

M Ö R W A L D

FESTTAGS.KOCHBOXEN

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES GÄNSELEBERPARFAIT

mit Traminergelee . Moosbeerensauce . schwarzen Wagramer Nüssen & Butter.Brioche 20

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

mit Pinienkernen . Melone & Honig.Chili.Sauce 16

ROTE RÜBEN CARPACCIO

mit Tofu . Wasabi-Caviar & gerösteten Pinienkernen 14

BEEF TARTAR

mit wachswweichem Wachtelei . Pfeffercreme & Toastbrot 18

SUPPEN

MARONISCHAUMSUPPE 6

HUMMER BISQUE

mit Hummerschwänzen & Jakobsmuscheln 10

GANGERL

FASANBRÜSTCHEN IM SPECK

auf Beluga Linsen mit Dijon Senf 14

SCHARFE GARNELE

mit Currygemüse . Wildreis & Kresse 18

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit Trüffelrahmsauce 10

ERDÄPFEL.SHIITAKE.RAGOUT

mit frischem Paprika 8



RELAIS &
CHATEAUX

M Ö R W A L D

FESTTAGS.KOCHBOXEN

HAUPTSPEISEN

ZARTE RINDERRIPPE

mit Pfeffersauce . Erbsenschoten . scharfen Karotten & Trüffel.Tagliatelle 20

ROSA FLUGENTENBRUST

mit Rotkraut . Erdäpfelknödeln & Honig.Riesling.Äpfeln 18

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

mit mediterranem Schmorgemüse & Curry-Salz-Erdäpfeln 22

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT TRÜFFEL-FRISCHKÄSE

dazu Schmorparadeisern 14

DESSERT

BABA AU RHUM

mit marinierten Mandarinenfilets . Creme Chantyl & Pistazien 9

NOUGATSTOLLEN

mit Glühweinweichseln . Gewürzsauce & Spekulatiuscrumble 8

LEBKUCHENMOUSSE

mit Rotweinzwetschken . karamellisierten Orangenfilets & Haselnusscrumble 7

Die Preise verstehen sich pro Person. Die Gerichte sind jeweils für 2, 4, 6,.. Gäste zu bestellen.

ZUSÄTZE

TRÜFFELKNOLLE

Weißer Alba Trüffel per Gramm 6.00

Schwarzer Trüffel per Gramm 3.00

KAVIAR

50 g 100

125 g 250

250 g 500

500 g 1.000

 fertig kochen nach Anleitung  aufwärmen  anrichten

M Ö R W A L D

FESTTAGS.KOCHBOXEN

GETRÄNKE

ROEDERER CHAMPAGNER 0,75 lt.

Brut 50

Rosé 75

MÖRWALD GRÜNER VELTLINER SEKT 0,75 lt. 12

BIO HOLLER.BLÜTENZAFT 0,75 lt. 12

PUNSCH & GLÜHWEIN 0,75 lt.

Orangepunsch 11

Roter Glühwein 11

alkoholfreier Apfel.Birnen.Punsch 9,5

2018 GRÜNER VELTLINER SPIEGEL

Bernhard Ott . Feuersbrunn 0,75 lt. 30

2018 ROTER VELTLINER MORDTHAL

Josef Fritz . Zausenberg 0,75 lt. 16

2018 PINOT BLANC MALACHIT

Erhard Mörwald . Feuersbrunn 0,75 lt. 18

2019 RIESLING ZÖBING

Schloss Gobelsburg 0,75 lt. 22

2019 GRAUER BURGUNDER RESERVE

Ecker . Mitterstockstall 0,75 lt. 22

2016 PINOT NOIR HP STANGL

Topf . Strass 0,75 lt. 36.00

2015 PINOT NOIR HENGSTBERG

Stobl . Mitterstockstall 0,75 lt. 85.00

2017 CUVÉE WAGRAM RESERVE

Anton Bauer . Feuersbrunn 0,75 lt. 26.00

2018 MERLOT RESERVE

Schloss Gobelsburg 0,75 lt. 26.00

2015 MIII

Mörwald . Feuersbrunn 0,75 lt. 24.00



RELAIS &
CHATEAUX