

M Ö R W A L D

GRAFENEKG RESTAURANT

DAS MENÜ

2023 Fels Wagram^{DAC} Roter Veltliner . Leth . Fels

FLUSSKREBSTATAR

Melone . Basilikumöl 22

* * *

2022 Ried Wechselberg Spiegel^{OTW} Erste Lage Kamptal^{DAC} Topf . Straß

HIRSCHRÜCKENSTEAK

Erdäpfelsoufflé . Eierschwammerl . Romanesco 36

oder

2020 Ried Haidecker^{OTW} Erste Lage Carnuntum^{DAC} . Netzl . Göttlesbrunn

ZANDERMEDAILLON

Sauerkraut . Chili.Blunzen Wan Tan 36

* * *

2017 Sämling 88 Trockenbeerenauslese . Tschida . Burgenland

MARILLENKNÖDEL

Schokoladeneis . Marillenröster 14

Konzert.Menü 69.00 + Gedeck 5.00 & Wein.Degustation 28.00

VORSPEISEN

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

Pinienkerne . Chili . Gartenkräuter 24

CEASAR SALAD

Parmesan . Croutons 15 . gegrillte Garnelen 22

BEEF TATAKI

Onion.Ponzu . Sprossensalat . Trüffelmayo 23

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE

Leberknödel . Frittaten 8

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE

verfeinert mit Honig . Chili . Edelfischeinlage 12

M Ö R W A L D

GRAFENEKG RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

POCHIERTER ROTER WALLER

auf cremigem Wurzelgemüse . Kren . Petersilerdäpfel 32

FASCHIERTE LABERL

Erdäpfelpüree . Zuckerschoten 24

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel . Preiselbeeren . vom Kalb 29 . vom Schwein 19

BIO SCHWEINEBAUCH

gebratene Nudeln . Teriyakisauce 24

RINDSFILETSTEAK

Steak Fries . rotes Zwiebel.Confit . Pfeffersauce 42

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

in Kräuter.Oberssauce . Serviettenknödel 24

GELBES THAICURRY

Basmatireis . frischer Koriander 24

DESSERT

SACHERTORTE 2.0

Marille . Kaffee . Obers.Eis 13

PALATSCHINKEN

2 Stück . Marillenmarmelade 12

TORTEN

Schwarzwälder Kirschtorte . Sachertorte . Wagramer Nusstorte . Topfen.Himbeer.Torte 6

STRUDEL & SCHNITTEN

Apfelstrudel . Topfenstrudel . Kardinalschnitte 6

Gedeck 5

Frisch aufgebackenes Gebäck dazu wird hausgemachter Aufstrich der Saison . hausgemachter Speck & Butter serviert.

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise ausgestellt werden können!

Alle Preise sind inklusive Service . aller Steuern und Abgaben