

Schritt für Schritt zum Meisterkoch



„Kochen – Kosten – Plaudern – Fachsimpeln – Genießen“ sind die Grundpfeiler der erfolgreichsten Österreichischen Kochschule „Toni Mörwald“. Ein kulinarisches Mekka für alle, die sich mit der Zubereitung feiner Speisen freudig auseinandersetzen wollen. Wir lehren die wichtigsten Techniken und Tricks für das perfekte Arbeiten in der Küche, sowie Tipps für zeitgemäßes und schonendes Garen. Außerdem erlernen Sie, welche Zutaten miteinander harmonieren und wie man Gäste mit Kreativität begeistert.



**INFORMATIONEN
& ONLINE BUCHEN**
moerwald.at/kochen

GUTSCHEINE
moerwald.at/schenken



Kochschule-Programm 2025/26

TERMINE 2026 jeweils Mittwoch, 17.00 – 22.00 Uhr

In der Kochschule „Toni M.“ unter der Patronanz von Toni Mörwald. Seminarleitung: Chef de Cuisine Kochschule und sein Team.
Die Gerichte werden gemeinsam gekocht und dazwischen mit den passenden Weinen verkostet.

Dienstag, 21. Oktober 2025

Herbstliche Wildküche

Montag, 10. November 2025

Knuspriges Gansl & Co

Dienstag, 2. Dezember 2025

Das große Weihnachtsmenü

7. Jänner 2026

Vitale Küche – Fisch . Saucen . Gemüse

14. Jänner 2026

Wintersuppe . Parmesannudeln .

Reisfleisch . Wagyu & Tiramisu Toni M.

21. Jänner 2026

Hummer . Blunzn . Jakobsmuscheln .

Rostbraten & Topfenpalatschinken

28. Jänner 2026

Lachs . Hering . Saibling . Waller

& Birnenknödel

11. Feber 2026

St. Valentin – kochen für die Liebsten

mit Herz

25. Feber 2026

Vongole . Garnelen . Kaviar Ei .

Steinbutt & Apfelstrudel de Luxe

4. März 2026

Fischküche . Krustentiere . Fonds

& Saucen

11. März 2026

Sushi . Maki . Rolls . Wagyu & Mochi

18. März 2026

From nose to tail

25. März 2026

Tatar . Consommé . Ravioli .

Rindsrouladen & Rahmschmarrn

1. April 2026

Osternest . Osterei + Kaviar .

Osterkitz . Osterlamm & Osterstrizel

15. April 2026

Toskana Küche

22. April 2026

Pata Negra . Lardo . Krautfleisch .

Duroc & Baba au Rhum

29. April 2026

Bittersalate . Fenchel . Fisch . Steak & Beeren

13. Mai 2026

Weisser Goldgebener Spargel in

allen Facetten

20. Mai 2026

Sashimi . Carpaccio . Ceviche . Maibock

& Schokoladen Gâteaux

27. Mai 2026

Caesar Salad . Minestrone . Rigatoni

Arrabbiata . Wildschwein & Feigen Carlton

3. Juni 2026

Cuisine Côte d'Azur

10. Juni 2026

Tapas . Fisch & Scampi vom Grill . Paella

17. Juni 2026

Zucchini Blüten . Crevetten Cocktail .

Jakobsmuscheln & Erdbeeren

24. Juni 2026

Anchovis . Tuna . Bonito . Butterfisch .

Walderdbeeren & Waldheidelbeeren

8. Juli 2026

Mediterranes Grillen am Green Egg

22. Juli 2026

Sommerküche . Barbecue . Beilagen .

Saucen . Salate

12. August 2026

Paradeis . Erdäpfelsalat . Wiener Schnitzel .

Naturschnitzel & Powidltscherl

26. August 2026

Eierschwammerl . Steinpilze . Trüffel

Pasta . Perlhendl & Heidelbeer Dalken

9. September 2026

Haute Cuisine à la France

16. September 2026

Wildgeflügel . Belugalinsen .

Gänseleber . Fasan . Wachtel

23. September 2026

Steinbutt & Steinbock

30. September 2026

Niederösterreichische Weinherbst

Küche de Luxe

7. Oktober 2026

Wildküche

14. Oktober 2026

Flugente im Ganzen mit den

klassischen Beilagen & Suppen

21. Oktober 2026

Japan zu Gast

4. November 2026

Rund ums Martini Gansl

11. November 2026

Feldhase . Wildschwein & Dessertküche

18. November 2026

Grand Cuisine mit Trüffel

9. Dezember 2026

Austern . Kaviar . Hummer .

Lachs . Rehrücken

16. Dezember 2026

Das große Weihnachtsmenü

Programm

- Empfang mit Aperitif & Amuse Bouche
- Besprechung des Menüs
- Verteilung der Rezeptmappen & Kochschürzen
- Gourmetmenü in 5 Gängen
- Weinbegleitung
- Digestif
- Verleihung des Kochzertifikat
- Kochbuch mit persönlicher Widmung

PREIS pro KochschülerIn 249.00

inkl. Aperitif, Küchenachterl, 5 Gänge Menü, Weinbegleitung, Wasser, Säfte, Espresso, Digestif, Rezeptmappe, Kochschürze, Zertifikat

RESERVIERUNG

+43 2738 22980 . kochschule@moerwald.at

* für Begleitpersonen

5 Gänge Menü inkl. Getränken laut Programm 149.00

Begleitpersonen gehen nicht mit in die Küche

Nächtigung inkl. Frühstück

HOTEL AM WAGRAM oder GUTSHOF HOTEL

Doppelzimmer superior 300.00 Einzelzimmer 225.00

Küchenfreunde

4 Kochfreundinnen oder -freunde besuchen gemeinsam 1 Kochseminar

inkl. Nächtigung in 2 Doppelzimmern im Hotel am Wagram inkl. Frühstück

PREIS 1.400 VERLÄNGERUNGSNACHT 500.00