

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
2018 Grüner Veltliner Spiegel . Ott 10
2018 Grüner Veltliner Donauschotter . Clemens Strobl 6
2019 Roter Veltliner Königsbrunn . Schabl 4.5
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
2017 Cabernet Sauvignon . Mörwald 4.5
2015 Pinot Noir Malachit . Mörwald 7.5
2017 Wagram Reserve . Anton Bauer 9
2017 Blaufränkisch Hochäcker . Kerschbaum 7.5
2017 Merlot Malachit . Mörwald 7.5

ALKOHOLFREIES

Mörwald Säfte 0.25 lt. 4.2

Apfelsaft naturtrüb | Williamsbirne naturtrüb | Marillen- & Zwetschkennektar

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

MATCHA TIRAMISU

Pistazie . Asbach . Trauben 11

GEKOCHTER GRIEBSTRUDEL

kandierte Früchte . Nussbutter . Graumohn . Dirndl 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