

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 Brut 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
2020 Toni's GV . Anton Bauer 4,50
2019 Grüner Veltliner Dorner Reserve . Gerald Waltler 7
2020 Grüner Veltliner Donauschotter . Clemens Strobl 7
2020 Roter Veltliner Fumberg . Franz Leth 7
2019 Riesling Zöbing . Johannes Hirsch 6.5
2017 Chardonnay Heideboden. Weingut Juris 6.5
2020 Rosé In Pink . Hans Setzer 4.5
2019 Gelber Muskateller Lehm & Löss . Hanauerhof . Christoph Strell 7
2019 Sauvignon Blanc Steinbach . Domaine Wolf 7.5

OFFENE ROTWEINE . 1/8 LT.

2017 Pannonica . Domaine Wolf 7
2017 Blaufränkisch Leithakalk . Kollwentz 9
2018 Pinot Noir Malachit . Mörwald 7.5
2017 Merlot Anberola . Hofkellerei Fürst von Lichtenstein 7.5
2018 Wagram Cuvée . Anton Bauer 7

ALKOHOLFREIES

Mörwald Säfte 0.25 lt. 4.5
Apfelsaft naturtrüb . Williamsbirne naturtrüb . Marillen- & Zwetschkenektar
Mineralwasser 0.33 lt. 3.5 . 0.75 lt. 7.5 . Sodawasser 0.25 lt. 2 . 1.0 lt. 5
Frucade 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 . 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 28

BACKFISCH WIENER ART

mit Erdäpfel.Mayonnaise.Salat & Vogerlsalat 20

KALBSRAHMGULASCH

mit Sauerrahm & Nockerln 22

HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI

zartes Gemüse . Babyspinat . Rucola 22

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

WIENER TOPFENKNÖDEL

mit Zwetschkenröster & Vanilleeis 12

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