

# GEMACHT:

Daniel  
Philipp  
Sarah  
Christian  
Lucas  
Nicki  
Genesis  
Anes

M  
OI  
N

# GEBRACHT:

Gernot  
Lena  
Dragana  
Dominik  
Olivera  
Sandra  
Din

UNSERE  
SPEISEN

## Moin!

Ich bin Daniel und komme aus Hamburg.  
Nach Graz hat es mich 2018 der Liebe wegen verschlagen  
und hier hab ich schließlich auch meine eigene kleine  
Familie gegründet.

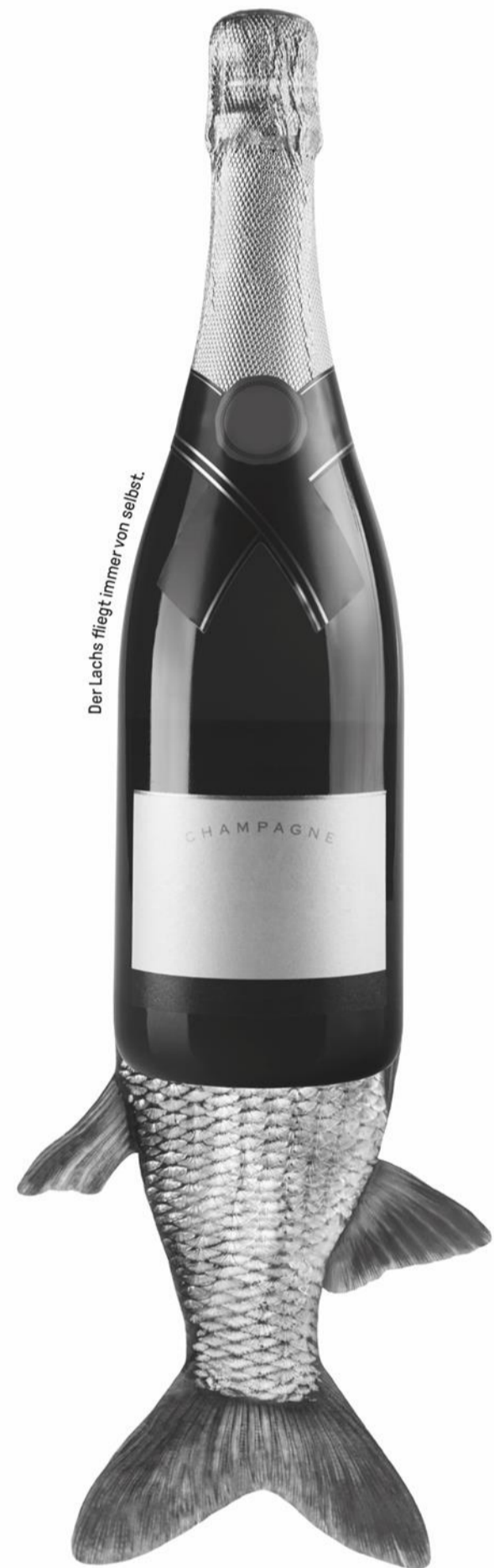
Das Moin ist eine Hommage an meine Perle, meine  
Heimat.

Ich koche hier alles was ich liebe.

Ich bin viel rumgekommen und möchte Euch gerne auf  
meine ganz persönliche kulinarische Reise mitnehmen.  
Wir sind ein internationales Team und so kochen wir auch.  
Schön, dass Du da bist!



Bevor Du bestellst,  
scan mich.



