

M Ö R W A L D

RESTAURANT „ZUR TRAUBE“



LÖSSFRÜHLING AM WAGRAM 2023 SPARGELMENÜ & WEINBEGLEITUNG VOM BIO WEINGUT URBANIHOF

Restaurant „Zur Traube“

MENÜ & WEIN

Bio-Schaumwein vom Gelben Muskateller
Bio-Schaumwein vom Grünen Veltliner

Marinierter Wagramer Bio-Solospargel
mit gebeizter Lachsforelle, Buttermilch & Frisee

2022 Grüner Veltliner 4U Wagram DAC Fels
2022 Young Boy Rivaner

Shiitake Consommé
mit Rotgarnelen-Gyoza

2021 Grüner Veltliner Wagram Selektion Wagram DAC Ried Brunthal
2021 Riesling Wagram DAC Fels
2022 Gelber Muskateller Wagram DAC

Seesaibling in Petersilöl confiert
mit Spargel-Gnocchi, jungen Erbsen weißem Nussbutter Schaum

2021 Grüner Veltliner Alte Reben Wagram DAC Ried Dorner
2020 Grüner Veltliner 1598! Ried Dorner
2017 Grüner Veltliner Grand Reserve Ried Dorner

Kalbsbutterschnitzel

mit Spargelspitzen, cremigen Aumorcheln & Trüffelerdäpfeln

2020 Chardonnay kleines Holz
2020 Weissburgunder kleines Holz
2021 Roter Veltliner Wagram DAC Ried Dorner

Erdbeerknödel

Joghurt-Espuma & Erdbeer-Minz-Sorbet

2021 Merlot Rose
2019 Zweigelt Barrique
2021 Sauvignon Blanc Auslese

TERMIN

19. Mai 2023, von 19.00 bis 22.30 Uhr

PREIS pro Gast

5 Gänge Gourmetmenü mit Bio Weinbegleitung vom Bio Weingut Urbanihof 119,00
inkl. Gedeck, Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

RESERVIERUNGEN UNTER
+43.2738.2298.0 | TRAUBE@MOERWALD.AT