



café & bistro

01 3058183

www.midi.at

office@midi.at



Montag - Freitag 11:00 - 23:00

Samstag 9:30 - 23:00

So & Feiertage 9:30 - 18:00

CAFÉS & THÉS

unser Café ist ein Single Origin aus Brasilien geröstet von Süßmund. Alle Cafés auch mit laktosefreier oder Soja Milch

Espresso	2,4
Verlängerter	2,8
Macchiato	2,8
kleiner Brauner	2,8
Espresso doppio	3,8
Melange	3,8
Cappuccino	3,8
großer Brauner	4,0
Americano	4,0
Café au Lait	4,2

Thés 4,2

Exklusive Ganz-Blatt Teespezialitäten von White Peony Schwarz / Grün / Kräuter / Früchte
Serviert im Teekännchen, dazu Honig und Kandiszucker

Spécialités Maison

Heiße Schokolade	4,2
Matcha Latte	4,2
Chai Latte	4,2

Golden Latte mit Kurkuma 4,2
Kurkuma, Ingwer, Zimt und Muskatnuss
mit Honig und heißer Milch

Spécialités Froids ❄️

Espresso Tonic	4,2
erfrischender Espresso auf Fentimans Tonic & Eiswürfeln	
Affogato al caffè	4,2
süßer Espresso auf einer Kugel Vanilleeis	
Eiskaffee Viennois	5,8
Filterkaffee im großen Glas mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagobers	

EAUX

Evian 33cl / 75cl	2,6 / 4,9
Perrier 33cl / 75cl	2,6 / 4,9
Orangina 25cl	3,6
Coca Cola Regular / Zero 33cl	3,6
Fentimans Indian Tonic 12,5cl	3,6
Fentimans Botanical Tonic 12,5cl	3,6
Fentimans Rose Limonade 27,5cl	4,8
Karaffe Wasser 1L	1,9
Großes Soda 40cl mit Bio-Zitronenscheibe	1,9
Soda Zitron 40cl mit Bio-Zitronenscheibe	2,9

JUS & LIMONADES MAISON

Frischgepresster Orangensaft 20cl	3,6
Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl	3,6
Hausgemachte Limonade 40 cl Holunder / Ingwer Limette / Granatapfel / Himbeere	3,6
Hausgemachter Eistee 40cl	3,6
Limonana 40cl erfrischende Limetten-Minze Limonade auf Eis	3,6
Hibiskus Bissap 40cl Hibiskus-Blütenextrakt auf Eis	3,6

WEIN DIENSTAG

**-50% auf
alle Weinflaschen**



Santé!

Rabatt gültig jeden Dienstag bei Konsumation im Lokal.
Kein Mitnahmepreis.

BIÈRES & CIDRES

Starobrno vom Fass 33cl / 50cl 3,6 / 4,5

Monaco 33cl / 50cl 3,6 / 4,5
Bier mit Zitronen-Limonade und Grenadine

Radler 33cl / 50cl 3,6 / 4,5
Bier mit Zitronen-Limonade

Schladminger Bio Zwickel 50cl 4,5

Edelweiß Weißbier helles 50cl 4,5

Duvel helles Starkbier, Belgien 33cl 4,8

Bio-Cidre de Bretagne 20cl / Fl. 75cl 3,8 / 10,6

SPRITZER

Weißer Spritzer 25cl 3,6

Rosé Spritzer 25cl 3,6

Sommerspritzer 37,5cl 3,6

Kaiser Spritzer 25cl 4,6

Rosé pamplemousse 25cl 5,6
Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine

VINS de la MAISON

Karaffe Rosé 1/4L 6,8
französischer Hauswein, rosé

Karaffe Blanc 1/4L 6,8
französischer Hauswein, weiß

Karaffe Rouge 1/4L 6,8
französischer Hauswein, rot



VIN et EAU

zu jeder Weinflasche servieren wir
nach Wunsch ein
Evian Mineralwasser still 75cl
oder ein
Perrier Mineralwasser prickelnd 75cl



VINS ROSÉS 1/8l Fl.

Clair de Rosé Les Jamelles 4,2 21,0
Grenache, Cinsault, ausbalanciert,
fruchtig und blumig

Aimé Roquesante, Provence 5,4 26,0
Grenache, Cinsault, Syrah, rote Frucht
und frisch

Studio by Miraval, Provence 32,0
Grenache, Cinsault, Pfirsich und Rosen,
elegant

VINS BLANCS

Chardonnay Les Jamelles 4,2 21,0
Chardonnay, frische Vanille und Frucht

Sauvignon blanc Les Jamelles 4,2 21,0
Sauvignon blanc, Blütenaromen und
mineralisch

