

# 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 & BOUILLABAISSE\*

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

### VALRHONA OPALYS\*

Ribisel . Tasmanischer Bergpfeffer 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

\*2017 RIESLING RIED MARIENBURG

Clemens Busch . Pünderich . Mosel 15

o

\*2017 GEWÜRZTRAMINER EICHBERG GR. CRU

Pierre-Henri Ginglinger . Alsace 18

o

2018 GRÜNER VELTLINER SPIEGEL

Ott . Feuersbrunn . Wagram 15

o

\*2017 PINOT BLANC KIRCHTHAL

Anton Bauer . Feuersbrunn . Wagram 12

o

2018 ROTER VELTLINER STEINBERG PRIVAT

Josef Fritz . Zaussenberg . Wagram 10

o

\*1996 CABERNET SAUVIGNON

Grant Burge . Barossa Valley . Australien 15

o

2019 GRÜNER VELTLINER V.D.N

Domäne Wachau . Dürnstein . Wachau 15

o

\*2018 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

