

TREU

AM PLATZL

BREAKFAST

Mo-Fr bis 14:30 Sa & So bis 15:00

mit frischem Bio Brot vom Joseph (Joseph Sauerteigbrot, Waldstaudenroggenbrot & Erdäpfelbrot)
*alle Frühstücksgerichte auch mit glutenfreiem Bio-Saatenbrot möglich (+2,70)

SWEET MORNING

| | |
|--|-------|
| Blueberry Pancakes <small>veggie</small> | 10,50 |
| <small>Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell</small> | |
| French Toast <small>veggie</small> | 10,50 |
| <small>Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Beerenragout</small> | |
| Die süße Potato <small>vegan + glutenfrei</small> | 9,50 |
| <small>Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), Heidelbeeren, Kokoschips</small> | |
| Marmeladinger <small>veggie</small> | 8,20 |
| <small>Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade</small> | |

HEALTHY CHOICE

| | |
|---|------|
| Skyr Granola Noghurt <small>vegan + glutenfrei</small> | 8,90 |
| <small>isländisches fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Beerenragout</small> | |
| Passionfruit Porridge <small>vegan</small> | 8,90 |
| <small>Passionsfrucht, Mango, Kokoschips</small> | |

COMBOS

| | |
|--|-------|
| Treu Combo | 15,50 |
| <small>Beinschinken & Salami, Eierspeis, Heublumenkäse, Passionfruit Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot</small> | |
| Vegenarrisch <small>veggie</small> | 15,50 |
| <small>Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola Noghurt, Eierspeis, Butter, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Hummus, Roggenbrot</small> | |

TREU MEETS JOSEPH

| | |
|---|--------|
| Spicy Mango Avocado <small>vegan</small> | 12,90 |
| <small>Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing</small> | |
| ‣ mit pochiertem Ei <small>veggie</small> | + 2,00 |
| Vegans Don't Bite <small>vegan</small> | 12,90 |
| <small>Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold</small> | |
| ‣ mit pochiertem Ei <small>veggie</small> | + 2,00 |
| ‣ mit Feta <small>veggie</small> | + 2,50 |
| Cheesy Egg Sandwich <small>veggie</small> | 10,20 |
| <small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel</small> | |
| ‣ mit Bacon | + 3,00 |
| Fluffy Salmon | 14,20 |
| <small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs</small> | |
| Ramasuri Sandwich | 14,50 |
| <small>Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo</small> | |

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen
Glutenfreie Speisen können produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten.

WAKE UP CALLS

| | |
|---|------|
| Mini Gin Tonic | 5,90 |
| Espresso Martini Shot 4cl | 5,20 |
| <small>Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille (ab 2 Stk)</small> | |

FRESH VITAMIN BOMBS

| | |
|--|-------------|
| Orangensaft 1/8 1/4 | 3,90 / 5,80 |
| Karotten-Ingwersaft 1/8 1/4 | 3,90 / 5,80 |
| Ingwershot 4cl | 3,90 |
| <small>Ingwer, Apfel, Limette, Agavensirup, Zimt</small> | |

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

| | |
|--|--------|
| Eierspeis / Spiegeleier (2 Eier) <small>veggie</small> | 7,30 |
| Ham oder Bacon & Eggs | 8,90 |
| <small>2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot</small> | |
| Heublumenkäseomelette <small>veggie</small> | 9,50 |
| <small>2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Roggenbrot</small> | |
| Mediterranes Omelette <small>veggie</small> | 10,20 |
| <small>2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot</small> | |
| Spicy Chorizo Omelette | 14,50 |
| <small>2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Jungzwiebel, Roggenbrot</small> | |
| ‣ mit Feta | + 2,50 |
| Poached Eggs: | |
| <small>2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin</small> | |
| Florentina mit mariniertem Babymangold | 13,90 |
| Benedetto mit Beinschinken | 14,90 |
| Royal mit geräuchertem Lachs | 15,90 |
| Avocadolala | 13,90 |
| <small>Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelschips, Joseph Brot</small> | |

