



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



Montag - Freitag 11:00 - 23:00

Samstag, Sonntag 9:30 - 16:00

## BIO-OEUFs

Unsere Eierspeisen bereiten wir mit zwei hochwertigen Bio-Eiern zu

pochierte Eier im Glas \* 4,2  
dazu Schnittlauch (C)

Rührei mit Speck 6,8  
dazu Mesclun-Salat (CG)

Rührei mit saisonalem Gemüse \* 6,8  
dazu Mesclun-Salat (CG)

Ham & Eggs mit Beinschinken 7,8  
dazu Mesclun-Salat (CG)

Omelette au Comté \* 9,9  
Comté-Bergkäse, dazu Mesclun-Salat  
und Avocado (CG)

Omelette verte \* 9,9  
Babyspinat, frische Kräuter, Frischkäse (CG)

Oeufs bénédicte 10,8  
Beinschinken, Sauce Hollandaise  
auf Brioche Bun (ACG)



## Shakshuka \* 15,8

pochierte Eier in würziger  
Paprika-Tomaten-Sauce  
serviert mit frischen Kräutern  
im heißen Pfännchen  
dazu Hummus, Zhoug, Ziegenkäse  
und Pita-Brot (ACG)



Extra Ei \* 1,6  
ein zusätzliches Ei bei jeder Speise (C)

## PAINS

Aufstriche \* je 1,5  
Heumilch-Butter (A) - Ziegenfrischkäse (A) -  
Marmelade - Honig - Bio-Nougatcreme

Croissant oder Pain au chocolat \* 2,8  
Butter- oder Schokoladen-Croissant (ACG)

Corbeille de pains \*\* 2,8  
Gebäckkorb mit Baguette und Bauernbrot (A)

mini Quiche 3,8  
- Lorraine mit Speck und Lauch (AC)  
- Provencal mit mediterranem Gemüse und Kräutern \* (AC)

\* vegetarisch \*\* vegan

## ASSIETTES & TARTINES

Assiette Jambon Fromage 9,4  
Beinschinken, Comté-Bergkäse, Camembert,  
Heumilch-Butter (G)

Assiette Saumon Avocat 9,4  
Räucherlachs, Avocado, Ziegenfrischkäse (DG)

Tartine Avocat \* 10,8  
Ziegenfrischkäse, Avocado, frischer Apfel, fruchtiges  
Piment d'Espelette und Avocado-Öl auf geröstetem  
Bio-Bauernbrot, dazu Mesclun-Salat (AG)

Croque Monsieur 10,8  
Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche,  
gratinert mit Bechamel, dazu Gurkel und Salat (ACGM)  
- mit Spiegelei "Croque Madame" +1,6



**Etagère Mezzé** \* 24,8  
mini-Quiches, Hummus, Muhammara,  
Baba Ganoush, Oliven, eingelegte Tomaten,  
Artischocken und Pita Brot,  
serviert in einer Etagère zum Teilen (ACDG)



## QUICHES

Quiche lorraine 10,8  
Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat (ACG)

Quiche végétarienne \* 10,8  
Provenzalische Quiche mit mediterranem Gemüse (ACG)

Quiche Saumon 12,8  
Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat (ACDG)

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne 13,9  
Der Klassiker mit Crème fraîche, Speck und  
roten Zwiebeln (ACG)

Flammkuchen provençale \* 13,9  
Zeigenkäse, Birne, Honig, Thymian, Crème fraîche (ACG)

Flammkuchen Saumon 14,8  
Lachs, Rucola, Balsamico Glaze, Crème fraîche (ACDG)

\* vegetarisch \*\* vegan

## SOUPES

Soupe du jour \*\* 5,5  
Saisonale Gemüsesuppe.  
Unser Service-Personal berät Sie gern!

## BOLS & SALADES

kleiner Mesclun Salat \*\* 5,5  
feiner Pflück-Salat, Cherrytomaten und  
Apfel mit hausgemachtem Dressing (LM)

Salade Chèvre Chaud \* 12,8  
Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, Oliven,  
getrockneten Tomaten, gegrillte Mandeln an  
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (ACGHLM)

Buddha Bol Méditerranéen \*\* 14,8  
Falafel, Tabouleh, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven,  
Granatapfelkerne, dazu Hummus und Pita Brot (AHLMN)

Bol rouge \*\* 14,8  
Bio-Quinoa, Puy-Berglinsen, karamalisierte Rote  
Rübe, Avocado, gegrillte Süßkartoffel mit Sesam,  
Tahini-Dressing und Granatapfelkerne (MN)

Salade Poulet 15,8  
Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, Karotte,  
Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, an  
Mesclun-Salat, dazu hausgemachtes Dressing (LMO)

Bol Saumon Avocat 16,8  
Räucherlachs, Reis, Ananas, Gurke, Rotkraut,  
Avocado, Edamame, Sesam, dazu Spicy Mayo (CDFHM)

Bol Caraïbes \* 16,8  
Gegrillte Süßkartoffel, Mais, Avocado, Ziegenkäse,  
Caribbean Spicy Beans, Karotten in Limetten-Marinade,  
frische Mango (ACGMN)

---

alle Salate auf Wunsch  
mit gegrillten Hühnerfillet-Streifen +4,0  
alle Salate auf Wunsch mit Baguette

---

\* vegetarisch \*\* vegan

## SUCRÉ

Saisonales Obst Bowl \*\* 6,8  
frisches saisonales Obst mit Orangen-Ahorn-Dressing

Wafeln \* 8,9  
frisches Obst und Schlag, dazu wahlweise  
Schokoladen- oder Caramel-Sauce (ACG)

Crepes \* 8,9  
wahlweise mit Schoko- oder Caramel-Sauce (ACG)

Mini Pancakes \* 8,9  
mit Staubzucker, frischem Obst und Ahornsirup (ACG)

French Toast \* 8,9  
Butter-Brioche mit Staubzucker und frischem Obst (ACG)

## DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour \* 5,5  
wechselnde hausgemachte Desserts.  
Unser Service-Personal berät Sie gern!

