

M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

„Essenszeit ist Lebenszeit“

„Beim Essen und Trinken kommen d'Leut' z'amm.“

Besagt eine alte Lebensweisheit, die heutzutage fast noch aktueller ist den je. Wann sonst außer zum Essen und Trinken setzten wir uns an einen Tisch, erzählen – hören zu- plaudern, oft scheinbar Belangloses und doch manchmal so Wichtiges. Essen und trinken ist viel mehr als Nahrungsaufnahme, Essen und Trinken ist das Zentrum unseres zwischenmenschlichen Zusammenlebens. Und obwohl unsere Küchentische der Mittelpunkt unserer Familien sind, sind sie doch so oft sehr einsam und verlassen. Natürlich ist es unrealistisch zu behaupten, man solle sich, so wie früher durchaus üblich, 3,4 manchmal sogar 5-mal täglich um ebendiesen Küchentisch zu versammeln – zum gemeinsamen Essen. Unser sogenannter „Life.Style“ hat sich geändert, unser Leben ist schneller geworden, dezentraler, flexibler. Und das ist auch gut so. Sämtliche Studien und gesellschaftliche Beobachtungen bestätigen den rasanten und noch immer ungebremsten Anstieg des „Außer-Haus-Verzehrs“. Kaum ein Bäckerladen, eine Fleischertheke, ein Bioladen, der nicht laufend das Angebot an Fast Food, Finger Food und Snacks erweitert. Und obwohl das Angebot oft verlockend ist, die Snacks gut-schnell-praktisch- oft auch schon gesund sind, so sind sie doch eines ganz sicher nicht – kommunikativ.

Wir essen so oft alleine, dass es uns schon gar nicht mehr auffällt, wenn wir alleine essen. Ein Sandwich zum Mittagessen auf der Strasse, Fast Food im Auto oder vielleicht ein Salat in einem Restaurant, in dem paradoxerweise alle Gäste in eine Richtung sitzen, oft sogar auf die Strasse hinausschauen – wie auch immer wir unsere modernen Mahlzeiten bestreiten, die Möglichkeit mit jemanden zu sprechen oder gar jemanden zuzuhören ist praktisch gleich null. Wir sind inkognito, anonym. Auch wenn unser Ernährungsverhalten natürlich ein Zeichen unserer Zeit ist und durchaus unserem Alltag entspricht, so sollten wir doch eines nicht tun: diese vereinsamte Form der Nahrungsaufnahme bedingungslos zu unserem Lebens- und Genussprinzip zu machen. Wir müssen bewusst an unserer Genussfähigkeit arbeiten und Genuss – Geschmack – Geselligkeit in unserem auch alltäglichen Leben verankern. Die Kommunikation, das Zusammensein und die Geselligkeit sind gleichermaßen „überlebenswichtig“, wie die Kalorienzufuhr selbst.

Machen wir den Küchentisch zum aktiven Mittelpunkt unseres Familienlebens – monatlich – wöchentlich – täglich – so oft wie eben möglich. Schon das gemeinsame Bereiten der Mahlzeit, ich sage absichtlich nicht „kochen“, denn eine Mahlzeit muss nicht zwangsläufig aus 3 gekochten Gängen bestehen, das gemeinsame Herrichten – Auswählen – Anrichten eines Stück Käses, eines Glas Rotweines, eines Stück Brotes regt mehr zum Gedankenaustausch an wie eine Tiefkühlpizza. Zeigen wir unsere Kindern, dass ein Gugelhupf mehr sein kann als ein vakuumverpackter Dauerbrenner mit 5 Monate Haltbarkeit. Ein bisschen Aufwand muss uns unser Genuss schon Wert sein. Der richtige Umgang mit unseren Nahrungsmitteln ist dabei eine wichtige Voraussetzung. Alles zu seiner Zeit, wer auch nach dem kulinarischen Jahreskreis vorgeht, erlebt im Laufe der Saisonen Genüsse ungläublicher Dimension. Z.B. den gigantischen Geschmack frischer Walnüsse, sonnengereiften Paradeiser von der Staude, die kleinen zarten Maiskölbchen,...

Die Devise lautet: „Machen Sie Ihr Essen zum Thema!“ Aber thematisieren Sie ohne zu polarisieren. Und besetzen Sie Essen positiv. Essen mit Freude und Fun-Charakter. Wir dürfen keine Angst vor Fetten haben, keine Angst vor Schokolade, vor Fleisch, vor Kohlehydrate, vor Fast Food, vor Zucker. Richtige Ernährung ist AUSSCHLIESSLICH eine Frage der Dosierung und der Abwechslung. Keine Nahrungsmittel auf der Welt verdient es verdammt zu werden – außer Sie reagieren persönlich auf etwas mit einem lebensbedrohlichem Asthmaanfall oder ähnlichem. Oder Sie können etwas grundsätzlich nicht ausstehen, nicht einmal riechen. Dann weg damit. Essen Sie immer mit Genuss, aber in der richtigen Dosierung.

