



BISTROT MITTAGSMENÜ

(MITTWOCH BIS FREITAG)

2 GANG 26.- | 3 GANG 32.-

VORSPEISE

Waldpilz.Schaumsuppe

oder

Kräutersalat & Frisée | Champagnerviniagrette | Croutons

HAUPTGANG

Handwerk

mit Semmel gefüllte Kalbsbrust | Natursaftl' | Kohlrabigemüse

oder

Pasta

Feigen Ravioli | frischer Bärlauch & Parmesan

oder

Der Eintopf

Möbius sein Tafelspitzeintopf | Wurzelwerk | Liebstöckel & Frittaten

DESSERT

Heute Rummelplatz! Knusprige Krapfen | Puderzucker & Schokolade

DAS KLEINE MÖBIUS MENÜ

(MITTWOCH BIS SAMSTAG)

2 GANG 48.- | 3 GANG 52.-

WIR FISCHEN

Geräucherter schottischer Lachs | Kräutersalat | Sauerrahm

ICH WÜNSCHT, ICH WÄR EIN HUHN

Schwarzfederhuhn | Erbsen.Kohlrabigemüse | gebackene Polenta & Morchelschaum

WIENER WAHSINN ☺

Wiener Palatschinken & die Marillenmarmelade

SAMSTAG KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

(34.-)

Mittwoch, 04.März bis Samstag, 07.März



ES BEGINNT

OYSTER TIME

Frische Austern nach Marktangebot

3 | 6 | 9 Stück

16.- | 32.- | 45.-

TARTARE DE FILET DE BŒUF

irisches Rinderfilet handgeschnitten

Sauce Tartar | Eigelb | Capperoni | Gewürzgurke | Knusperbrot

26.-

RETOUR DE PLAGE

Bouillabaisse signature №¹

Pastis | Orange | Safran |

Salzwasserfische | Rouille

32.-

FAN.ARTIKEL

Sautiertes Kalbsbries | Petersilienwurzel

Pimonteser Haselnuss | PerigordTrüffel

34.-

MITTENDRIN

MÖBIUS FASHION

Loup de Mer gebraten | Radicchiojus | Pinienkerncreme

Knusprige Polenta

46.-

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

16.-

EISKALT ABER CREMIG

Yuzu- und/oder Beerensorbet

14.-