



Mittagskarte

11:00-14:00 Uhr, 15.11. - 19.11.

Plats du jour 8,9 / 9,8

- Mo** Lasagne bolognaise m. Rinderfaschiertem
** Süßkartoffeleintopf m. Babyspinat, dazu Guacamole
- Di** Cordon Bleu vom Huhn m. Beinschinken, Comté-Bergkäse, dazu Vogerl-Erdäpfel Salat
* Kürbis Strudel m. Maroni, dazu Kräutersauerrahm
- Mi** Hirschragout "Civet de cerf" in Weißwein an hausgemachten Tagliatelle, dazu Preiselbeer Sauce u. pochierte Birne
* Ravioli m. Bergkäse, dazu Kräuterbutter, Parmesan u. Mesclun Salat
- Do** Ausgelöste Thymian-Hühnerkeule, dazu Orangen-Hokkaido-Kürbis auf Kartoffel-Sellerie Püree
* Gefächerte Melanzani v. Grill gefüllt m. Mozzarella u. Tomate
- Fr** Lachs-Strudel "Kouloubiac" m. Crème fraîche u. Kräuter-Salsa, dazu Mesclun Pflücksalat
* Cremiges Rote Rüben-Risotto m. knusprigen Rote Rüben Chips u. Parmesan

Bols & Salades

- * Salade Chèvre Chaud mit Ziegenkäse 9,8
** Buddha Bol mit Falafel, Hummus & Pita 10,8
** Bol rouge mit Quinoa, Rote Rübe & Linsen 10,8
Salade Poulet mit Hühnerfiletstreifen 11,8
Salade Saumon mit Räucherlachs & Avocado 12,8
* Bol Caraïbes mit Süßkartoffel & Mango 12,8

Quiches

alle Quiches serviert mit Beilagensalat

- Quiche lorraine mit Speck & Lauch 8,9
* Quiche végétarienne mit Gemüse & Minze 8,9
Quiche Saumon mit Lachs & Dille 9,8

Flammkuchen

- Flammkuchen alsacienne mit Speck 10,9
* Flammkuchen provençale mit Rucola 10,9
Flammkuchen Saumon mit Lachs 11,8

Süßes

DESSERTS

- Dessert du jour 4,0
Crème brûlée à la Vanille de Tahiti 4,8

PÂTISSERIES

- Tartelette citron meringuée 4,8
Moelleux au chocolat mit Vanille Eis 5,4

Menüs

- Plat du jour vegetarisch / vegan 8,9
Plat du jour mit Fleisch / Fisch 9,8
Suppe / kleiner Salat / Dessert du jour + 3,0
Hausgemachte Limonana / Ice Tea 40cl + 1,6

* vegetarisch ** vegan | so lange der Vorrat reicht

Wir akzeptieren Sodexo und Edenred Gutscheine.
Wir informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.



www.midi.at

Bestellung



+43 1 3058183



+43 677 63458324



office@midi.at