LUNCH MENU

Mo-Fr von 11:30 - 14:30
mit Mittagssuppe oder Salat

| | |
|---|-------|
| Spicy Lime Basil Melanzani <small>vegan & gf</small> | 14,50 |
| <small>halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Cashews</small> | |
| Das Ramasuri Backhendl | 15,50 |
| <small>ausgelöste Hühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat</small> | |
| Cesar Salad mit Garnelen | 15,90 |
| <small>Romana Salat, Croutons, Parmesan, Caesar Dressing</small> | |

BAR SNACKS

| | |
|---|------|
| Treu Pommes mit Dip <small>ab 11:30-22:00</small> | 6,90 |
| <small>1 zur Auswahl: Treu Mayo Ketchup Kürbiskernölmayo Jalapeño Mayo Kräuter-Cashew Dip (vegan)</small> | |
| Hausgeröstete Nüsse <small>vegan - bis 24:00</small> | 5,90 |
| Marinierte Oliven <small>vegan - bis 24:00</small> | 4,90 |

TREU KLASSIKER

| | |
|--|------|
| Treu Toast | 9,90 |
| <small>Joseph Brot, Beinschinken, Gruyere, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat</small> | |

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

| | |
|--|-------|
| Peachy Desire <small>vegan & gf</small> | 7,20 |
| <small>Pfirsich Kaltschale, gegrillter Pfirsich, Rucola, Basilikumöl</small> | |
| Crispy glazed Tofu <small>vegan</small> | 12,90 |
| <small>knusprige Tofuspieße, Hoisin, Mangochutney, Koriander Dip, Sesam</small> | |
| Beef Trarar à la Ramasuri | 16,50 |
| <small>handgehacktes Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes</small> | |

SALADS & IN-BETWEENS

| | |
|---|-------|
| Cesar Salad | 13,90 |
| <small>Romana Salat, Croutons, Speck, Parmesan, Caesar Dressing</small> | |
| ‣ mit Hühnerstreifen | 18,40 |
| ‣ mit gebratene Garnelen | 18,90 |
| Backhendlsalat | 14,90 |
| <small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Blattsalate, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren</small> | |
| Thai Mai Mango Papaya Salat <small>vegan & gf</small> | 13,90 |
| <small>Mango, Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing</small> | |
| ‣ mit Erdnuss-Hühnerspießen | 18,40 |
| ‣ mit gebratenen Garnelen | 18,90 |

MAINS

| | |
|--|--------|
| Spicy Lime Basil Melanzani <small>vegan &</small> | 15,90 |
| <small>Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Sojasauce & Ingwer, Cashews, Thai-Basilikum und Koriander</small> | |
| ‣ mit Erdnuss-Hühnerspießen | + 5,50 |
| Datterino Gnocchi <small>veggie</small> | 16,90 |
| <small>handgemachte Erdäpfelgnocchi, Datterino Tomaten, Stracciatella, Pistazien, Parmesan</small> | |
| ‣ Combo (Joseph Brot & Salat) | + 5,50 |
| BBQ Pulled Chicken | 17,50 |
| <small>Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Blattsalate, Treu Pommes & Dip</small> | |

| | |
|--|-------|
| Das Ramasuri Backhendl | 17,50 |
| <small>ausgelöste Hühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren</small> | |

| | |
|--|-------|
| Butterschnitzerl vom Waller  | 17,90 |
| <small>Avocado-Tomaten-Basilikum Mash, Chili,gegrillte Limette, marinierte Sesam-Gurken</small> | |

| | |
|---|-------|
| Sticky BBQ Shortribs <small>ab 17:00</small> | 15,90 |
| <small>Rinder Hochrippe, Pico de Gallo, Dip</small> | |

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

| | |
|--|------|
| Schokomousse <small>vegan + glutenfrei</small> | 6,50 |
| <small>mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren</small> | |
| Cheesecake <small>veggie</small> | 6,50 |
| <small>mit Beerenragout</small> | |
| Crème brûlée <small>veggie & glutenfrei</small> | 6,50 |
| <small>frische Beeren</small> | |

