MÖRWALD

Gourmet Restaurant „Toni M."

Wir, mein Service & Empfangsteam und meine Küchen Brigade sind täglich im Einklang mit unseren Produzenten und Gästen für Neues.

Das Gourmet Restaurant „Toni M." 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"

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

Gourmet „Toni M." Privat

Atelier-Cuisine

Wir kochen mit Liebe und Leidenschaft
für Freunde des guten Geschmacks.
Die Inspiration und Innovation prägt
unsere Küche und wir pflegen unsere
Weinkeller mit unseren Sommeliers und
unserem Weingut mit den Kirchenchefs.
Wir lieben das schöne Leben in den Reben.
Die Ess- und Trinkkultur ist die älteste
Kultur der Menschen, Sie gehört täglich
mehrmals gelebt und gepflegt!

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

GOURMETRESTAURANT
„TONI M."

GOURMET Á LA CARTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER
Traminer Gelée · Brioche · Honig.Apfel 36

o

CARPACCIO CIPRIANI
Senf.Mayo · schwarzer Trüffel 34

o

BLACK EGG & CAVIAR
Trüffelcreme · Champagnerschaum · Blattspinat 46

o

GEBRATENE SEEZUNGE À LA MEUNIERE
Zitronen.Kapern.Butter · Pommes Chateau
für 2 Personen . 800 – 1.000 g . vor dem Gast filetiert · pp 72

o

SCHARFE STEINGARNELE
Curry · Bananen · Honig · Chili · Ingwer · Sprossen · Basmatireis 58

o

CARREE VOM SALZWIESEN LAMM
mit Aromaten gebraten · Erdäpfelgratin · Ratatouille · Rosmarin.Jus
Tranche für 2 Personen · pp 64

o

CHATEAUBRIAND Á LA CAFÉ DE PARIS
Pommes · Trüffel.Mayo · Pfeffersauce · Sauce Bernaise · Gemüseplatte
für 2 Personen . 360 g · pp 64

o

RAHMTOPFEN SCHMARRN
Wildheidelbeeren · Nougateis 26

COUVERT 10

TONI MÖRWALD
Grand Chef

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

GOURMETRESTAURANT
„TONI M."

SIGNATURE DINNER DE DEGUSTATION „TONI M."

AMUSE BOUCHE & AMUSE GUEULE

o

2022 MTX Müller Thurgau . Domäne Wachau . Dürnstein . Wachau

MARINIERTER ATLANTIKLACHS

Kerbelöl · Rote Rübe · Radieschen · Kaviar 36

o

2019 Ried Zistel Pinot Gris . Malat . Furth bei Göttweig . Kremstal

GRAMMELKNÖDEL

Champagnerkraut · Schnittlauch · Sauce Bordelaise 24

o

2020 Akire Grüner Veltliner . Toni Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

PARMESANNUDELN

braune Butter · weißer Alba Trüffel 36

o

2018 Ried Pössnitzberg . Alte Reben .Sauvignon Blanc . Erwin Sabathi . Leutschach

SEETEUFEL IN DER PAPILOTTE

Tahiti Vanille · Sellerieperlen · Karotte · Szechuan Pfeffer · Liebstöckl 46

o

2016 Cuvée Breg . Marof . Mačkovci . Slowenien

ROSA BARBARIE.ENTENBRUST

Trüffelcreme · Pastinake · geschmorter Lauch 42

o

2019 Riesling Ried Heiligenstein . Schloss Gobelsburg . Gobelsburg . Kamptal

KÄSE MAGNUM

Passionsfruchtgel · Pfefferschaum · Knäckebrot 18

o

2020 Château Coutet Grand Cru Classé . Barsac

WIENER APFELSTRUDEL

Strudelteig · Äpfel · Butterbrösel · Zimt · Rosinen · Rum · Nüsse · Sauerrahm 24

o

PETIT FOURS

DINNER 4 GÄNGE 90	DER WEIN 60
DINNER 5 GÄNGE 120	DER WEIN 80
DINNER 6 GÄNGE 150	DER WEIN 100
DINNER 7 GÄNGE 180	DER WEIN 120

TONI MÖRWALD
Grand Chef

RELAIS & CHATEAUX