



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

	1/8l	Fl.
Chardonnay (O) Les Jamelles, Pays d'Oc	4,6	23,6
Sauvignon blanc (O) Les Jamelles, Pays d'Oc	4,6	23,6

VINS ROUGES

Merlot (O) Les Jamelles, Pays d'Oc	4,6	23,6
Bordeaux Superieur (O) Château Sainte Marie, Entre-Deux-Mers	4,9	24,9
Côte du Rhone (O) Domaine Roger Sabon, Châteauneuf-du-Pape	4,9	24,9
Burgund (O) Nuiton Beaunoy "Le Prieuré", Bourgogne		34,8

VINS ROSÉS

Côte de Provence (O) Château Miraval	5,4	27,6
---	-----	------

VINS PETILLANTS

	10cl	Fl.
Crémant brut (O) Château Malesan, Bordeaux	5,8	34,8
Crémant rosé (O) Château Malesan, Bordeaux	5,8	34,8
Kir Crémant (O) Crémant brut mit Cassis		6,8



MIDI WEIN SHOP

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

Alle Weine zum Mitnehmen
oder auch vor Ort trinken.

~ Stoppelgeld 9,0 ~

Wir beraten Sie gern!



APERITIFS

Orangina rouge Orangina, ein Schuss Aperol		5,4
Victor Hugo (O) Crémant, Holunder Sirup, Minze, Limette, Soda		6,8
Aperol Crémant (O) Aperol, Crémant, Orangenscheibe, Soda		6,8
Lillet la Vie en Rose (O) Lillet Blanc, Fentimans Rosenlimonade, Himbeere		6,8
Lillet Vive (O) Lillet Blanc, Fentimans Tonic, Minze		6,8
Lillet Midi (O) Lillet Blanc, Crémant, Crème de Cassis		6,8

LONGDRINKS

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

FRENCH GIN TONIC

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

COGNAC

Maxime Trijol VSOP 2cl Grande Champagne Cognac, goldene Früchte und üppige Flora. Bukett von Vanillie und weichen Gewürzen		4,6
Martell VSOP 2cl Elegant und harmonisch, Mirabelle, Ringelblume, Marille und Weinpflirsich. Noten von Holz		4,6
Hedonist Cognac Liqueur 2cl Feinster Cognac Blending mit würzigem Ingwerlikör und Bourbon Vanille vereint in wohliger Balance		5,6

FRENCH SPIRITS 2cl / 4cl		4,6 / 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, 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

