

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

M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

SEKT

2017 Grüner Veltliner Sekt Toni Mörwald 8

BIER VOM FASS

Pfiff 0.2 lt. 3.2 . Seidel 0.3 lt. 3.9 . Krügerl 0.5 lt. 4.9

OFFENE WEISSWEINE . 1/8 LT.

2020 Grüner Veltliner Nussberg . Erhard Mörwald 4
2019 Toni's GV . Anton Bauer 4.50
2018 Grüner Veltliner Spiegel . Bernhard Ott 12
2018 Grüner Veltliner Donauschotter . Clemens Strobl 7
2019 Roter Veltliner Fumberg . Franz Leth 7
2018 Roter Veltliner . Schuster . Großriedenthal 7
2019 Riesling Wagram . Karl Fritsch 5
2019 Riesling Zöbing . Johannes Hirsch 6
2020 Rosé In Pink . Hans Setzer 4.5

OFFENE ROTWEINE . 1/8 LT.

2017 Pannonica . Domaine Wolf 6.5
2017 Blaufränkisch Hochäcker . Kerschbaum 7.5
2015 Pinot Noir Malachit . Mörwald 7.5
2017 Merlot Anberola . Hofkellerei Fürst von Lichtenstein 7

ALKOHOLFREIES

Mörwald Säfte 0.25 lt. 4.5
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
Fruidade 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 . 0.5 lt. 5 gespritzt 4.5

EDLE BRÄNDE

Mörwald Marille . Williams . Kirsche . Zwetschke . Trebern 2 cl. 4
Erhard Mörwald

M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

SALAT TRAUBE

mit gebackenem Ei . Nüsse . Spargel . Feigen & Trauben 16

KLARE RINDSUPPE

mit Leberknödel oder Frittaten 6

WAGRAMER VELTLINERSCHAUMSUPPE

mit gebackenen Nussbrotblättern 8

RIESLINGSBEUSCHERL VOM KALB

mit Serviettenknödel 16

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren

vom Kalb 25 . vom Schwein 15

ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Braterdäpfeln & Röstzwiebeln 26

BACKFISCH WIENER ART

mit Erdäpfel.Mayonnaise.Salat & Vogerlsalat 20

KALBSRAHMGULASCH

mit Sauerrahm & Nockerln 22

HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI

mit Kräuterseitlingen . Babyspinat & Nussbutterschaum 18

RINDSGULASCH VOM MILCHSTIER 15 . KLEIN 10

SACHERWÜRSTEL

im Gulaschsaft 9 . mit Senf & Kren 6

M Ö R W A L D

KOCHBAR IM WIRTSHAUS

FEUERSBRUNNER PALATSCHINKEN

mit Marillenmarmelade . Schlagobers & Schokosauce

2 Stück 10

SCHOKOLADENSPIZ

mit Erdbeeren . Pistazien & Rosmarin 14

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 4.5 . Cappuccino 5 . Café Latte 5

SCHOKOLADE

Weißer Schokolade · Vanille & Rosenblütenblätter 6
Milch Schokolade · Tonka Bohne & Marshmallows 6
Dunkle Schokolade · Orient Zucker & Schokoperlen 6
Portion Schlagobers 0.5

TEE

Kanne Tee 5