

M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND DINER „TONI M.“

* LACHSSASHIMI

Ponzu . Sesam & Reissnudel 26
2018 Roter Veltliner Scheiben . Franz Leth . Fels am Wagram . Wagram

GEEISTES RIND & ENTENLEBER

Erdäpfelcreme . Kerbel & Traube 28
2018 Grüner Veltliner Der Ott . Ott Bernhard . Feuersbrunn . Wagram

* HUMMER BISQUE

Jakobsmuschel & Pomelo 18
2018 Chardonnay Große Reserve . Josef Fritz . Zausenberg . Wagram

KALBSBEUSCHERL

Wachtelei . Knödel . Buchweizen 20
2017 Riesling Heiligenstein . Schloss Gobelsburg . Gobelsburg . Kamptal

* WALLER SZEGEDINER

Paprikacreme . Kraut & Pommes Risolée 38
2010 Riesling Goldloch Großes Gewächs . Diel . Nahe . Deutschland

* REH & KIRSCHEN

Sellerie . Steinpilz & Senfkohl 46
2008 Pittacum . Bodegas . Araganza . El Bierzo

EPOISSES

Birne . Früchtebrot . Ahornsirup & Walnuss 16
2017 V.D.N . Domäne Wachau . Dürnstein . Wachau

* SCHNEENOCKERL TRIFFT ESTERHAZY

Nougat . Waldbeeren & Haselnüsse 18
2017 Trockenbeerenauslese Essenz „Zieregg“ . Manfred Tement . Berghausen . Südsteiermark

* Das Menü „Toni M“ in 5 Gängen 95 + Weinpaket Toni M. 75 | 1.5 h
Das Menü „Toni M“ in 8 Gängen 145 + Weinpaket Toni M. 105 | 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 & Kräuter 24

BLACK EGG & WASABI

gebackenes Landei mit Champagnersauce . Spinat & Wasabi Caviar 36

FOIE GRAS

Äpfel . Brioche & Valrhona 26

HUMMER BISQUE

Jakobsmuschel & Pomelo 18

SCHARFE GARNELE

Currygemüse . gebratene Bananen & cremiges Risotto 36

TOURNEDOS ROSSINI

Pont de Neuf . Steinpilze & Gänseleber 38

LAMMCARRÉ

Lauchcreme . Eierschwammerl . Karotte & Süßerdäpfel 42

LIMONCELLO.TARTE

Salbei . Topinambur & Honig 18

KAISERSCHMARRN AB 2 PERSONEN

Erdbeer & Nougat 16 pro Person

Couvert 6

TONI MÖRWALD
Grand Chef