Chia-Sammen Pudding m. Beeren \*\* 6,4  
Chia-Sammen Pudding, Hafermilch, saisonale Beeren

Tartelette Citron meringuée \* 6,8  
Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und  
Zuckerschäumhaube (ACG)

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti \* 7,8  
Französischer Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

Moelleux au chocolat \* 7,8  
heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern,  
serviert mit Vanilleeis (ACG)

Macarons \* 2,2  
Mandelmehl Baisergebäck. Verschiedene Parfumes (CH)

Pariser Spitz \* 2,2  
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 Schalen- früchte	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

## EAUX

Evian 33cl / 75cl 3,4 / 6,2

Perrier 33cl / 75cl 3,4 / 6,2

Orangina 25cl 3,6

Coca Cola Regular / Zero 33cl 3,6

Fentimans Tonic 12,5cl 3,6

Fentimans Rose Limonade 20cl 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

Bio-Apfelsaft gespritzt, naturtrüb 40cl 3,6

Hausgemachte Limonade 40 cl 3,6  
Holunder / Ingwer Limette / Granatapfel / Himbeere

Limonana mit Minze und Limette 40cl 3,6

Eistee mit Zitrone 40 cl 3,6

## 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 (A)	2,8
kleiner Brauner (A)	2,8
Espresso doppio	3,8
Melange (A)	3,8
Cappuccino (A)	3,8
großer Brauner (A)	4,0
Americano	4,0
Café au Lait (A)	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

9,8



## Spécialités Maison

Heißer Ingwer	3,6
Vin chaud (alkoholfrei)	4,2

Kirschsaf, 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

## BIÈRES & CIDRES

Starobrno vom Fass (A)	33cl / 50cl	3,8 / 4,6
Monaco (A)	33cl / 50cl	3,8 / 4,6

Bier mit Zitronen-Limonade und Grenadine

Radler (A)	33cl / 50cl	3,8 / 4,6
------------	-------------	-----------

Bier mit Zitronen-Limonade

Schladminger Bio Zwickel (A)	50cl	4,6
Weihenstephan Hefeweißbier (A)	50cl	4,6
Bio-Cidre de Bretagne	20cl / Fl. 75cl	3,8 / 10,6

## SPRITZER

Weißer Spritzer (O)	25cl	3,8
Rosé Spritzer (O)	25cl	3,8
Sommerspritzer (O)	37,5cl	3,8
Kaiser Spritzer (O)	25cl	4,8
Rosé pamplemousse (O)	25cl	5,8

Rosé, Grapefruitsaft, ein Schuss Grenadine

## LILLET auf Eis, auf Wunsch gespritzt

Lillet Blanc (O)	6cl	3,6
------------------	-----	-----

Aromen von kandierten Orangen und exotischen Früchten, vollmundig und intensiv

Lillet Rosé (O)	6cl	3,6
-----------------	-----	-----

Frisch, klar und fruchtig, gut ausbalanciert mit einer leichten Säure

Lillet Rouge (O)	6cl	3,6
------------------	-----	-----

Rubinrot, aromatisch und intensiv, rote Früchte, Vanille und feine Gewürze

## 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

## VINS BLANCS

Chardonnay (O) 1/8l 4,6  
Les Jamelles, Pays d'Oc

Sauvignon blanc (O) 1/8l 4,6  
Les Jamelles, Pays d'Oc

## VINS ROUGES

Merlot (O) 1/8l 4,6  
Les Jamelles, Pays d'Oc

Bordeaux Superieur (O) 1/8l 4,9  
Château Sainte Marie, Entre-Deux-Mers

Côte du Rhone (O) 1/8l 4,9  
Domaine Roger Sabon, Châteauneuf-du-Pape

Burgund (O) 1/8l 6,8  
Nuiton Beaunoy "Le Prieuré", Bourgogne

## VINS ROSÉS

Côte de Provence (O) 1/8l 5,4  
Château Miraval

## VINS PETILLANTS

Crémant brut (O) 10cl 5,8  
Château Malesan, Bordeaux

Crémant rosé (O) 10cl 5,8  
Château Malesan, Bordeaux

Kir Crémant (O) 10cl 6,8  
Crémant brut mit Cassis



### MIDI WEIN SHOP

große wechselnde Auswahl  
an exklusiven Weinflaschen von  
unserem Sommelier finden Sie  
im Wein Shop.

Alle Weine zum Mitnehmen  
oder vor Ort trinken.

~ Stoppelgeld 9,0 ~

**Wir beraten Sie gern!**



## 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](http://www.midicatering.at)

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

