

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGG“

VORSPEISEN

HERBSTSALAT „GRAFENEGG“

Bittersalat . gebackenes Ei 13 Huhn 15 Garnele 18

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Kürbischutney . Chicorée 17

YELLOWFIN TUNA

Sushireis . Wasabi . Avocado 18

ROTE RÜBEN LACHS

Gelbe Rübe . Oberskren 19

ZIEGENKÄSEPIZZA

Rote Zwiebeln . Pickles 15

CARPACCIO À LA TONI M.

Senf . Mayonnaise . Parmesan . Rucola 20

SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE

Leberknödel . Frittaten oder Grießnockerl 6

KÜRBIS ORANGEN SUPPE

Geröstete Kürbiskerne . Croutons . Kürbiskernöl 8

GARNELENBISQUE

Brandycream 12

ZWISCHENGERICHTE

PILZRAVIOLI

Erdäpfespuma . Asmonte . Blattspinat . Eigelb 17

TRÜFFELRISOTTO

Pochiertes Ei . Waldpilze 21

TAGLIATELLE

Rehsugo . Parmesan 18

Couvert 4

Frisch aufgebackenes Gebäck dazu wird hausgemachter Aufstrich der Saison . Wurzelspeck & Butter serviert

M Ö R W A L D

RESTAURANT „SCHLOSS GRAFENEGB“

FISCHE

GEBRATENES BACHFORELLENFILET

Pilzrisotto . Nussbitterschaum 26

JAKOBSMUSCHELN

Speck . breite Bohnen . Pommes Risolé 28

SEESAIBLING

Tagliatelle . Kürbis . Spinat 24

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Kürbiscurry . Honigäpfel . geräucherte Gnocchi 28

KNUSPRIGE SPANFERKELSTELZE

Currykraut . Erdäpfelspalten . Barbecuesauce 25

RINDSFILETSTEAK

Rotes Zwiebelconfit . Erdäpfelcreme . Pak Choi 36

REHPFEFFER

Briocheknödel . Kohlsprossen . Sauerkirschen 28

GESCHMORTES VOM MILCHSTIER

Karfiol . Rotweinschalotten 24

FASCHIERTE LABERL

Im eigenen Saft . Erdäpfelpüree . Zuckererbsen 18

WIENER BACKHENDL

½ ausgelöstes Backhendl . Erdäpfelsalat 20

WIENER SCHNITZEL

Petersilerdäpfel . Preiselbeeren . vom Kalb 25 Ötscherblick Schwein 15

SZEGEDINER GULASCH

Petersilerdäpfel . Sauerrahm 22

GERÄUCHERTER HOKKAIDO KÜRBIS

Cous Cous . schwarze Oliven 16

KÄSE . NACHSPEISEN . EIS IN UNSERER DESSERTKARTE

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise ausgestellt werden können!
Alle Preise sind inklusive Service . aller Steuern und Abgaben!