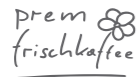


## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso / Double	2.90/3.90
Cappuccino / Double	3.90/4.50
Café au Lait / Double	4.20/4.90
Macchiato / Double	3.00/3.90
Café allongé / Double	2.90/3.90
Chocolat Chaud – Valrhona Caraïbe 66%	5.30
Parémi Chai Latte	4.30
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 oder Hafermilch.



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 *Knaus & Knaus*

Assam Golden Melange	4.80
Hocharomatischer Frühstückstee mit würzigem Geschmack. Entwickelt mit Milch und Zucker ein karamellartiges Aroma	
King of Jasmine	4.80
Eine der feinsten Jasminspezialitäten aus Yunnan mit außergewöhnlich feinem Aroma	
Physalis Mandarine	4.80
Physalis lässt mit Papaya, Mango und Mandarine vom Urlaub unter Palmen träumen	
Nana Minze	4.80
Erfrischender Duft und Geschmack. Nana Minze stammt aus Marokko und wird dort als Tee zu jeder Gelegenheit getrunken	
Moringa Lemon-Verbene	4.80
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 0,33l Prickelnd/Still	3.20
Perrier 0,33l	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>	10.90/74
FALLET-DART Brut Grande Selection Pinot Noir 70%, Meunier 15%, Chardonnay 15% 12,5% Vol. alc.		
Aperitivo Spritz 1/4		6.90
Aperitivo Negroni Eleven mit Prosecco		
Weisser Spritzer 1/4		3.90
Winzer Gerhard Deim Grüner Veltliner, Kamptal		
Bière 0,33l		3.80
Murauer Bier, Märzen 5,2% vol. alc.		



PARÉMI  
BOULANGERIE – PÂTISSERIE

La Carte

PÂTISSERIE		VIENNOISERIE		MITTAGSTISCH		PAIN	
Le Citron	6.40	Croissant	2.80	- Sandwiches -		Corbeille à Pain	2.50
Zitronen-Mascarpone Crème mit Pinienkernenkrokantboden, umhüllt in weißer Valrhona Ivoire Schokolade		Pain au Chocolat	3.00	Saucisson	6.90	Brotkorb mit Brot nach Wahl: Baguette, Roggenbrot, Nussbrot oder Pain au Levain	
		Escargot	3.70	Hausgemachtes Baguette mit französischer Saucisson, französischer Charentes-Poitou Salzbutter und Cornichons		½ Baguette mit Salzbutter	3,50
		Sorten: Pistazie, Rosinen				Petit Pain	1.50
Moelleux au Chocolat	5.90	½ Brioche	3.90	Brebis	6.90	Petit Pain aux Graines	1.70
Weicher Schokoladenkuchen ohne Mehl mit dunkler Valrhona Caraïbe Schokolade (Glutenfrei)		½ Brioche Feuilletée	3.90	Hausgemachtes Baguette mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten und frischem Salat		EN PLUS	
		Croissant aux Amandes	3.90	Jambon Fromage	6.90	Beurre	1.50
Éclair au Chocolat	5.90	Pain au Chocolat aux Amandes	4.10	Hausgemachtes Baguette mit Beinschinken, Zugerberg Käse vom Schweizer in der Wollzeile und französischer Charentes- Poitou Salzbutter		französische Charentes-Poitou Butter (natur oder gesalzen)	
Brandteig mit Crème Pâtissière & dunkler Valrhona Illanka Schokolade		Zimt Brioche Feuilletée	4.00	- Salade Saison -		Confiture	1.50
		FRÜHSTÜCK		Salade D' Argental	11.90	Marmelade	
		- Petit Déjeuner -		Blattsalat mit Brebis d'Argental Schafskäse, konfierten Tomaten, Weintrauben, gerösteten Pekannüssen, Sesam, Mohn und Balsamico Vinaigrette, serviert mit unserem Hausbrot		Miel	1.50
Tarte Saison	6.20	Granola	6.90	Salade Azur	11.90	Waldhonig von der Imkerei Grill	
Französischer Mürbteigboden mit Passionsfrucht-Crème & Valrhona Dulcey Ganache		Hausgemachtes Granola mit griechischem Joghurt, Vanille karamellisierten Hasel- und Pekannüssen, Wald und Blütenhonig der Imkerei Grill & saisonalen frischen Früchten		Blattsalat mit geräuchertem Lachs, frischen Cherry-Tomaten, Apfelscheiben, gerösteten Pekannüssen und Joghurt Dressing, serviert mit unserem Hausbrot		Gekochtes Wanderhuhn Ei	1.50
		Petit Déjeuner Français	4.70	Salade Niçoise	11.90	Wanderhuhn Ei von Familie Heidegger	
		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		Blattsalat mit Thunfisch, wachswiches Ei, Tomaten, Sardellen, Sellerie, Radieschen, Kalamata Oliven, Gurken & Balsamico Vinaigrette, serviert mit unserem Hausbrot		Käse, Schinken oder Saucisson	2.00
Tarte Fine	4.10	Petit Déjeuner Salé	9.90	*Unsere Sandwiches und Salate sind auch vegan erhältlich. Gerne informiert Sie unser Team über unser Angebot.		Griechisches Joghurt mit Vanille	3.50
Le Flan Parisien	4.80	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		- Quiche -			
Salade de Fruits	5.10	*Eine vegetarische Alternative wird gerne für Sie zubereitet		Lorraine	6.90		
Financier	1.40	- Tartine -		Hausgemachte Quiche mit Beinschinken und Raclette Käse vom Schweizer in der Wollzeile mit frischem Blattsalat			
Madeleine	1.20	Pain du Printemps	5.90	Brebis Tomate	6.90		
Tuile aux Amandes	1.40	Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten und frischer Erbsen- und Basilikumkresse		Hausgemachte Quiche mit Brebis d'Argental Schafskäse und konfierten Tomaten mit frischem Blattsalat			
Cannelé Bordelais	3.20	Pain au Saumon Avocat	6.90	Saumon	6.90		
Macaron • Passion oder Framboise	2.30	Geräucherter Lachs mit Avocado-Zitronen Creme auf hausgemachtem Roggenbrot mit Cherry-Tomaten und frischer Erbsen- und Basilikumkresse		Hausgemachte Quiche mit Räucherlachs, konfierten Tomaten und Crème Fraîche mit frischem Blattsalat			
Cake Citron	3.20						
Truffe Chocolat Passion	1.40						
Gâteau de Voyage • Caramel Pécan	3.60						



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.