Pontificis, Pays d'Oc 5,6 28,0
Chardonnay, Viognier, Eiche und Citrus

Chablis La Pierreleé 5,9 30,0
Chardonnay, grüner Apfel und
ausgeprägte Säure

Sancerre La Gravelière 6,4 32,0
Sauvignon Blanc, trocken und elegant

VINS ROUGES

Merlot Les Jamelles 4,2 21,0
Merlot, rote Frucht, rund

Bordeaux Superieur St. Marie 4,9 25,0
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Merlot, Cassis, vollmundig und kraftvoll

Pontificis, Pays d'Oc 5,6 28,0
Grenache, Mourvedre, Syrah,
sonnenverwöhnt und samtig

Chateau Le Vieux Serestin, Medoc 38,0
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc, Merlot, Eiche, Tannin, schwarze Beeren

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 45,0
Pinot Noir, rote Beeren und kraftvoll

VINS PETILLANTS 10cl Fl.

Malesan Crémant de Bordeaux 4,9 28,0
Brut, Méthode traditionnelle

Malesan Crémant de Bordeaux 5,5 30,0
Rosé, Méthode traditionnelle

Kir Crémant 12cl 5,5
Crémant mit Cassis

CHAMPAGNE

Chapuy Brut 58,0
Chardonnay, intensive Farbe, angenehm
fein-fruchtiges Bukett mit Aromen von Äpfeln
und Vanille

LILLET

Lillet Blanc 6cl 3,5
Aromen von kandierten Orangen und
exotischen Früchten, vollmundig und intensiv

Lillet Rosé 6cl 3,5
Frisch, klar und fruchtig, gut ausbalanciert
mit einer leichten Säure

Lillet Rouge 6cl 3,5
Rubinrot, aromatisch und intensiv,
rote Früchte, Vanille und feine Gewürze

Lillet la Vie en Rose 25cl 6,5
Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade,
Rosenblätter, Himbeere

Lillet Vive 25cl 6,5
Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze

Lillet Midi 25cl 6,5
Lillet Blanc, Crémant, Crème de Cassis

APERITIFS

Orangina rouge 4,0
Orangina, ein Schuss Aperol

Victor Hugo 6,5
Crémant, Holunder Sirup, Minze,
Limettenscheibe, Soda

Aperol Crémant 6,5
Aperol, Crémant, Orangenscheibe, Soda

COCKTAILS

Midroni 8,0
Calvados, Campari, roter Vermouth

Rubis Mojito 8,0
Weißer Rum, Brombeerlikör, frische Beeren,
Minze, Limette, Zucker, Soda

Caipirinha 8,0
Janeiro Cachaça, Limette, Rohrzucker

Moscow Mule 8,0
Grey Goose Vodka, Limetten Saft,
Rohrzucker, Ginger Beer

FRENCH GIN TONIC

auf Wunsch alle Gins mit Fentimans
Indian Tonic oder Botanical Tonic

Floraison Gin 8,9
Charente Region, Distilled Gin,
10 Botanicals, frisch und blumig

Safron Gin 8,9
Bourgogne, Distilled Gin,
8 Botanicals, Wacholder und Safran

Nouaison Gin 8,9
Charente Region, Distilled Gin,
9 Botanicals, intensiv und würzig

FRENCH SPIRITS 2cl / 4cl 4,0 / 7,0

Pastis, Calvados, Saint Germain, Chartreuse,
Grey Goose, Cognac... viel zu entdecken !

NOS AMIS



Nikolaus Hartmann von Süßmund importiert single-origin Kaffeebohnen von ausgewählten Kaffeebauern. Für uns röstet er einen nussigen, schokoladigen und exotisch-fruchtigen Mantiqueira de Minas aus Brasilien.

Familie Höllerschmid aus Wackersdorf im Kamptal pflegt direkte, faire Beziehungen zu regionalen Züchtern. Ihr hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich kochen wir als dahin-schmelzende Bourguignon nach Maman's Rezept und grillen saftige Burger und Steaks.



Unsere Barbarie Ente kommt vom kleinen artgerechten Bauernhof im Südwesten von Frankreich. Das garantiert uns ein butterzartes Fleisch und raffiniertes Aroma für unsere rosa-gegarten Magrets.

Wir servieren charaktervollen Rohmilchkäse aus den französischen Regionen. Es gibt Comté aus dem Jura, Roquefort, Camembert aus der Normandie und Ziegenkäse aus dem Poitou.



Mein Bruder, der in Berlin und Mumbai tätige Künstler Edouard Baribeaud, verzaubert den Innenraum und die Karte mit seinen Bildern. Unseren Monsieur Moustache mit "marinière" und "béret" und unsere Jungle Wallpapers lieben wir!

Ich, Guilhem Baribeaud, freue mich, meine Leidenschaft für französischen Wein mit Ihnen zu teilen. Ich empfehle einen elegante Bordeaux-Blanc von unserem kleinen Familienweingut in Caudrot, einen kräftigen Syrah Orca Côtes du Mont Ventoux oder einen frischen Rosé aus der Provence. Santé!



