

# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## SIGNATURE DINER DE DEGUSTATION „TONI M.“

Anlässlich 50 Jahre MÖRWALD Gastwirtschaft in Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13

### AMUSE BOUCHE & AMUSE GUEULE

o

#### GEBEIZTES RINDSFILET\*

Kaviar . Creme Fraiche . Daikon 26

o

#### MON CHERIE VON DER GÄNSELEBER

Kirsche . Madeira . Haselnuss 34

o

#### BLACK EGG\*

Tobiko . Erdäpfelcreme . Babyspinat 28

o

#### WHITE PANTHERS GARNELE\*

Wasabi . grüner Apfel . Chili 42

o

#### WALLER SZEGEDINER KRAUTFLEISCH

Paprika . Kraut . Entengrammel 38

o

#### WAGRAM REH & KAKAO\*

Sellerie . Topinambur . Grünkohl 46

o

#### GEEISTER ROQUEFORT

Strudelteig . Rote Trauben . Joghurt 18

o

#### BRATAPFEL TIRAMISU\*

Salzkaramell . Krokant 18

o

### PETIT FOURS

\*DAS DINNER 5 GÄNGE 100

DAS DINNER 8 GÄNGE 150

DAS GEDECK 10

TONI MÖRWALD

Grand Chef



# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## SIGNATURE DINER DE DEGUSTATION „TONI M.“

Anlässlich 50 Jahre MÖRWALD Gastwirtschaft in Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13

### \*2018 GRÜNER VELTLINER SPIEGEL

Ott . Feuersbrunn . Wagram 12

o

### 2017 GEWÜRZTRAMINER EICHBERG GR. CRU

Pierre-Henri Ginglinger . Alsace 18

o

### \*2016 ROTER VELTLINER HOCHRAIN RESERVE

Schabl . Königsbrunn . Wagram 10.5

o

### \*2016 MERCUREY BLANC

Domaine Belleville . Rully . Frankreich 12

o

### 2014 RIESLING HEILIGENSTEIN

Schloss Gobelsburg . Kamptal 17

o

### \*2012 CALADOS DE PUNTIDO

Viñedos de Páganos . Spanien 17.5

o

### 2019 GRÜNER VELTLINER V.D.N

Domäne Wachau . Dürnstein . Wachau 15

o

### \*2018 CHÂTEAU COUTET 1ER CRU CLASSÉ

Barsac . Bordeaux 15

\*DER WEIN 75  
DER WEIN 105

\*DER MÖRWALD SAFT 20  
DER MÖRWALD SAFT 35

TONI MÖRWALD  
Grand Chef

