



MÖBIUS IN 3 GÄNGEN

Amuse Bouche

Fresh and Funky

Tatar vom Wolfsbarsch | Estragon.Yuzu Creme
Grüner Apfel

Bööff Stroganoff

gegrilltes Flanksteak | rote Bete Lack | falscher Champignon
Mixed Pickles | Dijon Senf.Erde

KrümmeL.Monster

marinierte Waldbeeren | Bergmilch.Joghurt.Eis
34 Keksbrösel 🍪

Süßes von Elli

72.- p.P.

(donnerstags bis samstags - Menü wird tischweise serviert)

ES BEGINNT

Tartare de Filet de Bœuf

irisches Rinderfilet handgeschnitten
Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni |
Gewürzgurke | Knusperbrot

26.-

mit Prunier Caviar Shot 20 Gramm 29.-

Foie Gras Rhapsodie

gebratene Entenstopfleber von Malvasia
karamellierte Aprikose | Piemonteser
Haselnuss | Guanaja Schokolade

29.-

Das Lösch.Blatt

Carpaccio vom Carabinero | Sauerrahm
gegrilltes Zitronengel

22.-

ES LÄUFT

Retour de Plage

Bouillabaisse signature №¹
Pastis | Orange | Safran |
Salzwasserfische | Rouille

32.-

Äbler Leisa

Bio Alb Linsen | Birne
Röstzwiebelschaum | weisser Balsamico

17.-

Stein+Reis=X ☺

Sautierte Steinpilze | cremiges Risotto
Parmesan | Majoran

19.- | 26.-

Sagen Sie nicht „Maultaschen“

Ravioli von Calamari | Staudensellerie |
gegrillte Paprika | Pimentonjus

22.- | 29.-



MITTENDRIN

Salz.Wasser

Wolfsbarsch aus dem Atlantik
gebundener Specksaft | Cocobohne & dicke Bohnen | getrocknete Tomate
38.-

Süss.Wasser

Seesaibling | weisse Tomatenbutter | Estragon Spinat
Bratkartoffel | Schnittlauch
35.-

Bööff Stroganoff

gegrilltes Flanksteak | rote Bete Lack | falscher Champignon
Mixed Pickles | Dijon Senf.Erde
37.-

möbius signature №²

24 h geschmorte Ox.Backe
Perlzwiebel | Wurzelwerk |
Kartoffelpüree nach Joël Robuchon
36.-

DAS GEHT IMMER

Wiener Wahnsinn

Wiener Palatschinken &
die Marillenmarmelade
Puderzucker und das ist
dann auch die Wahrheit.
14.-

I want more ☺

70% Zartbitterschokolade
20 % flüssige Schokolade
10 % handgeschlagenes
Obers
16.-

Käse vom Affineur

Maître Yves Bordier
aus der Bretagne
3 oder 5 Stück |
süß – fruchtige
Begleitung | Brot
14.- | 19.-

Das möbius mini

Magnum Eis
mit Espresso von
Andraschko
7.-

Eiskalt aber cremig

Yuzu- und/oder
Himbeersorbet
12.-
mit Reisetbauer Axberg
Vodka
18.-