

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Double	2.80/3.80
Cappuccino / Double	3.90/4.50
Café au Lait / Double	4.20/4.90
Macchiato / Double	2.90/3.90
Café allongé / Double	2.90/3.90
Chocolat Chaud – Valrhona Caraïbe 66%	5.10
Parémi Chai Latte	4.20
Heiße Milch mit Honig Waldhonig von der Imkerei Grill	3.90
Kleines Kännchen Milch	0.50
Glas Milch, kalt oder warm	2.50

*Unsere Cafés gibt es auch wahlweise koffeinfrei von prem frischkaffee, laktosefrei, mit Sojamilch oder Hafermilch.

prem
frischkaffee

prem frischkaffee ist eine Rösterei aus Wien. Dem ehemaligen Barista-Staatsmeister Michael Prem gelingt es, nachhaltig und transparent gehandelten Kaffee perfekt zu rösten. Die Sorte blu: hat einen vollen Körper, schmeckt nach dunkler Schokolade und ist zart nussig. Egal ob als Espresso oder mit Milch blu: von prem frischkaffee ist ein wunderbarer Begleiter zum Croissant!



CRÉATIONS ARTISANALES

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen. Alle Produkte werden täglich frisch in unserer Backstube zubereitet, daher ist die Verfügbarkeit einiger Produkte begrenzt. Alle Preise in Euro inkl. MwSt – ohne Gewähr.



LES THÉS *Haas & Haas*

Assam Golden Melange	4.70
Hocharomatischer Frühstückstee mit würzigem Geschmack. Entwickelt mit Milch und Zucker ein karamellartiges Aroma	
King of Jasmine	4.70
Eine der feinsten Jasminspezialitäten aus Yunnan mit außergewöhnlich feinem Aroma	
Physalis Mandarine	4.70
Physalis lässt mit Papaya, Mango und Mandarine vom Urlaub unter Palmen träumen	
Nana Minze	4.70
Erfrischender Duft und Geschmack. Nana Minze stammt aus Marokko und wird dort als Tee zu jeder Gelegenheit getrunken	
Moringa Lemon-Verbene	4.70
Diese herrlich nach Verveine duftende Teelegende ist besonders nährstoffreich und bekömmlich	

LES BOISSONS FROIDES

	0,25l/0,5l
Fruchtnektar	
Sortenreine Fruchtnektare von Van Nahmen	
Rhabarber , Zwetschke,	gespritzt: 3.60/4.90
Weißer Pfirsich, Marille	Nektar pur: 4.20/5.60
Apfelsäfte	
Sortenreine naturtrübe Apfelsäfte von Familie Wetter aus Missingdorf. Jeder Saft hat seinen typischen Geschmack	
Cox Orangen Renette	gespritzt: 3.60/4.90
Discovery	Apfelsaft pur: 4.20/5.60
Holunder Soda/Wasser*	2.50/4.20
Soda Zitrone*	2.50/4.20
Frisch gepresster Orangensaft	4.50
Frisch gepresster Grapefruitsaft	4.50
Orangina 0,25l	3.70
Vöslauer 0,33 Prickelnd/Still	3.20
Perrier 0,33	3.90

*Jugendgetränk

LES ALCOOLS

	VERRE / BOUTEILLE
Vin Blanc 1/8	4.50/22
Domaine de Pellehaut, Gascogne leichter Cuvée mit 11% Vol. alc. Zartes Aroma nach Zitrusfrüchten, Grapefruit und Orangeblüten.	
Vin Rouge 1/8	4.50/22
Domaine de Pellehaut, Gascogne trockener Cuvée mit 13% Vol. alc. intensiven Aromen nach Cassis, Kirschen und Brombeeren	
Vin Rosé 1/8	4.50/22
Château Lauduc, Bordeaux Rosé mit 12,5% Vol. alc. (100% Cabernet Franc) Fruchtige Aromen nach Erdbeeren, Grapefruit und Blaubeeren.	
Champagne 0.1l <i>FALLET DART</i>	9.90/69
FALLET-DART Brut Grande Selection Pinot Noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15% 12,5% Vol. alc.	
Aperitivo Spritz 1/4	5.90
Aperitivo Negroni Eleven mit Prosecco	
Weisser Spritzer 1/4	3.90
Winzer Gerhard Deim Grüner Veltliner, Kamptal	
Bière 0,33l	3.60
Murauer Bier, Märzen 5,2% vol. alc.	



