

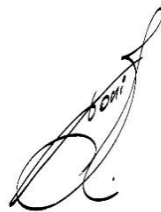
# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

Herzlich Willkommen

Das Mörwald Stammhaus gilt als Kernpunkt unseres Unternehmens und unserer Familie. Trotz Umbauten, ist uns wichtig, den klassischen Charme eines Dorfwirtshauses widerzuspiegeln. Auch kulinarisch finden sich Tradition und die alten Werte der österreichischen Küche bei uns wieder. Gerichte wie man sie kennt und liebt, aber in zeitgemäßer Zubereitung. Klar nach unserem Motto: „Essenszeit ist Lebenszeit“ freuen wir uns zu sehen, wie Freunde und Familie bei Tisch zusammenkommen und das Miteinander genießen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und hoffen Sie erleben gemeinsam eine genussvolle Zeit voller Geschmack und Geselligkeit bei uns zu Tisch.



TONI MÖRWALD

Grand Chef



RELAIS &  
CHATEAUX

# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

## SEKT

2019 Grüner Veltliner Sekt Brut Toni Mörwald 8

## BIER VOM FASS

Pfiff 0.2 lt. 3.2 . Seidel 0.3 lt. 3.9 . Krügerl 0.5 lt. 4.9

## OFFENE WEISSWEINE . 1/8 LT.

2022 Grüner Veltliner Nussberg . Mörwald 4  
2022 Grauburgunder . Mörwald 5  
2022 Gelber Muskateller . Mörwald 5  
2021 Roter Veltliner Wagram . Schuster 6.5  
2020 Grüner Veltliner Brunthal . Grill 5  
2019 Sauvignon Blanc Steinbach . Domaine Wolf 7.5  
2019 Riesling Loiserberg . Loimer 10.5  
2022 Rosé Grande Cuvée 4 mal 5 . Waldschütz 7.5

## OFFENE ROTWEINE . 1/8 LT.

2019 Cabernet Sauvignon „80“ . Malat 13.5  
2019 Botrosecco CS-CF 9  
2018 Cuvée Eichkogel . Kollwentz 13  
2017 Pannonica . Domaine Wolf 7.5  
2017 M III Malachit . Mörwald 7.5  
2017 Merlot Anberola . Hofkellerei Fürst von Liechtenstein 8  
2016 Blaufränkisch . Juris 6.5

## ALKOHOLFREIES

Mörwald Säfte 0.25 lt. 4.5  
*Apfelsaft naturtrüb . Williamsbirne naturtrüb . Marillen- & Zwetschkennektar*  
Mineralwasser 0.33 lt. 3.5 . 0.75 lt. 7.5 . Sodawasser 0.25 lt. 2 . 1.0 lt. 5  
Frucade 0.33 lt. 3.5 . Almdudler 0.33 lt. 3.5 . Coca Cola 0.33 lt. 3.5  
Apfelsaft . Orangensaft 0.25 lt. 3.5 . gespritzt 3 . 0.5 lt. 5 gespritzt 4.5

## EDLE BRÄNDE

Mörwald Marille . Williams . Zwetschke . Trebern 2 cl. 4.5  
Erhard Mörwald



# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSCHAUS

## **SALAT „TRAUBE“**

Nüsse · Schwammerl · Feigen 14 🍷 · gebackenes Ei 18

## **KLARE RINDSUPPE**

mit Leberknödel oder Frittaten 8

## **WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE**

mit gebackenen Nussbrotblättern 10

## **RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB**

mit Serviettenknödel 16

## **WIENER SCHNITZEL**

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren  
vom Kalb 28 · vom Schwein 18

## **ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN**

mit Braterdäpfeln & Röstzwiebeln 28

## **BACKFISCH WIENER ART**

mit Erdäpfel.Mayonnaise.Salat 20

## **PAPRIKAHENDL**

mit Sauerrahm & Nockerln 22

## **GEBACKENE KRÄUTERSAITLINGE**

mit Sauce Tartare & Petersilerdäpfeln 16

**RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER** 17 · **KLEIN** 12

## **SACHERWÜRSTEL**

im Gulaschsaft 11 · mit Senf & Kren 8

# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSCHAUS

## **FEUERSBRUNNER PALATSCHINKEN**

mit Marillenmarmelade & Staubzucker 2 Stück 10

## **SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE 5**

## **WAGRAMER WALNUSSTORTE 5**

## **SACHERTORTE 5**

## **TAGESTORTE . TAGESKUCHEN 5**

## **APFELSTRUDEL . TOPFENSTRUDEL 5**

## **KARDINALSCHNITTE 5**

EIS AUS DER DESSERTKARTE !

## KAFFEE

Espresso klein 3.5 . groß 5 . Brauner klein 3.5 . groß 5  
Verlängerter 4 . Melange 4.5 . Cappuccino 5 . Café Latte 5

## SCHOKOLADE

Weißer Schokolade · Vanille & Rosenblütenblätter 6  
Milch Schokolade · Tonka Bohne & Marshmallows 6  
Dunkle Schokolade · Orient Zucker & Schokoperlen 6  
Portion Schlagobers 0.5

## TEE

Kanne Tee 5