

PETIT DEJEUNER

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG 9:30-12:00

Pains

Butter-Croissant 2,8

Pain au Chocolat 2,8

Brotkorb m. Baguette u. Bauernbrot 3,6

~ Marmelade 1,6 ~ Honig 1,6 ~ Nougat 1,6 ~
~ Heumilch-Butter 1,8 ~

Oeufs

Oeufs pochés * 5,8

2 pochierte Eier, Heumilch-Butter, Baguette (ACG)

Oeufs brouillés * 7,8

Rührei, Tomaten-Oliven Tapenade, Baguette (ACG)

Oeufs au jambon 8,8

Ham & Eggs, Bauernbrot (AG)

Omelette Fromage * 8,8

Butter-Omelette, Comté-Bergkäse, Baguette (ACG)

Oeufs bénédictine 10,8

Beinschinken, Sauce Hollandaise, Brioche Bun (ACG)



Shakshuka * 15,8

pochierte Eier in würziger Paprika-Tomaten-Sauce
serviert mit frischen Kräutern im heißen Pfännchen
dazu Pita-Brot (AG)



~ 1/2 Avocado 2,8 ~ gebratene Pilze 2,8 ~
~ knusprige Speckstreifen 3,4 ~
~ Beinschinken 3,4 ~ Räucherlachs 4,4 ~
~ pochiertes Ei (C) 1,6 ~

Assiettes

Assiette Jambon Fromage 9,4

pochiertes Ei, Beinschinken, Comté-Bergkäse, Camembert,
Heumilch-Butter, Bauernbrot (CG)

Assiette Saumon Avocat 9,4

pochiertes Ei, Räucherlachs, Avocado, Ziegenfrischkäse,
Bauernbrot (CDG)

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

unsere Quiches servieren wir warm, mit einem kleinen
gemischten Mesclun Salat dazu

Quiche Lorraine 10,8

Der Klassiker mit Speck und Lauch (ACGLM)

Quiche végétarienne * 10,8

saisonales Gemüse, Kräuter (ACGLM)

Quiche Ricotta Tomato * 11,8

Ricotta, eingelegte Tomaten, Babyspinat (ACGLM)

Quiche Saumon 12,8

Lachs, Dille (ACDGLM)

TARTINES

unsere Tartines bereiten wir mit leicht gegrilltem
Bio-Sauerteigbrot von Öfferl zu

Tartine Schnittlauch * 6,8

Bauernfrischkäse, Schnittlauch, Radieschen
auf Bio-Sauerteigbrot (AG)

Tartine Ricotta Tomato * 11,8

Ricotta, frische Tomaten, Basilikumpesto, Rucola,
geröstete Pinienkerne auf Bio-Sauerteigbrot (AGMN)

Tartine Saumon Avocat 12,8

Räucherlachs, Avocado, Apfel, Schnittlauch, Granatapfel
auf Bio-Sauerteigbrot (ADMN)

Croque Monsieur 10,8

Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Bio-Sauerteigbrot,
gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel (ACGLMN)

Croque Madame 12,8

Spiegelei, Beinschinken und Comté-Bergkäse auf
Bio-Sauerteigbrot, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel
(ACGLMN)

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

FLAMMKUCHEN SALÉES

Alsacienne 9,9

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck (AG)

Champignon 10,8

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris (AG)

Périgord 11,6

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Périgord Käse (AG)

Gourmande 12,0

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris, Périgord Käse (AG)

Chèvre chaud * 12,0

Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Thymian, Walnuss (AGH)

Fromage * 12,8

Crème fraîche, Ziegenkäse, Emmentaler, Roquefort (AG)

Provencale * 13,6

Crème fraîche, Ziegenkäse, Cherry Tomaten, Zucchini, geröstete Paprika, Herbs de Provence (AG)

Saumon 14,5

Crème fraîche, Räucherlachs, Rucola, Balsamico Glaze (ADG)

LES DOUCEURS

Wafeln * 8,8

saisonales Obst, Schlagobers, Schokoladensauce (ACG)

Crêpes Suzette * 8,8

flambierte Crêpes mit karamellisierten Orangen (ACGO)

Pancakes * 8,8

Staubzucker, saisonales Obst, Ahornsirup (ACG)

French Toast * 8,8

Butter-Brioche, saisonales Obst (ACG)

Flammkuchen au Pomme * 9,9

Apfel und Honig (AG)

Flammkuchen au Cannelle * 11,8

Marille und Zimtzucker (AG)

~ Schlagobers 2,0 ~ Pot de chocolat 2,4 ~

~ Orangensauce 2,0 ~ Ahornsirup 2,0 ~

* 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 (+1,0) zubereitet.