Vernünftiger Umgang mit Essen und Trinken muss gelebt werden und von Geburt an geprägt werden. Gestörtes Essverhalten, ob gedankenlose Völlerei oder überängstlicher Umgang mit Essen, das in der Kindheit geprägt wird ist später nur sehr schwer „auszublenen“. Übergewichtige Eltern haben übergewichtige Kinder, heikle Eltern haben heikle Kinder, gesunde Eltern haben gesunde Kinder, schlanke Eltern haben schlanke Kinder, ich weiß nicht, ob es eine medizinisch-wissenschaftliche Bestätigung dieser, meiner Beobachtung gibt, aber es trifft in mind. 80% aller Fälle zu. Und das kann kein Zufall sein. Mein Motto lautet „Essenszeit ist Lebenszeit“ – die Lebenszeit, in der Sie sich ausschließlich mit Genuss – Geschmack- Geselligkeit beschäftigen sollten, ausschließlich! Treffen Sie Ihre Familien an Ihrem Küchentisch, so oft wie möglich. Und treffen Sie Ihre Freunde am Wirtshautisch, so oft wie möglich. Ihr Psyche, Ihrer Physe, Ihrem Leben zu liebe.

Essenszeit ist Lebenszeit

Mahlzeit

Relais & Châteaux MÖRWALD Gourmet Restaurant „Toni M.“

TONI MÖRWALD
Grand Chef



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND CRU À LA CARTE

Caviar Classic

Blinis . Rahm . Schalotten . Eidotter . Eiweiß . Essiggurken . Kapern . Schnittlauch
50 Gramm 150 . 125 Gramm 375 . 250 Gramm 750

Carpaccio & Trüffel

Limousin Rind . Senfmayo . grüner Pfeffer . Olivenöl . Limette . Erdäpfelcreme . Trüffel 36

Gnocchetti & Wildhasenfilet

Parmesan . schwarze Trüffel . Kirschen 36

Scharfe Garnele

Curry . Ingwer . Chili . Bananen . wilde Sprossen . wilde Kräuter . Jasminreis 38

Entrecôte Double für 2 Personen

Pfeffersauce . Gänseleber . Erdäpfelcreme . Trüffel p.P. 48

Fasan im Ganzen gebraten für 2 Personen

Beluga Linsen . Gnocchetti . Senfkohl . Kraut . Speck p.P. 46

Affinierter & gereifter Käse

Potpourri von Kuh . Ziege . Schaf . Berg . Schimmel . Feigen- & Marillensenf 18

Baba au Rhum

Klementinen . Creme Chantilly . Beeren . Orangenperlen 18

Es ist uns eine große Freude für Sie zu kochen!
Essenszeit ist Lebenszeit

Relais & Châteaux MÖRWALD Gourmet Restaurant „Toni M.“

TONI MÖRWALD
Grand Chef



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

GRAND DINER „TONI M.“

Sashimi von Tuna & Lachs*

Ponzu . Wasabi . Sesam . Reismnudeln . Limetten . Chili . Ingwer . Wildkräuter 28

Black Egg „TM“

Erdäpfelcreme . Champagnerschaum . Trüffel . 5 g Caviar 36
Supplement per Gramm Caviar 5

Bisque von Flusskrebse & Hummer*

Cognac . Paradeiser . Dill . St. Jakobsmuscheln 18

Waller Szegediner Krautfleisch*

Paprikacreme . Kraut . Pommes Risollée 36

Rehleim mit Trüffel & Kirsche*

Sellerie . Senfkohl . Entengrammeln 48

Gänseleber gebraten auf Honig.Äpfeln

Lederapfel & Granatapfel mit Brioche 36

Époisses

Williams Birne . Früchtebrot . Ahornsirup . Walnuss 18

Rahmtopfen Soufflé mit Bourbon Vanille*

Nougateis . Krokant . Riesling Sabayon . Himbeeren 18

Petit Fours

* Das Menü „Toni M“ in 5 Gängen 100 + Weinpaket Toni M. 50 | 1.5 h
Das Menü „Toni M“ in 8 Gängen 150 + Weinpaket Toni M. 80 | 2.5 h
Couvert 6

Relais & Châteaux MÖRWALD Gourmet Restaurant „Toni M.“

TONI MÖRWALD
Grand Chef



M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT
„TONI M.“

SEKT . CHAMPAGNER . WEIN

Brut Rosé Sekt . Schloss Gobelsburg 9.5
Grüner Veltliner Sekt . Mörwald 7
2013 Rosé Vintage . Louis Roederer 19
Brut Premier . Louis Roederer 16
Blanc de Blancs Reserve . Topf 13

2018 Grüner Veltliner Spiegel . Ott . Feuersbrunn . Wagram 10.5
2017 Chardonnay Reserve . Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram 10.5
2018 Roter Veltliner Privat . Fritz . Zaussenberg . Wagram 9.5
2015 Riesling Heiligenstein . Hirsch . Kammern . Kamptal 12.5
2017 Riesling Marienburg . Busch . Deutschland 12.5

2001 Château Fourcas Dupré . Frankreich 17
2008 Pittacum Mencia . Spanien 15
2017 Wagram Reserve . Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram 9
2013 Pinot Noir Reserve . Jurtschitsch . Langenlois . Kamptal 10.5
2017 Merlot Malachit . Mörwald . Feuersbrunn . Wagram 7.5
2014 Il Pino di Biserno . Italien 17.5

2017 Riesling Auslese . Schloss Gobelsburg . Gobelsburg . Kamptal 7
2015 Weißburgunder Trockenbeerenauslese . Leth . Fels . Wagram 8.5
2015 Château Coutet . Frankreich 14

Relais & Châteaux MÖRWALD Gourmet Restaurant „Toni M.“

TONI MÖRWALD
Grand Chef

