

M Ö R W A L D

Gourmet Restaurant „Toni II.“

Sir, mein Service & Empfangsteam und meine
Küchen Brigade sind täglich im Einklang
mit unseren Produzenten und Gästen für Neues.
Das Gourmet Restaurant „Toni II.“ 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“



Gourmet „Toni M.“ Privat
Atelier Cuisine

Sir kochen mit Liebe und Leidenschaft
für Freunde des guten Geschmacks.

Die Inspiration und Innovation prägt
unsere Küche und Sir pflegen unsere
Weinkeller mit unseren Sommeliers und
unserem Weinrat mit den Küchenchefs.

Sir lieben das schöne Leben in den Betrieben.

Die Ess- und Trinkkultur ist die älteste
Kultur der Menschen, Sie gehört täglich
mehrmals gelebt und gepflegt!



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

SIGNATURES A LA CARTE

LOBSTER COCKTAIL

cilantro · lime · chili 48

○○○

CARPACCIO „CIPRIANI“

beef tenderloin · mustard.mayonnaise · arugula · parmesan 36

○○○

RAVIOLO

truffle · parmesan · sage 36

○○○

SALMON CUTLETS & CAVIAR

cream of potato · caviar · champagne 56

○○○

ROAST GOOSE LIVER

riesling apples · brioche 36

○○○

STURGEON ROE

beets & roots · horseradish · broth · pumpkin seed oil 48

○○○

DEER LOIN

morel · asparagus · cherry 52

○○○

CHATEAU BRIAND

fine vegetables · potato gratin · pepper sauce

Serves 2 · per person 56

○○○

DESSERTS & CHEESE

Choose from our dessert menu



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

DINNER DE DEGUSTATION „TONI M.“

LIMOUSIN BEEF

chioggia beet · shiso · caviar 36

2025 Grüner Veltliner Nussberg · Bernhard Ott & Toni Mörwald · Feuersbrunn · Wagram

○○○

MUSHROOM MEDALLION

turnip cabbage · rhubarb · nut butter 28

2023 Chardonnay · Grosse Reserve · Joseph Fritz · Zaußenberg · Wagram

○○○

MOUNTAIN LAKE CHAR

elderflower · lemongrass · dashi · soy radishes 42

2023 Riesling Heiligenstein · Schloss Gobelsburg · Kamptal

○○○

STURGEON

currant · celery · coffee · szechuan · spruce 48

2018 Capellania Viura Reserva · Marques de Murrieta · Logrono

○○○

PARADISE DIVERSITY

sorbet · burrata · rosemary 18

Taittinger Brut Reserve · Reims

○○○

MILK.FED CALF TENDERLOIN

hay · yeast · dandelion · apricot · pepper 46

2020 Spätburgunder Daniel · Georg Müller · Eltville Hattenheim · Rheinhessen

○○○

SPONGE CAKE & MERINGUE

cucumber · strawberry · lime 26

2013 Grüner Veltliner Spiegel Beerenauslese · Bründlmayer · Langenlois

THE DINNER	4 course	95	5 course	125	6 course	155	7 course	185
THE WINE	4 course	60	5 course	80	6 course	100	7 course	120

COUVERT 10

Courses are served tablewise.