



Mittagskarte

11:00-14:00 Uhr, 23.1. - 27.1.

Plats du jour 10,8 / 11,8

- Mo** Faschierte Laibchen "de grand-mère", dazu Erdäpfelpüree u. Tomaten-Fisolen
** Süßkartoffeleintopf m. Babyspinat, dazu Guacamole
- Di** Coq au vin ausgelöst v. Steirischen Hendl, dazu Basmatireis
* Kürbis Gratin m. Bergkäse u. Thymian
- Mi** Hirschragout "Civet de cerf" an Semmelknödeln, dazu Preiselbeer Sauce u. pochierte Birne
* Ravioli m. Bergkäse & Mangold, dazu Kräuterbutter, Parmesan u. Mesclun Salat
- Do** Filet Mignon im Speckmantel, dazu Karotte Vichy u. Heurige Kartoffeln
* Veggie Lasagne m. Zucchini, Paprika u. Mozzarella di Bufala
- Fr** Lachs-Strudel "Koulibiac" m. Crème fraîche u. Kräuter-Salsa, dazu Mesclun Pflücksalat
** Marokkanisches Bol v. würzigen Kichererbsen, Couscous, Hummus, Grillgemüse u. Tahini, dazu Pita

DESSERTS

Dessert du jour	5,5
Crème brûlée à la Vanille de Tahiti	7,8

Menüs

Plat du jour vegetarisch / vegan	10,8
Plat du jour mit Fleisch / Fisch	11,8
Suppe / kleiner Salat / Dessert du jour	+ 4,0
Hausgemachte Limonade / Ice Tea 40cl	+ 2,4

* vegetarisch ** vegan | so lange der Vorrat reicht

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



Bols & Salades

- * Salade Chèvre Chaud mit Ziegenkäse 12,8
- ** Buddha Bol mit Falafel, Hummus & Pita 14,8
- ** Bol rouge mit Quinoa, Rote Rübe & Linsen 14,8
- Salade Poulet mit Hühnerfiletstreifen 15,8
- Bol Saumon Avocat mit Räucherlachs 16,8
- * Bol Caraïbes mit Süßkartoffel & Mango 16,8

Quiches

alle Quiches serviert mit Beilagensalat

- Quiche lorraine mit Speck & Lauch 10,8
- * Quiche végétarienne mit Gemüse & Minze 10,8
- Quiche Saumon mit Lachs & Dille 12,8

Flammkuchen

- Flammkuchen alsacienne mit Speck 13,9
- * Flammkuchen provençale mit Ziegenkäse 13,9
- Flammkuchen Saumon mit Lachs 14,8

PÂTISSERIES

Tartelette citron meringuée	6,8
Moelleux au chocolat mit Vanille Eis	7,8

Bestellung



+43 1 3058183



+43 677 63458324



office@midi.at