STRUDEL HOUR

Mo-Fr von 14:30 - 16:30

| | |
|--|------|
| hausgemachter, warmer Strudel des Tages + Heißgetränk | 5,50 |
|--|------|

TREU

AM PLATZL

KAFFEE - ALT WIEN

Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch,
auf Wunsch auch Haferdrink

| | |
|-----------------------------|------|
| Espresso | 2,90 |
| Kleiner Brauner / Macchiato | 3,10 |
| Melange / Cappuccino | 4,60 |
| Verlängerter | 3,80 |
| Verlängerter braun | 3,90 |
| Espresso gross | 4,80 |
| Grosser Brauner | 4,90 |
| Latte Macchiato | 5,50 |
| Flat White | 5,50 |

Wir servieren alle Kaffees auch to go, wenn du
möchtest natürlich gern auch mit Eiswürfeln ♡

HEISSES

| | |
|---|------|
| Minze + Zitronenmelisse - Tisane | 5,20 |
| Salbei + Zitronenthymian - Tisane | 5,20 |
| Frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer | |
| Bio Schwarz- / Früchte- / Grüntee | 4,50 |
| J. Hornig, Graz | |
| Matcha Latte | 6,50 |
| Hausgemachter Chai Latte | 5,50 |
| Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch ▶ mit extra Espresso Shot + 1,80 | |
| Hausgemachte Heiße Schoki | 5,50 |
| dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch ▶ mit extra Rum Shot 2cl + 4,20 | |

FRISCH GEPRESSTES

| | |
|---|-------------|
| Orangensaft 1/8l 1/4l | 3,90 / 5,80 |
| Karotten-Ingwersaft 1/8l 1/4l | 3,90 / 5,80 |
| Ingwershot 4cl | 3,90 |
| Ingwer, Apfel, Limette, Agavensirup, Zimt | |

SÄFTE

| | |
|---|-------------|
| Apfelsaft Naturtrüb 0,25l | 3,80 |
| Weingut Herbert & Michael Kramer, Weinviertel | |
| gespritzt: | |
| ▶ mit Soda 0,25l / 0,5l | 3,20 / 4,90 |
| ▶ mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l | 2,90 / 4,40 |

ALKOHOLFREI

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Mineralwasser Fl. 0,33l / Fl. 0,75l | 3,40 / 5,90 |
| Römerquelle, Prickelnd / Still | |
| Coca Cola Fl. 0,33l | 4,20 |
| Coca Cola Zero Fl. 0,33l | 4,20 |
| Fentimans Indian Tonic Water Fl. 0,2l | 4,80 |
| Fentimans Ginger Beer Fl. 0,2l | 4,80 |
| Soda 0,25l / 0,5l | 1,90 / 2,90 |
| Soda mit Geschmack* 0,25l / 0,5l | 3,10 / 4,10 |
| Himbeer / Holunder / frische Zitrone | |

HOMEMADE LEMONADES

| | |
|---|------|
| Ingwer-Lemongrass Limonade 0,5l | 5,90 |
| Sauerkirsch-Rosmarin Limonade 0,5l | 5,90 |
| Weingartenpfirsich-Marillen Eistee 0,5l | 5,90 |

APERITIF

| | |
|---|--------------|
| Französischer Gärtner am Platzl | 8,80 |
| Balsazar Vermouth infused mit Basilikum, Zitrone, Tonic Water, Angostura Bitters | |
| Pink Negroni | 8,80 |
| Gin, Campari, Balsazar, Vermouth Red, Himbeer-Zitronen-Schaum | |
| Bloody Mimosa | 8,80 |
| Aperol, Prosecco, Orangensaft | |
| Aperolivo | 6,50 |
| Prosecco, Aperol, Oliven | |
| Prosecco Frizzante (bio) 0,1l / 0,75l | 4,30 / 27,00 |
| Nave de Oro, Veneto, Italien | |

COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Cherry Basil Smash | 10,90 |
| Vodka, Kirschsirup, Basilikum, Zitronensaft | |
| Lavendel Fizz | 10,90 |
| Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, frische Zitrone, Rosmarin, Soda | |
| Mag. Dr. Werner Sauer | 10,90 |
| Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda | |
| Peach Whiskey Sour | 10,90 |
| Whiskey, Eistee-Sirup, Zitrone frische Limette, | |
| Negroni Sbagliato | 8,90 |
| Campari, Belsazar Vermouth Red, Prosecco | |

FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ☺

4,50

LONGDRINKS

| | |
|--|------|
| Gin & Zeugs | 9,90 |
| Tanqueray Gin, Filler deiner Wahl | |
| ▶ Gin Tonic mit Fentimans Indian Tonic Water | |
| ▶ Gin Yellow mit Ingwer-Lemongrass Sirup | |
| ▶ Gin Purple mit Sauerkirsch-Rosmarin Sirup | |
| ▶ Gin Tea mit Weingartenpfirsich-Marillen Eistee | |

FÜR WHISKEY, SCHNAPS & CO

war leider kein Platz mehr
-> frag gern unser Team

BIER

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Weitra Helles 0,3l / 0,5l | 4,10 / 4,90 |
| hell, vom Fass, Waldviertel | |
| Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l | 4,10 / 4,90 |
| naturtrüb, vom Fass, Waldviertel | |
| Radler mit Almdudler 0,3l / 0,5l | 3,90 / 4,50 |
| Radler mit Soda 0,3l / 0,5l | 3,50 / 4,10 |
| Schneider Weisse hell Fl. 0,5l | 4,80 |
| Hefeweizen, Kelheim, Bayern | |
| Zwettler Luftikus Fl. 0,5l | 4,60 |
| alkoholfreies Bier | |

SPRITZER

| | |
|--|------|
| Weisser Spritzer 0,25l | 3,80 |
| Weißwein, Soda | |
| Aperol Spritz/er 0,25l | 6,50 |
| Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange | |
| Lavendel-Veilchen Spritzer 0,25l | 5,90 |
| Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup | |
| Sauerkirsch-Rosmarin Spritzer 0,25l | 5,90 |
| Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup | |
| Nestroys Ho-Gu | 6,50 |
| Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda | |

WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

| | |
|--|--------------|
| Wiener Gemischter Satz DAC 22 (bio) | 6,20 / 36,00 |
| Fuchs-Steinklammer Bisamberg, Wien | |
| Muskateller Peter & Paul 23 (bio) | 6,20 / 36,00 |
| Winzerhof Hoch Kremstal, Niederösterreich | |
| Grüner Veltliner Rosenberg 23 | 5,10 / 29,00 |
| Herbert & Michael Kramer Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich | |
| Safari (bio) | 5,80 / 33,00 |
| GV, Welschriesling, Riesling Schödl Family Gänserndorf, Niederösterreich | |
| Aus den Dörfern Klassik 23 (bio) | 6,50 / 38,00 |
| Rosi Schuster St. Margarethen, Burgenland | |

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

| | |
|--|--------------|
| Rosé König 22 (bio) | 5,50 / 30,00 |
| Gerhard & Brigitte Pittnauer, Gols, Burgenland | |
| Grünschiefer 21 (bio) | 6,00 / 35,00 |
| Blaufränkisch Thomas Straka Rechnitz, Burgenland | |
| RÓZSA PETSOVITS 23 (bio) | 5,80 / 33,00 |
| Franz Weninger Oberpullendorf, Burgenland | |

Unsere Weine beziehen wir von unseren lieben Freund:innen vom Weinskandal. Dabei handelt es sich größtenteils um biodynamische Produkte.

All unsere Sirups und Essenzen sind mit viel Liebe hausgemacht. Wir freuen uns jederzeit über dein Feedback vor Ort!

* Jugendgetränk

alle Preise in € inkl Mwst.