

# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## SIGNATURE DINER DE DEGUSTATION „TONI M.“

Anlässlich 50 Jahre MÖRWALD Gastwirtschaft in Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13

### CEVICHE VOM WOLFSBARSCH\*

Kirsche . Kokos . Jalapeno 26

o

### GÄNSELEBERPARFAIT

geräucherter Aal . Ananas . Estragon 34

o

### EI IM PANKOMANTEL\*

Sot-l'y-laisse . Erdäpfelcreme . Spinat 28

o

### WHITE PANTHERS & BOUILLABASSE

Steirische Gebirgsgarnelen . grüner Apfel . Sellerie . Fenchel & Koriander 42

o

### WALLER SZEGEDINER KRAUTFLEISCH\*

Paprikacreme . Kraut . Entengrammel . Pommes Risolée 38

o

### WAGRAM REH & HEIDELBEERE\*

Sellerie . Eierschwammerl . wilder Brokkoli 46

o

### GEEISTER ROQUEFORT

Strudelteig . Trauben . Joghurt 18

o

### TOPFENSOUFFLÉ\*

Nougateis . Sabayon . Himbeeren 18

o

### PETIT FOURS

\*DAS DINNER 5 GÄNGE 100

DAS DINNER 8 GÄNGE 150

DAS GEDECK 10

TONI MÖRWALD

Grand Chef



# M Ö R W A L D

GOURMETRESTAURANT  
„TONI M.“

## SIGNATURE DINER DE DEGUSTATION „TONI M.“

Anlässlich 50 Jahre MÖRWALD Gastwirtschaft in Feuersbrunn am Wagram . Kleine Zeile 13

2010 DOM PÉRIGNON BLANC 39

\*2017 RIESLING RIED MARIENBURG

Clemens Busch . Pünderich . Mosel 15

o

2016 GEWÜRZTRAMINER EICHBERG GR. CRU

Pierre-Henri Ginglinger . Alsace 18

o

\*2018 GRÜNER VELTLINER SPIEGEL

Ott . Feuersbrunn . Wagram 15

o

2018 GRÜNER VELTLINER PRIVATE SELECTION

Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram 15

o

\*2015 RIESLING HEILIGENSTEIN

Schloss Gobelsburg . Kamptal 18

o

\*2012 VERNATSCH R

Weingut in der Eben . Kardaun . Südtirol 15

o

2019 GRÜNER VELTLINER V.D.N

Domäne Wachau . Dürnstein . Wachau 15

o

\*2015 CHÂTEAU COUTET 1ER CRU CLASSÉ

Barsac . Bordeaux 15

\*DER WEIN 75  
DER WEIN 105

\*DER MÖRWALD SAFT 20  
DER MÖRWALD SAFT 35

TONI MÖRWALD

Grand Chef