PARÉMI
BOULANGERIE – PÂTISSERIE

La Carte

PÂTISSERIE

Le Citron	6.40
Zitronen-Mascarpone Crème mit Pinienkernenkrokantboden, umhüllt in weißer Valrhona Ivoire Schokolade	
Moelleux au Chocolat	5.90
Weicher Schokoladenkuchen ohne Mehl mit dunkler Valrhona Caraïbe Schokolade (Glutenfrei)	
Éclair au Chocolat	5.90
Brandteig mit Crème Pâtissière & dunkler Valrhona Illanka Schokolade	
Tarte Passion & Dulcey	6.20
Französischer Mürbteigboden mit Passionsfruchtcreme & Valrhona Dulcey Ganache	
Tarte Fine	4.10
Le Flan Parisien	4.80
Salade de Fruits	5.10
Financier	1.40
Madeleine	1.20
Tuile aux Amandes	1.40
Cannelé Bordelais	3.20
Macaron • Passion oder Framboise	2.30
Truffe Chocolat Passion	1.40
Gâteau de Voyage • Caramel Pécan	3.60
Cake Citron	3.20

VIENNOISERIE

Croissant	2.70
Pain au Chocolat	2.90
Escargot	3.60
Sorten: Pistazie, Rosinen	
½ Brioche	3.60
½ Brioche Feuilletée	3.60
Croissant aux Amandes	3.70
Pain au Chocolat aux Amandes	3.90
Zimt Brioche Feuilletée	3.90

FRÜHSTÜCK

- Petit Déjeuner -

Granola	6.90
Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt, Vanille karamellisierten Hasel- und Pekannüssen, Wald und Blütenhonig der Imkerei Grill & saisonalen frischen Früchten	
Petit Déjeuner Français	4.50
Croissant oder Pain au Chocolat oder Baguette oder ½ Brioche mit französischer Charentes-Poitou Butter, hausgemachter Marmelade oder feinem Wald und Blütenhonig der Imkerei Grill	
Petit Déjeuner Salé	9.90
Französische Saucisson, Beinschinken, Zugerberg Käse vom Schweizer in der Wollzeile, Brebis d'Argental Schafskäse, 1 Wanderhuhn Ei, konfierte Tomaten mit frischem Brot und französischer Charentes-Poitou Butter	

- Tartine -

Pain du Printemps	5.90
Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten und frischer Erbsen- und Basilikumkresse	
Pain au Saumon Avocat	6.90
Geräucherter Lachs mit Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten und frischer Erbsen- und Basilikumkresse	

MITTAGSTISCH

- Sandwiches -

Saucisson	6.90
Hausgemachtes Baguette mit französischer Saucisson, französischer Charentes-Poitou Salzbutter und Cornichons	
Brebis	6.90
Hausgemachtes Baguette mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten und frischem Salat	
Jambon Fromage	6.90
Hausgemachtes Baguette mit Beinschinken, Zugerberg Käse vom Schweizer in der Wollzeile und französischer Charentes-Poitou Salzbutter	

- Salade Saison -

Salade D'Argental	11.90
Blattsalat mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten, Weintrauben, gerösteten Pekannüssen, Sesam, Mohn und Balsamico Vinaigrette, serviert mit unserem Hausbrot	
Salade Azur	11.90
Blattsalat mit geräuchertem Lachs, frischen Cherry-Tomaten, Apfelscheiben, gerösteten Pekannüssen und Joghurt Dressing, serviert mit unserem Hausbrot	
Salade Niçoise	11.90
Blattsalat mit Thunfisch, wachswieches Ei, Tomaten, Sardellen, Sellerie, Radieschen, Kalamata Oliven, Gurken & Balsamico Vinaigrette, serviert mit unserem Hausbrot	

*Unsere Sandwiches und Salate sind auch vegan erhältlich. Gerne informiert Sie unser Team über unser Angebot.

- Quiche -

Lorraine	7.90
Hausgemachte Quiche mit Beinschinken und Raclette Käse vom Schweizer in der Wollzeile mit frischem Blattsalat	
Brebis Tomate	7.90
Hausgemachte Quiche mit Brebis d'Argental Schafskäse und konfierten Tomaten mit frischem Blattsalat	
Saumon	7.90
Hausgemachte Quiche mit Räucherlachs, konfierten Tomaten und Crème Fraîche mit frischem Blattsalat	

PAIN

Corbeille à Pain	2.50
Brotkorb mit Brot nach Wahl: Baguette, Roggenbrot, Nussbrot oder Pain au Levain	
½ Baguette mit Salzbutter	3.50
Petit Pain	1.50
Petit Pain aux Graines	1.70

EN PLUS

Beurre	1.50
französische Charentes-Poitou Butter (natur oder gesalzen)	
Confiture Maison	1.50
hausgemachte Marmelade	
Miel	1.50
Waldhonig von der Imkerei Grill	
Gekochtes Wanderhuhn Ei	1.50
Wanderhuhn Ei von Familie Heidegger	
Käse, Schinken oder Saucisson	1.50
Griechisches Joghurt mit Vanille	1.50



Wir produzieren täglich mit viel Sorgfalt und Freude in kleinen Mengen. In unserer hauseigenen Backstube kreieren wir sowohl traditionelle wie auch experimentelle Geschmackserlebnisse.

Gemeinsam mit unserer Lieferanten legen wir sehr viel Wert auf die Herkunft sowie Qualität unserer Rohstoffe.

Für unsere saisonalen Produkte wenden Sie sich an unser Parémi Team oder durchstöbern unsere Zusatzkarte.

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen. Alle Produkte werden täglich frisch in unserer Backstube zubereitet, daher ist die Verfügbarkeit einiger Produkte begrenzt. Alle Preise in Euro inkl. MwSt – ohne Gewähr.