

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

VORSPEISEN

LACHS CARPACCIO

Olivenöl · grüner Pfeffer · Limette · Kerbel · Senf.Mayo 26
+ Kaviar per Gramm 5

MARINIERTES HIRSCHKALB

Karottensalat · eingelegter Kürbis · Trüffel 22

GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL

Rote Rüben · Steinpilz · Estragon.Sud 28

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN

Knoblauchbutter · Weißbrot · ½ Dutzend 24

SALAT „TRAUBE“

Zwetschken · Radieschen · Walnüsse · Schwammerl 14 
mit gebackenem Ei 18

TATAR VOM LIMOUSIN RIND

Senf · Mayonnaise · Toast 24
+ Kaviar per Gramm 5

SUPPEN

WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE

gebackene Nussbrotblätter 10

KLARE RINDSSUPPE

Leberknödel · Frittaten · Grießnockerl 8

VELOUTÉ VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Safran.Topfenockerl 12

GANGERL

ERDÄPFEL.GRAMMELPRALINEN

Champagnerkraut · Schnittlauch 22

GEBRATENE GÄNSELEBER

Waldhonig · Riesling.Äpfel · Butter.Brioche 32

RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB

Wurzelgemüwestreifen · Dijon Senf · Butter.Serviettenknödel 24 · klein 18

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

FISCHE

SZEGEDINER WALLER KRAUTFLEISCH

Paprika.Chilikraut · feine Pommes Rissolées · Wildschweingrammeln 34

SEEZUNGE FÜR 2

Zitronen.Kapern.Butter · Pommes Chateau
für 2 Personen · 800 – 1.000 g · vor dem Gast filetiert · pro Person 39

OKTOPUS & JAKOBSMUSCHELN

Fregola Sarda · Kapern · Rosmarin 32

HAUPTSPESIEN

LAMM

Kürbis.Maronsalat · Johannisbeeren · Blauschimmel · Chioggia.Rübe 39

ENTENBRUST

Speck.Kohlsprossen · Haselnuss.Schupfnudeln · Blutorangen 36

REHPFEFFER

Briocheknödel · wilder Brokkoli · Preiselbeeren 26

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel · Preiselbeeren vom Kalb 29
vom Schwein 19

SELLERIESTEAK

Karotte · Wildkräutersalat · sautierte Eierschwammerl · Liebstöckel · Mango 18 🍷

FASAN

Grießstrudel · Grammeln · Hagebutten · Sellerie · Mandel 29

HAUSGEMACHTE TAGLolini

Waldpilze · Heidelbeere · schwarzer Trüffel 29

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

STEAKS

RINDSFILET STEAK

150 g · 28
200 g · 38
250 g · 48

RIB EYE

250 g · 29
350 g · 39

ENTRECÔTE

250 g · 29
350 g · 39

gegrilltes Gemüse · Erdäpfelgratin · Steak Fries · Trüffelpommes je 7
grüne Pfeffersauce · Trüffelmayo · Café de Paris · Sauce Hollandaise je 5

ÖSTERREICHISCHE TRADITIONSKÜCHE

HOCHZEITSSUPPE

klare Rindssuppe · Juliennegemüse · Leberknödel · Frittaten · Grießnockerl 12

WIENER TAFELSPITZ

Wurzelgemüse · Markknochen · Rösterdäpfel · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 32

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Braterdäpfeln · Röstzwiebeln 28

BACKFISCH WIENER ART

Erdäpfel · Mayonnaise · Salat 20

PAPRIKAHENDL

Sauerrahm · Nockerl 22

GEBACKENE KRÄUTERSEITLINGE

Sauce Tartare · Petersilerdäpfeln 16

RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER 17 . klein 12

SACHERWÜRSTEL

im Gulaschsaft 11 . mit Senf & Kren 8

Gedeck 5

*Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise ausgestellt werden können!
Alle Preise sind inklusive Service . aller Steuern & Abgaben! Trinkgeld extra.*

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

DAS MENÜ

KALBSTARTARE

marinierte Herbsttrompeten . Zuckerschoten . Avocado . Liebstöckel 22

* * *

VELOUTÉ VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Safran.Topfenockerl 12

* * *

CONFIERTER SEESAIBLING

Gnocchi.Nero . Radicchio . Rote Rübe . Kavier.Beurre Blanc 38

* * *

ROSA HIRSCHKALB

Geschmorter Kürbis . Eierschwammerl . Grießstrudel . Heidelbeeren 42

* * *

REIFER AFFINIERTER KÄSE

Marillen- & Feigensenf 18

* * *

TOPFEN.HEIDELBEERTARTE

Bitterschokoladeneis . Zitrone . Mandel.Rosmarien.Krokant 14

DAS MENÜ

3 Gang 59 . 4 Gang 69 . 5 Gang 79 . 6 Gang 89
Gedeck 5

DER WEIN

3 Gang 26 . 4 Gang 36 . 5 Gang 46 . 6 Gang 56

DIE WEINBEGLEITUNG
laut unserem Sommelier



M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

DESSERTS

ZWETSCHKENKNÖDEL

Zimt.Butterbrösel · Zwetschkenröster · Haselnuss.Krokant.Eis 13
Bitte geben Sie uns 20 Minuten Zeit!

TIRAMISU Á LA TONI M.

frisch am Tisch zubereitet 14

VEGANER SCHOKOLADENBROWNIE

Schokoladencreme · Salzkaramell · Weichselsorbet 15 🍷

KÜRBISKERNPARFAIT

Baumkuchen · Vanilleschaum · Isabellatraube 13

MOHN PANNA COTTA

Rotwein.Zwetschken · Malz.Kaffee.Eis · Orangenhippe 14

PALATSCHINKEN

2 Stück · Marillenmarmelade · Staubzucker 12

SORBET VARIATION

Beeren 12 🍷