MÖRWALD

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

VORSPEISEN

KÜRBIS & MACADAMIA
Blattsenf · Liebstöckel · Hokkaido 19

CAESAR SALAD
Croutons · Sardellen · Parmesan · Dijon Senf 16
mit gegrilltem Landhendl 19
mit gegrillten Garnelen 26

TATAR VOM GEBIRGSSEESAIBLING
grüner Pfeffer · Dijon · Olivenöl 25

BURRATA
Feige · Rucola · Kirschparadeiser 20

GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN
Knoblauchbutter · Weißbrot · Parmesan · ½ Dutzend 24

CARPACCIO „CIPRIANI“
Rindsfilet · Senf.Mayonnaise · Rucola · Parmesan 24
+ Kaviar per Gramm 5

SUPPEN

WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE
gebackene Nussbrotblätter 12

KLARE RINDSUPPE
Leberknödel oder Frittaten oder Grießnockerl 9

GANGERL

SPINATKNÖDEL
Kürbisgemüse · Bergkäse 18

BLUNZNKUCHEN
Rosa Weisskraut · Schnittlauch 22

GEBRATENE GÄNSELEBER
Waldhonig · Riesling.Äpfel · Butterbrioche 36

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

FISCHE

LACHSSCHNITTE
Babyspinat · Paradeiser · Fleurons 42

ZANDERFILET GEBRATEN
Fregola Sarda · Spitzpaprika · Kapern 39

HAUPTSPEISEN

RINDSFILET A LA ROSSINI
Gänseleber · Trüffel · Brioche 46

MÉDAILLON VOM SCHWEINSFILET
Champignonsauce · Gorgonzola · Tagliolini 32

CORDON BLEU
FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

gefüllt mit Beinschinken & Emmentaler · Butter · Erdäpfelpüree · vom Kalbsrücken pp 38
vom Schwein pp 26

WILDPFEFFER
Kroketten · Preiselbeeren · Wurzeln 28

RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB
Wurzelgemüsestreifen · Dijon Senf · Serviettenknödel 26 · klein 19

GEBACKENE CHAMPIGNONS
Sauce Tartare · Petersilerdäpfel 24

GRATINIERTE MELANZANI
Gemüse.Quinoa · Erdnusssauce · Kresse 22

- KAVIAR -
Servieren wir gerne zu unseren Speisen, ganz klassisch in der Dose oder auf Eis mit Sauerrahm & Ei mit Toast
30 Gramm 55 · 50 Gramm 135 · 125 Gramm 325

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

STEAKS

RINDSFILET STEAK
150 g . 36
200 g . 46
250 g . 56

RIB EYE
250 g . 36
350 g . 46

ENTRECÔTE
250 g . 36
350 g . 46

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 · Rösterdäpfel · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 38

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN
Braterdäpfeln · Röstzwiebeln 36

BACKFISCH WIENER ART
Erdäpfel.Mayonnaise.Salat 32

PAPRIKAHENDL
Sauerrahm · Nockerl 28

RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER 22

WIENER SCHNITZEL
Petersilerdäpfel · Preiselbeeren vom Kalb 32 vom Schwein 22

Gedeck 6

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

RELAIS & CHATEAUX

MÖRWALD

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“

DAS MENÜ

HIRSCHROHSCHINKEN
Geschmorter Kürbis · Kerbel · Walnuss · Ziegenkäse 22

2024 Grüner Veltliner Steinsetz · Schloss Gobelsburg · Kamptal 10

* * *

VELOUTÉ VOM INGWER & MUSKATKÜRBIS
Kürbiskerne · Garnele · Kernöl 12

2023 Weißburgunder · Polz · Ehrenhausen · Südsteiermark 6.5

* * *

SEESAIBLINGSFILET
Rote Rübe · Kren · Gnocchi 39

2021 Riesling Gelblack · Schloss Johannisburg · Rheingau · Deutschland 7.5

* * *

ROSA REHRÜCKENFILET
Topinambur · Kirsche · wilder Brokkoli 44

2017 Merlot · Domaine Wolf · Gamlitz · Südsteiermark 9.5

* * *

REIFER AFFINIERTER KÄSE
Marillen. & Feigensenf 18

2019 Riesling Hirschin · Hannes Hirsch · Kammern · Kamptal 8

* * *

GRIEßSTRUDEL
Vanillesauce · schwarzes Johannisbeersorbet · braune Butter 16

2022 Riesling „S“ · Leth · Fels · Wagram 9

DAS MENÜ
3 Gang 69 · 4 Gang 79 · 5 Gang 89 · 6 Gang 99
Gedeck 6

DER WEIN
3 Gang 29 · 4 Gang 39 · 5 Gang 49 · 6 Gang 59

RELAIS & CHATEAUX