EIMSBÜTTEL  
◉  
GRAZ

# ALLER ANFANG IST LECKER:

## STARTER, SUPPEN & GRÜNZEUG

Also nicht lang grübeln,  
alles zum Teilen oder auch für dich ganz alleine



|  |         |
|--|---------|
| <b>CEVICHE VOM SEESAIBLING</b><br>roh gebeizt & geflämmt, Wasabi, Passionsfrucht,<br>Avocado, Eigelb Espuma                    | € 14,00 |
| <b>TATAKI VOM AT RINDERFILET</b><br>Liebstöckel, Buchenpilze, Malz Chip, Junglauch,<br>Margi                                   | € 16,00 |
| <b>SPICY SMASHED KOHLSPROSSEN [ VEGAN ]</b><br>Sesam, Koriander, Röstzwiebel, Rauch, Limette                                   | € 10,00 |
| <b>GEBRANNTER SELLERIE IM GANZEN [ VEGETARISCH ]</b><br>schwarzer Knoblauch, Kartoffel Espuma<br>Sriracha, Haselnuss, Char Siu | € 13,00 |
| <b>GETRÜFFELTE STEINPILZSUPPE [ VEGETARISCH ]</b><br>Petersilien Öl, Crouton, Trüffel  | € 8,00  |
| <b>SOM TAM [ VEGAN ]</b><br>Papaya, Karotte, Limette, Erdnuss  | € 7,00  |
| <b>THUNFISCHPIZZA</b><br>Mariniertes Thunfischtatar, Blätterteig, Gelber Rettich,<br>Koriander                                 | € 15,00 |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>GEDECK</b><br>mit Brot von der Bäckerei Teschl<br>ab 17:00 Uhr obligatorisch | € 3,50 p.P. |
|---|-------------|

# EIN PAAR NASCHIS HINTERHER

|   |        |
|---|--------|
| <b>QUITTEN ZAUBER</b><br>Passionsfrucht, Nougat, Safran | € 7,00 |
| <b>MILCHFLIP WINTER EDITION</b><br>Honig, Zwetschke     | € 8,00 |
| <b>BAUMKUCHEN</b><br>Mascarpone, Bratapfel              | € 9,00 |



EIMSBÜTTEL  
●  
GRAZ

# SHARING IS CARING

## GEDECKTER TISCH FÜR ZWEI PERSONEN (CHEF CHOICE)

pro Person € 55,00

Wir servieren Ihnen 5 Vorspeisen, 2 Hauptgänge & 2 Desserts  
in 4 Gängen aufgeteilt

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam Kulinarisch verwöhnen.

Das Überraschungsmenü wird Tischweise für Sie vorbereitet.

Auf Allergien und Unverträglichkeiten gehen wir bestmöglich ein.

# MOIN´S KLASSIKER

WAS HALT IMMER GEHT

**MOINS DELUXE CURRYWURST**  
Pommes, Trüffel, Trüffelmayo

€ 16,00

**KRABBenBRÖTCHEN DELUXE**  
Brioche, Flusskrebse, Salat, Zwiebel, Spicy Majo

€ 16,00



# HAUPTSACHEN

**ZARTE BIO OCHSENBACKERL** € 27,00  
Beurre Rouge, getrüffeltes Selleriepüree,  
Kräutersaitlinge, Trüffel

**PERLUHNBRUST FRANKREICH TRIFFT JAPAN** € 24,00  
Miso, Wirsing, junge Kartoffel, Ingwer

**DORADE LEVANTINISCHE ART** € 24,00  
Erbse, Tomate, Zwiebel, Quinoa, Minze,  
Knoblauch

**WILDFANG HEILBUTT** € 29,00  
Safran, Kürbis, Bouillabaise, Dill, Flusskrebse

**ROASTED SPICY SPITZKOHL [ VEGAN ]** € 17,00  
Chili, Knoblauch, Som Tam, Koriander

**FAKE BEEF BAVETTE [ VEGAN ]** € 20,00  
Pak Choi, Sambal Manis, Schnittlauch, Sour Cream,  
Cashewkerne



# KROSS GEBRATENE ENTE IN VIER GÄNGEN SERVIERT

ZWEIERLEI ENTENSÜPPCHEN

\*\*\*

**DIE BRUST**  
Rotkohl, grüner Apfel, Maroni, Kartoffelknödel, 5Spice Entenjus

\*\*\*

**SORBET**

\*\*\*\*

**DIE KEULE**  
Honig, Szechuan Pfeffer, Som Tam Salat

pro Person € 49,00

EIMSBÜTTEL  
●  
GRAZ