



MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS FREITAG)

VORSPEISE

Geschäumte Bärlauch.Suppe

oder

Wilder Kräutersalat | Champagnerdressing | Kleine Tomaten | Gurke

HAUPTGANG

Mittwoch: Kassler Deluxe | cremiges Sauerkraut | Kartoffelstampf (18.50)

Donnerstag: Wiener Wahnsinn | Kalbsrahmgulasch | Spätzle & Sauerrahm
(19.50)

Freitag: Knusprig gebratener Adlerfisch | Risoni | Staudensellerie | Tomatenbutter (19.50)

DESSERT

Österreich pur: Lauwarme Topfenpalatschinken

VEGETARISCHES GERICHT DER WOCHE:

Ravioli und Aubergine | Ricotta | Rukola | Balsamico

2 GANG 24.- (VEGETARISCH 22.-) | 3 GANG 29.- (VEGETARISCH 27.-)

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Grüner Spargel | Capricho | Himbeervinaigrette

FISCHER FRITZ

Schottische Lachstranche | cremiges Risoni | Bärlauch

ÖSTERREICH PUR

Lauwarme Topfenpalatschinken

2 GANG 45.-

3 GANG 49.-

SAMSTAG KLASSIKER:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren (34.-)

Mittwoch, 26.März bis Samstag, 29.März



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.-

RETOUR DE PLAGES

Bouillabaisse signature №¹

Pastis | Orange | Safran |

Salzwasserfische | Rouille

32.-

FAN.ARTIKEL

Kutteln vom Kalb

Olive | Tomate Frito | Parmesan

24.-

MITTENDRIN

SALZWASSER

Steinbutt aus dem Atlantik

wilder Blumenkohl | Liebstöckel.Beurre Blanc | Haselnuss.Gnocchi

44.-

MÖBIUS SIGNATURE №²

24 h geschmorte Ox.Backe

Wurzelwerk

Kartoffelpüree nach Joël Robuchon

36.-

DAS GEHT IMMER

DAS MÖBIUS MINI MAGNUM EIS

mit Espresso von Andraschko

8.-

WIENER WAHNSINN

Wiener Palatschinken | Marillenmarmelade | Puderzucker

14.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Himbeersorbet

12.-