

# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

## SEKT

2017 Grüner Veltliner Sekt Toni Mörwald 7

## BIER VOM FASS

Pfiff 0.2 lt. 3.2 | Seidel 0.3 lt. 3.9 | Krügerl 0.5 lt. 4.6

## OFFENE WEISSWEINE | 1/8 LT.

2019 Grüner Veltliner Nussberg . Mörwald 3.5  
2018 Riesling Ritzenthal . Mörwald 4  
2019 Grüner Veltliner Fass 4 . Ott 5  
2018 Grüner Veltliner Donauschotter . Clemens Strobl 6  
2018 Roter Veltliner Fumberg . Franz Leth 6.5  
2017 Pinot Blanc Kirchthal . Anton Bauer 9.5  
2018 Riesling Urgestein Schlosskellerei Gobelsburg 5

## OFFENE ROTWEINE | 1/8 LT.

2017 Blauer Zweigelt Rosenberg . Mörwald 4.2  
2017 Cabernet Sauvignon . Mörwald 4.6  
2015 Pinot Noir Malachit . Mörwald 6.6  
2016 Wagram Reserve . Anton Bauer 8.5  
2017 Amadeus Rot Cuvée Reserve . Franz Anton Mayer 6.5  
2017 Merlot Malachit 7

## ALKOHOLFREIES

Mörwald Säfte 0.25 lt. 4.2

*Apfelsaft naturtrüb | Williamsbirne naturtrüb | Marillen- & Zwetschkenektar*

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 3.5 . 0.5 lt. 4.5

## EDLE BRÄNDE

Mörwald Marille . Williams . Kirsche . Zwetschke . Trebern 2 cl. 4  
Reisetbauer

# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

## **CAESAR SALAD**

mit Paradeisern . Avocado . Parmesan & Croutons 9  
mit gebratenem Landhendl 14

## **KLARE RINDSUPPE**

mit Leberknödel oder Frittaten 5

## **WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE**

mit gebackenen Nussbrotblättern 8

## **RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB**

mit Serviettenknödel 16

## **WIENER SCHNITZEL**

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren  
vom Kalb 25 | vom Schwein 14

## **ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN**

mit Braterdäpfeln & Röstzwiebeln 23

## **BACKFISCH WIENER ART**

mit Erdäpfel.Mayonnaise.Salat & Vogerlsalat 19

## **KELLERFLEISCH**

mit Schwarzbrot 14

## **GEBACKENER CAMEMBERT**

mit Preiselbeerschaum 12

**RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER** 15 | **KLEIN** 10

## **SACHERWÜRSTEL**

im Gulaschsaft 9 | mit Senf & Kren 6

# M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

## **FEUERSBRUNNER PALATSCHINKEN**

mit Marillenmarmelade . Schlagobers & Schokosauce

2 Stück 10

## **NOUGATKNÖDEL**

mit Zimt.Butter.Brösel . Heidelbeeren & Buttermilch 12

## **SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE 5**

## **WAGRAMER WALNUSSTORTE 5**

## **SACHERTORTE 5**

## **TAGESTORTE | TAGESKUCHEN 5**

## **APFELSTRUDEL | TOPFENSTRUDEL 5**

## **KARDINALSCHNITTE 5**

EIS AUS DER EISKARTE!

## **KAFFEE**

Espresso klein 3.5 | groß 5 | Brauner klein 3.5 | groß 5  
Verlängerter 4 | Melange 4 | Cappuccino 5 | Café Latte 5  
Heiße Schokolade 4.5 | mit Schlag 5

## **TEE**

Kanne Tee 4

# 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 wiederzuspiegeln. 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