

MÖBIUS IN 3 GÄNGEN

Fresh and Funky

Der möbius Laxx | Shiitake Pilze | Kräutersalat

Der Reis ist heiß

Cremiges Risotto | Artischocke | Petersilie | schwarzer Pfeffer

Très chic

Malvasia Entenbrust | geschmorter Chicorée Orangenjus & knusprige Polenta

Gib mir Saures

Zitrusfrüchte | weiße Schokolade Yuzu | Blutorangensorbet

3 Gang 72.- p.P. (ohne Risotto) | 4 Gang 84.- p.P. (donnerstags bis samstags - Menü wird tischweise serviert)

ES BEGINNT

OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot 3 | 6 | 9 Stück 14.- | 26.- | 38.-

Tartare de Filet de Bœuf

irisches Rinderfilet handgeschnitten Sauce Tatar | Eigelb | Capperoni | Gewürzgurke | Knusperbrot 26.-+ Prunier Caviar Shot 20 Gramm 29.-

Bitte die Quitte

gebratene Entenstopfleber von Malvasia Quittenconfit | Yuzu.Schukolade Macadamianuss 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.-

Erd.Artischocke³

Topinambur
Confiertes Eigelb | Parmesanschaum
schwarzer Trüffel
25.-

Weißes Gold

Tartufo Alba Cremiges Risotto oder Feine Nudeln 24.- (Vorspeise) | 38.- (Hauptgang)

Sagen Sie nicht "Maultaschen"

Höllerschmid's Blutwurst | Steinpilze Zitronen.Oreganoschaum | Apfelvinaigrette 22.-

Fan.Artikel

Kutteln vom Kalb Olive | Tomate Frito | Parmesan 24.-



MITTENDRIN

Salz.Wasser

Steinbutt aus dem Atlantik
Puttanesca Style | Tomatenjus | süße Kapern | Oliven | Staudensellerie
42.-

Roll.Mops ©

Forelle aus dem Spessart Krause.Petersilie | Salzzitrone | Petersilienwurzel | Kaviar 32.-

Très chic

Malvasia Entenbrust
Geschmorter Chicorée | Orangenjus
& knusprige Polenta
41.-

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.-

Das möbius mini Magnum Eis

mit Espresso von Andraschko 7.-

Gib mir Saures

Zitrusfrüchte | weiße Schokolade Yuzu | Blutorangensorbet 17.-

I want more ©

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

Eiskalt aber cremig

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

Käse vom Affineur

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