

M Ö R W A L D

# Gourmet Restaurant „Toni II.“

Sir, mein Service & Empfangsteam und meine  
Küchen Brigade sind täglich im Einklang  
mit unseren Produzenten und Gästen für Neues.  
Das Gourmet Restaurant „Toni II.“ feiert bereits  
35 Jahre kreatives arbeiten und kochen.

Seit 1988 gehört dieses Restaurant zu den  
besten Häusern Österreichs. International  
sind wir in der Auswahl von Relais & Châteaux  
und der Liste der Grand Chefs of the World.

„Essenszeit ist Lebenszeit“



Gourmet „Toni M.“ Privat  
Atelier Cuisine

Sir kochen mit Liebe und Leidenschaft  
für Freunde des guten Geschmacks.

Die Inspiration und Innovation prägt  
unsere Küche und Sir pflegen unsere  
Weinkeller mit unseren Sommeliers und  
unserem Weinrat mit den Küchenchefs.

Sir lieben das schöne Leben in den Betrieben.

Die Ess- und Trinkkultur ist die älteste  
Kultur der Menschen, Sie gehört täglich  
mehrmals gelebt und gepflegt!



# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## SIGNATURE DINNER DE DEGUSTATION „TONI M.“

### FJORD TROUT

leaf mustard · buttermilk · dill 36

2023 Langenloiser Alte Reben · Grüner Veltliner · Bründlmayer · Langenlois

○○○

### SCALLOP

bergamot · fennel · velouté blanc 39

2023 Chardonnay · Grosse Reserve · Joseph Fritz · Zaußenberg

○○○

### SOLO ASPARAGUS

butter · Estragon · Sonnenblume 36

2020 Roter Veltliner Scheiben · Leth · Fels

○○○

### MEDAILLON OF ZANDER

celery · horseradish · verjus 49

2018 Capellania Viura Riserva · Marques de Murrieta · Logrono

○○○

### VENISON

green asparagus · morel · rosemary 56

2018 Akire Rot · Toni Mörwald · Feuersbrunn

○○○

### REFRESHMENT

sorbet · pearls · champagne 22

Bollinger Special Cuvée · Bollinger · Äy · Champagne

○○○

### PASSION FRUIT & VALRHONA

white chocolate · vanilla · sorrel 26

2013 Grüner Veltliner · Spiegel · Bründlmayer · Langenlois

DAS DINNER 4 Gänge 95 5 Gänge 125 6 Gänge 155 7 Gänge 185

DER WEIN 4 Gänge 60 5 Gänge 80 6 Gänge 100 7 Gänge 120

COUVERT 10

Menüs werden tischweise serviert.

