



01 3058183  
www.midi.at  
office@midi.at



Montag - Freitag 11:00 - 23:00  
Samstag 9:30 - 16:00  
So & Feiertage 9:30 - 16:00

## CAFÉS & THÉS

unser Café ist ein Single Origin aus Brasilien geröstet von Süßmund. Alle Cafés wahlweise mit Vollmilch, Laktosefrei oder mit Hafer-Milch zubereitet.

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



### Café gourmand

Cappuccino, Café au lait oder Tee,  
dazu mini Crème brûlée, Macaron  
und Pariser Spitz

7,6



### Spécialités Maison

Heißer Ingwer 3,6

Vin chaud (alkoholfrei) 4,2

Kirschsafft, Orangensaft, Apfelsaft, Zimt

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

## 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	1,9
Soda Zitron 40cl	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

## BIÈRES & CIDRES

Starobrno vom Fass 33cl / 50cl	3,6 / 4,5
Monaco 33cl / 50cl Bier mit Zitronen-Limonade und Grenadine	3,6 / 4,5
Radler 33cl / 50cl Bier mit Zitronen-Limonade	3,6 / 4,5
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 Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine	5,6

## VINS de la MAISON

Karaffe Rosé 1/4L Hauswein, rosé	6,8
Karaffe Blanc 1/4L Hauswein, weiß	6,8
Karaffe Rouge 1/4L Hauswein, rot	6,8



### Vin chaud 1/4L

Hausgemachter Glühwein mit  
Kirschsaff, Orangensaft, Apfelsaft  
und Zimt

6,8



# WEIN DIENSTAG

Stoppelgeld geschenkt  
auf alle Weinflaschen



*Santé!*

Rabatt gültig jeden Dienstag beim Kauf und Konsumation  
von Weinflaschen im Lokal.

## 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

## 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

## 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

## VINS PETILLANTS 10cl Fl.

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

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

Kir Crémant 12cl 5,5  
Crémant mit Cassis

## CHAMPAGNE

Cosy 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, 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, Limette, 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, Limette, Rohrzucker, Ginger Beer

## FRENCH GIN TONIC

auf Wunsch alle Gins gespritzt mit Fentimans 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 !

## Plus du Midi?

### Bien sûr!

Im Midi stehen wir für authentischen französischen Genuss mit einem modernen Twist. Ob Sie bei uns feiern oder wir zu Ihnen kommen, bleibt ganz Ihnen überlassen. Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen in jedem Setting einen wahren kulinarischen Genuss bereiten zu dürfen!

### Midi Events

Sie planen ein Team Meeting, eine Business Präsentation oder feiern Geburtstag? Ab 40 Personen reservieren wir das Midi exklusiv und ohne Raummiete für Sie. Gemeinsam gestalten wir den Event-Ablauf nach Ihren Vorstellungen und passen das kulinarische Angebot an. Ob die Gäste dabei sitzen, stehen oder tanzen sollen, entscheiden Sie!

### Midi Catering

Midi bringt das gute Essen zu Ihnen! Dank des Midi Caterings können Sie unsere kulinarischen Genüsse auch auf Ihrer Veranstaltung servieren lassen. Ob Office Lunch, Firmen Event oder privater Anlass – das Midi Catering Team erstellt ein für Sie maßgeschneidertes Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Wir laden Sie herzlichst ein, unsere Catering-Kreationen zu entdecken. Ob feines Fingerfood für Ihre Meetings, herzhaftes Menüs für Ihre Veranstaltungen oder exquisites Event-Catering mit Service und "Flying Buffet" – ganz gleich was Sie wünschen, wir erfüllen es stets zuverlässig und bedienen Sie zuvorkommend.

### Kontakt

Kontaktieren Sie uns einfach und unverbindlich. Wir vom Midi Catering sind ein zuverlässiger und erfahrener Partner an Ihrer Seite, um Ihren Gästen französische Gaumenfreuden zu bereiten und besten Service anzubieten.



### Contactez-nous!

Fon: +43 1 3058183

Mobil: +43 677 61357222

Web: [www.midicatering.at](http://www.midicatering.at)

Mail: [office@midi.at](mailto:office@midi.at)