Espresso 2,9

Macchiato (G) 3,2

kleiner Brauner (G) 3,6

Verlängerter 3,6

Cappuccino (G) 4,2

Melange (G) 4,2

Espresso doppio 4,4

großer Brauner (G) 4,8

Americano 4,8

Café au Lait (G) 4,8

Thés 4,8

Exklusive Ganz-Blatt Teespezialitäten von White Peony

~ Schwarz ~ Grün ~ Kräuter ~ Früchte ~

Serviert im Teekännchen, dazu Honig und Kandiszucker



Café gourmand 9,8

Cappuccino, Café au lait oder Tee,
dazu dreierlei süße Petits Fours



Spécialités Maison

Heiße Schokolade (GF) 4,8

Matcha Latte (G) 4,8

Chai Latte (G) 4,8

Golden Latte mit Kurkuma (GH) 4,8

Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, dazu Honig

Spécialités Froids ❄️

Espresso Tonic 4,8

erfrischender Espresso auf Fentimans Tonic & Eiswürfeln

Affogato al caffè (G) 4,8

süßer Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

Eiskaffee Viennois (G) 6,8

Milchkaffee im großen Glas mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagobers

EAUX

Acqua Panna, still 25cl / 75cl	3,6 / 6,8
San Pellegrino, prickelnd 25cl / 75cl	3,6 / 6,8
Orangina 25cl	3,8
Coca Cola Regular / Zero 33cl auf Eis mit Zitronenscheibe	3,8
Fentimans Tonic 12,5cl	3,8
Fentimans Rose Limonade 20cl	4,8
Karaffe Wasser 1L	1,9
Großes Soda 40cl	1,9
Soda Zitron 40cl	2,9

LIMONADES MAISON & JUS

Hausgemachte Limonade 40 cl ~ Holunder ~ Ingwer Limette ~ Granatapfel ~ Himbeere ~ auf Wunsch mit Leitungswasser	3,8
Limonana 40cl Das erfrischende Kultgetränk mit Minze und Limette	3,8
Eistee 40cl Leicht gesüßter schwarzer Tee mit Zitrone, auf Eis	3,8
Frischgepresster Orangensaft 20cl	3,8
Bio-Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl	3,8

BIÈRES & CIDRES

Pression

Starobrno (A) 33cl / 50cl	3,9 / 4,9
Schladminger Märzen (A) 33cl / 50cl	3,9 / 4,9
Monaco (A) 33cl / 50cl Bier mit Zitronen-Limonade und Grenadine	3,9 / 4,9
Panaché (A) 33cl / 50cl Bier mit Zitronen-Limonade	3,9 / 4,9

Bouteille

Paulaner Hefe-Weißbier (A) 50cl	4,9
Bio-Cidre de Bretagne 20cl / Fl. 75cl	3,9 / 11,8

SPRITZER

Weißer Spritzer (O) 25cl	4,2
Rosé Spritzer (O) 25cl	4,2
Sommerspritzer (O) 37,5cl	4,2
Kaiser Spritzer (O) 25cl	5,2
Rosé pamplemousse (O) 37,5cl Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine	6,2

LILLET leicht gespritzt, auf Eis

Lillet Blanc (O) 6cl Aromen von kandierten Orangen und exotischen Früchten, vollmundig und intensiv	4,2
Lillet Rosé (O) 6cl Frisch, klar und fruchtig, gut ausbalanciert mit leichter Säure	4,2
Lillet Rouge (O) 6cl Rubinrot, aromatisch und intensiv, rote Früchte, Vanille und feine Gewürze	4,2
Lillet la Vie en Rose (O) Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade, Himbeere	7,2
Lillet Vive (O) Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze	7,2
Lillet Midi (O) Lillet Blanc, Prosecco, Crème de Cassis	7,8

VINS BLANCS

	1/8l	Fl.
Sauvignon blanc (O) Cabane du Pyla, Atlantique	4,4	22
Chardonnay (O) Les Jamelles, Pays d'Oc	5,2	27
Sancerre (O) Gitton Père et Fils, Loire		36

VINS ROUGES

Bordeaux Superieur (O) Château de Terrefort, Bordeaux	4,6	23
Côte du Rhone (O) Domaine Roger Sabon, Châteauneuf-du-Pape	5,6	28
Saint-Émilion (O) Château Bonfort, Entre-Deux-Mers		32

VINS ROSÉS

Côte de Provence (O) Aimé Roquesante	4,9	26
Côte de Provence (O) Château Miraval		36

VINS PÉTILLANTS

	10cl	Fl.
Prosecco de la Maison (O) Vénétie	3,9	
Kir Pétillant (O) Prosecco, Crème de Cassis	5,2	
Crémant brut (O) Château Malesan, Bordeaux		36
Crémant rosé (O) Château Malesan, Bordeaux		36

VINS de la MAISON

Karaffe Rosé (O) 1/4l Hauswein, rosé		7,8
Karaffe Blanc (O) 1/4l Hauswein, weiß		7,8
Karaffe Rouge (O) 1/4l Hauswein, rot		7,8

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 Menü 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

