

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEKG“

VORSPEISEN

HERBSTSALAT

Kürbis | Kerne | Cranberrydressing 17

RINDSCARPACCIO

Räuchermandeln | Senf.Mayo | Rucola | Parmesan 18

CEVICHE VOM SEESAIBLING

Rote Rübe | Avocadocreme | Pinien | Limette 16

GRAVED LACHS

Wachtelei | Honig.Senfsauce | getoastete Tramezzini 19

CAESAR SALAD

Salatherzen | Avocado | Büffelmozzarella | Kräutercroutons | Paradeiser 12
Landhendl 15 | Steingarnelen 18

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE

Leberknödel . Frittaten oder Grießnockerl 5

VELOUTÉ VOM HOKKAIDOKÜRBIS

geröstete Kürbiskerne | Kernöl 8

ZWISCHENGERICHTE

HAUSGEMACHTE TRÜFFELTAGLIATELLE

Nussbutter | schwarzer Trüffel 18

KÜRBISRAGOUT

Stangensellerie | Petersilerdäpfel 15

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Sauce Cumberland | Orange 17

Couvert 4

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



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

FISCHE

GEBRATENES BACHFORELLENFILET

Rote Rüben | Gnocchi | Nussbutterschaum 24

BLACK TIGER GARNELEN

Scharfe Garnele | Mango | Brokkoli | Teriyaki.Gemüse 27

ZARTE LACHSSCHNITTE

Tagliatelle | Champignons | Spinat 25

HAUPTSPEISEN

REHRÜCKEN

Selleriecreme | Kohlsprossen | Wagramer Kirschen 28

CONFIERTE ENTENKEULE

Rotkraut | Erdäpfelknödel | Apfel 25

RINDSFILET

Karottencreme | Erdnüsse | Pommes Pont de Neuf | grüne Pfeffersauce 33

BUTTERSCHNITZEL VOM MILCHKALB

im eigenen Saft | Erdäpfelcreme | Zuckererbsen 19

GESCHMORTES VOM MILCHSTIER

Sellerie | Wurzelgemüse | Kakao | Heidelbeeren 22

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren vom Kalb 25 | Ötscherblick Schwein 15

SCHLOSSGULASCH VOM ATTERGAUER MILCHSTIER

Serviettenknödel | Einspänner | Ei | Gurkerl 16

SALATE

ERDÄPFEL | KRAUT | GURKE | PARADEISER | GRÜNER | BLATT 5

*Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise ausgestellt werden können!
Alle Preise sind inklusive Service . aller Steuern und Abgaben!*



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT