



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

SOUPES

Soupe du jour ** 4,0

Saisonale Gemüsesuppe.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 4,0

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und
Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Salade Chèvre Chaud * 9,8

Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, Oliven,
getrockneten Tomaten, gegrillte Mandeln an
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (GHLM)

Buddha Bol Méditerranéen ** 10,8

Falafel, Boulghour, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven
und Granatapfel, dazu Hummus und Pita Brot (HLM)

Bol rouge ** 10,8

Bio-Quinoa, Puy-Berglinsen, karamelierte Rote
Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam,
Tahini-Dressing und Granatapfel (MN)

Salade Poulet 11,8

Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte,
Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, an
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (LMO)

Salade Saumon 12,8

Räucherlachs, Avocado, saisonales Obst, Oliven,
getrocknete Tomaten, gegrillte Mandeln, an Mesclun-
Salat, dazu hausgemachtes Dressing (DHLM)

Bol Caraïbes * 12,8

Gegrillte Süßkartoffel, Mais, Avocado, Ziegenfrischkäse,
Caribbean Spicy Beans, Karotten in Limetten-Marinade,
frische Mango (GMN)

alle Salate auf Wunsch
mit gegrillten Hühnerfillet-Streifen +3,0
alle Salate auf Wunsch mit Baguette

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

Quiche lorraine 8,9

Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat (ACG)

Quiche végétarienne * 8,9

Provenzalische Quiche mit Zucchini-Minze und getrockneten Tomaten, dazu Mesclun-Salat (ACG)

Quiche Saumon 9,8

Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat (ACDG)

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne 10,9

Der Klassiker mit Speck, roten Zwiebeln und Crème fraîche (ACG)

Flammkuchen provençale * 10,9

Mit Cherry-Tomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse (ACG)

Flammkuchen Saumon 11,8

Mit Lachs, Crème fraîche, Rucola und Balsamico Glaze (ACDG)



Flammkuchen Special

Flammkuchen nach Wahl

dazu ein Hauswein 1/4l

+5,0



SIGNATURE BURGERS

Unsere Burger servieren wir wahlweise auf Brioche-Bun (AC) oder auf Salatblättern (vegan)

Veggie Burger ** 10,8

Falafel Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Guacamole und Hummus (GFLM)

Club Burger 12,4

Hühnerfilet, Tomate, Gurkerl, knuspriger Speck, Bio-Spiegelei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo (GLM)

French Burger 12,4

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, rote Zwiebelringe, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck und Midi Cocktailsauce (GLM)

Chèvre Burger 12,4

Weiderind Patty, Tomate, Eisberg, Jalapeños, Chèvre-Ziegenkäse, Avocado Scheiben und Sauce Tartare (GLM)

Avocado-Oeuf Burger 14,8

Weiderind Patty, Tomate, Gurkerl, Comté-Bergkäse, knuspriger Speck, Avocado, Spiegelei und Midi Cocktailsauce (CGLM)

Extra Patty +3,0

medium gegrilltes Weiderind /
saftiges Hühnerfilet / knuspriges Falafel **

BEILAGEN

kleiner Mesclun Salat ** 4,0

feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Frites

Unsere Frites servieren wir mit einer Sauce nach Wahl

- Steakhouse Pommes frites ** 3,5

- Süßkartoffel frites ** 4,5

- Trüffel Pommes frites m. Parmesan * 5,0

Saucen nach Wahl : Midi Cocktailsauce * / Mayo *
Guacamole ** / Sauce Tartare * / Senf ** / Ketchup **
Curry Mayo * / hausgemachte Chilisauce **

* vegetarisch ** vegan

* vegetarisch ** vegan

MOULES FRITES

17,8

dazu ein Hauswein 1/4l
+5,0



BISTROT FRANÇAIS

Entrées

Soupe à l'oignon 6,8

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons

Camembert au Four * 7,4

Würziger Rohmilch Camembert de Normandie heiß aus dem Ofen, mit Thymian, Honig, Apfel, Walnuss, dazu geröstetes Bauernbrot und Mesclun-Salat (AGH)

Carpaccio de Betterave * 7,4

Fein geschnittene Rote Rübe aus dem Backrohr, dazu Ziegenfrischkäse, karamellierte Mandeln und Kresse (AGH)

Tartare de Boeuf au couteau

100g Rinderfilet 11,80

200g Rinderfilet 19,80

Rinderfilet-Tartare mit Wachtelei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, Estragon, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes Baguette und Bauernbutter (CDFO)

Plats

Ratatouille provençale * 14,8

Gemüse Ratatouille, dazu Ziegenfrischkäse auf geröstetem Bauernbrot (AC)

Moules Frites bordelaise 17,8

Miesmuscheln in Rotwein-Tomatensud bordelaise, dazu Pommes Frites und Mayonnaise (BMR)

Rinder Spare-Ribs Bourguignon 21,8

Kräftige Rinder Spare-Ribs geschmort in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlzwiebelchen und Karotten, dazu knuspriger Speckstreifen und Süßkartoffelpüree (LMO)

Confit de Canard 22,8

Zarte Entekeule Confit aus dem Perigord, dazu Schmorrgemüse, Erdäpfel und Preiselbeer Chutney (LMO)

Steak Frites 24,8

Saftiges Filet-Steak medium-gebraten m. grüner Pfeffer Sauce, dazu wahlweise Pommes Frites oder saisonales Schmorrgemüse m. Creme fraiche (AC)

Bouillabaisse marseillaise 27,6

Mediterrane Fischsuppe mit Filets von Petersfisch, Steinbeißer und Rotbarbe, dazu Miesmuscheln und Riesen-Garnelen, mit Sauce Rouille und getoastetem Baguette (DM)

* vegetarisch ** vegan

FROMAGES

Assiette de Fromages *

kleiner Teller 9,8

großer Teller 17,8

Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu saisonales Obst, Nüsse und frisches Baguette (AGH)



DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 4,0

wechselnde hausgemachte Desserts.

Unser Service-Personal berät Sie gern!

Tartelette Citron meringuée * 4,8

Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Zuckerschäumhaube (ACG)

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 5,4

Französischer Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

Moelleux au chocolat * 5,4

heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (ACG)

Chia-Sammen Pudding m. Beeren ** 5,4

Chia-Sammen Pudding, Hafermilch, saisonale Beeren

Macarons * 1,6

Mandelmehl Baisergebäck. Verschiedene Parfumes (CH)

Pariser Spitz * 1,6

feinste Parisercreme mit einem hauchdünnen Mantel aus dunkler Schokolade (ACH)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

A Glutenhaltiges Getreide	D Fisch	H Schalenfrüchte	N Sesam
B Krebstiere	E Erdnuss	L Sellerie	O Sulfite
C Ei	F Soja	M Senf	P Lupinen
	G Milch Laktose		R Weichtiere

* vegetarisch ** vegan

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

Kirschsafte, 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, herzhafte 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

Mail: office@midi.at

