro KochschülerIn 275.00

inkl. Aperitif, Küchenachterl, 5-Gänge-Menü, Weine, Wasser, Säfte,
Espresso, Digestif, Rezeptmappe, Kochschürze, Zertifikat

RESERVIERUNG

+43 2738 22980 . kochschule@moerwald.at

* für Begleitpersonen

5 Gänge Menü inkl. Getränken laut Programm 155.00
Begleitpersonen gehen nicht mit in die Küche



Relais & Châteaux Kochschule „Toni M.“
A-3483 Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13 – 17
+43 2738 22980 . kochschule@moerwald.at

MOERWALD.AT/KOCHEN



GUTSCHEINE