

M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND DINER „TONI M.“

* BLACK EGG & WASABI

gebackenes Landei mit Champagnersauce . Spinat & Wasabi Caviar 36

o

GEEISTES RIND

Trüffelcreme . Gänseleber & Daikon 24

o

* SCHARFE GARNELEN

Currygemüse . gebratene Bananen & cremiges Risotto 26

o

GARNELEN BISQUE

Jakobsmuscheln & Pomelo 18

o

* WALLER SZEGEDINER

Paprikacreme & Pommes Risolée 38

o

* SCHULTERSCHERZL & PAK CHOI

Süßerdäpfel . Heidelbeere & Shiitake 44

o

EPOISSES

Birne . Pumpernickel . Ahornsirup & Walnuss 16

o

* TOFU VON DER OPALYS

Sanddorn . Oliven & Jasmin 18

* Das Menü „Toni M“ in 5 Gängen 95 + Weinpaket Toni M. 55 | 1.5 h
Das Menü „Toni M“ in 8 Gängen 145 + Weinpaket Toni M. 85 | 2.5 h

TONI MÖRWALD
Grand Chef



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND CRU À LA CARTE

CEVICHE VOM AUSSEER SAIBLING

Chilli . Avocado . Pinien & Kräutern 24

FOIE GRAS

Äpfel . Brioche & Valrhona 26

EI & CAVIAR

gebackenes Landei . Spinat & Erdäpfelcreme 36

KALBSBEUSCHERL

Wachtelei . Knödel . Rollgerste 19

GARNELE AUS TIROL

Currygemüse . gebratene Bananen & cremiges Risotto 32

KALB & PAK CHOI

Spinat . Shiitake & Süßerdäpfel 38

LAMMCARRÉ

Lauchcreme . Pilze & Karotten 42

LIMONCELLO.TARTE

Salbei . Topinambur & Honig 18

TOFU VON DER OPALYS

Sanddorn . Oliven & Jasmin 18

GRÜNER APFEL AB 2 PERSONEN

Gerste . Fichten & Vanille 36

Couvert 6

TONI MÖRWALD
Grand Chef

