

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	3,8
~ Holunder ~ Ingwer Limette ~ Granatapfel ~ Himbeere ~ auf Wunsch mit Leitungswasser	
Limonana 40cl	3,8
Das erfrischende Kultgetränk mit Minze und Limette	
Eistee 40cl	3,8
Leicht gesüßter schwarzer Tee mit Zitrone, auf Eis	
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 3,9 / 4,9
Bier mit Zitronen-Limonade und Grenadine

Panaché (A) 33cl / 50cl 3,9 / 4,9
Bier mit Zitronen-Limonade

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 6,2
Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine

LILLET leicht gespritzt, auf Eis

Lillet Blanc (O) 6cl 4,2
Aromen von kandierten Orangen und exotischen Früchten, vollmundig und intensiv

Lillet Rosé (O) 6cl 4,2
Frisch, klar und fruchtig, gut ausbalanciert mit leichter Säure

Lillet Rouge (O) 6cl 4,2
Rubinrot, aromatisch und intensiv, rote Früchte, Vanille und feine Gewürze

Lillet la Vie en Rose (O) 7,2
Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade, Himbeere

Lillet Vive (O) 7,2
Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze

Lillet Midi (O) 7,8
Lillet Blanc, Prosecco, Crème de Cassis

VINS BLANCS

1/8l Fl.

Sauvignon blanc (O) 4,4 22
Cabane du Pyla, Atlantique

Chardonnay (O) 5,2 27
Les Jamelles, Pays d'Oc

Sancerre (O) 36
Gitton Père et Fils, Loire

VINS ROUGES

Bordeaux Superieur (O) 4,6 23
Château de Terrefort, Bordeaux

Côte du Rhone (O) 5,6 28
Domaine Roger Sabon, Châteauneuf-du-Pape

Saint-Émilion (O) 32
Château Bonfort, Entre-Deux-Mers

VINS ROSÉS

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

Côte de Provence (O) 36
Château Miraval

VINS PÉTILLANTS

10cl Fl.

Prosecco de la Maison (O) 3,9
Vénétie

Kir Pétillant (O) 5,2
Prosecco, Crème de Cassis

Crémant brut (O) 36
Château Malesan, Bordeaux

Crémant rosé (O) 36
Château Malesan, Bordeaux

VINS de la MAISON

Karaffe Rosé (O) 1/4l 7,8
Hauswein, rosé

Karaffe Blanc (O) 1/4l 7,8
Hauswein, weiß

Karaffe Rouge (O) 1/4l 7,8
Hauswein, rot

APERITIFS

- Orangina rouge (0) 5,6
Orangina, ein Schuss Aperol
- Campari Orange 6,2
Campari, Orangensaft, Orangenscheibe, Soda
- Aperol Spritz (0) 6,2
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda
- Campari Spritz (0) 6,2
Campari, Prosecco, Orangenscheibe, Soda
- Victor Hugo (0) 7,2
Prosecco, Holunder Sirup, Minze, Limette, Soda

LONGDRINKS

- Midroni (0) 8,8
Calvados, Campari, roter Vermouth
- Rubis Mojito 8,8
Weißer Rum, Cassis, frische Beeren, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda
- Caipirinha 8,8
Janeiro Cachaça, Limette, Rohrzucker
- Moscow Mule 8,8
Grey Goose Vodka, Limette, Rohrzucker, Ginger Beer

FRENCH GIN TONIC

- auf Wunsch alle Gins gespritzt mit Fentimans Tonic
- Floraison Gin 4cl 8,8
Charente Region, 10 Botanicals, frisch und blumig
- Safron Gin 4cl 8,8
Bourgogne, 8 Botanicals, Wacholder und Safran
- Nouaison Gin 4cl 8,8
Charente Region, 9 Botanicals, intensiv und würzig

COGNAC

- Maxime Trijol VSOP 2cl 4,8
Grande Champagne Cognac, goldene Früchte und üppige Flora. Bukett von Vanillie und weichen Gewürzen
- Martell VSOP 2cl 4,8
Elegant und harmonisch, Mirabelle, Ringelblume, Marille und Weinpfirsich. Noten von Holz
- Hedonist Cognac Liqueur 2cl 5,8
Feinster Cognac Blending mit würzigem Ingwerlikör und Bourbon Vanille vereint in wohliger Balance

FRENCH SPIRITS 2cl / 4cl 4,8 / 8,8

Pastis, Calvados, Saint Germain, Chartreuse, Grey Goose... 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
Mail: office@midi.at

