

TREU

AM PLATZL

BREAKFAST

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

mit frischem Bio Brot vom Joseph (Joseph Sauerteigbrot, Waldstaudenroggenbrot & Erdäpfelbrot)

SWEET MORNING

Blueberry Pancakes <small>veggie</small>	9,50
<small>Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell</small>	
French Toast <small>veggie</small>	9,50
<small>Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Heidelbeerragout</small>	
Die süße Potato <small>vegan + glutenfrei</small>	8,90
<small>Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), Heidelbeeren, Kokoschips</small>	
Marmeladinger <small>veggie</small>	7,90
<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...), Heidelbeerragout</small>	
Kokos Porridge <small>vegan</small>	8,90
<small>Haferflocken, Kokosmilch, Mangochutney, karamellisierte Cashews, Kokosflocken</small>	

COMBOS

Treu Combo	14,90
<small>Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Peanut-Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot</small>	
Vegenarrisch <small>veggie</small>	14,90
<small>Gemüstick, 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, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing</small>	
‣ mit pochiertem Ei <small>veggie</small>	+ 2,00
Vegans Don't Bite <small>vegan</small>	11,90
<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>	+ 2,00
Brot und Freunde <small>vegan</small>	8,20
<small>Joseph Brot & Roggenbrot, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)</small>	
Cheesy Egg Sandwich <small>veggie</small>	9,20
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel</small>	
Fluffy Salmon	14,20
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs</small>	
Ramasuri Sandwich	13,90
<small>Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo</small>	

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 ⅛ ¼	3,90 / 5,80
Karotten-Ingwersaft ⅛ ¼	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>	7,10
Ham oder Bacon & Eggs	8,50
<small>2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot</small>	
Heublumenkäseomelette <small>veggie</small>	8,90
<small>2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Roggenbrot</small>	
Mediterranes Omelette <small>veggie</small>	9,20
<small>2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot</small>	
Spicy Chorizo Omelette	13,50
<small>2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Jungzwiebel, Roggenbrot</small>	
‣ mit Feta	+ 2,00
Poached Eggs:	
<small>2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin</small>	
Florentina mit mariniertem Babymangold	12,50
Benedetto mit Beinschinken vom Hödl	13,50
Royal mit geräuchertem Lachs	14,50
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

Eierschwammerlragout <small>vegan & gf</small>	13,90
<small>Erdäpfel-Hotcake, Petersilien-Öl</small>	
Das Ramasuri Backhendl	14,90
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat</small>	
Papaya Salat mit gebr. Lachs <small>glutenfrei</small>	15,90
<small>Mango, Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing</small>	

BAR SNACKS

Treu Toast <small>den ganzen Tag bis 22:00</small>	8,90
<small>Joseph Brot, Beinschinken vom Hödl, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat</small>	
Treu Pommes mit Dip <small>ab 11:30-22:00</small>	6,50
<small>1 zur Auswahl: Treu Mayo Ketchup Kürbiskernölmayo Jalapeñomayo (vegan)</small>	
Hausgeröstete Nüsse <small>vegan - bis 24:00</small>	5,90
Marinierte Oliven <small>vegan - bis 24:00</small>	4,90

TREU KLASSIKER

Mini Leberkässemmerl <small>2 Stück</small>	6,50
<small>Leberkäs vom Hödl, Gurkerl, scharfer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl</small>	
Mini Käsekrainer <small>3 Stück</small>	6,50
<small>Käsekrainer vom Hödl, scharfer & süßer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl</small>	

LUNCH & DINNER

täglich

von 11:30 - 22:00

STARTERS

Gurken-Avocado Kaltschale <small>vegan</small>	6,20
‣ mit gegrillten-Garnelen (3 Stk)	+ 5,00
Gegrillter Pulpo	12,90
<small>Oktopus, Paprika-Paradeisercreme, knuspriger Quinoa, gegrillte Limette</small>	
Beef Trarar à la Ramasuri	15,90
<small>handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes</small>	

SALADS & IN-BETWEENS

Treu Sommersalat <small>veggie & glutenfrei</small>	14,50
<small>Bunte Paradeiser, Stracciatella di Burrata, gegrillter Pfirsich, Zitronenthymian-Öl</small>	
Backhendlsalat	14,50
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Blattsalate, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren</small>	
Lemon Cabbage <small>vegan</small>	13,90
<small>geschmortes Kraut, Sauce Tartare auf Sojabasis, Zitronen-Panko Salat, eingelegte Zwiebel</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 (3 Stk)	18,40
‣ mit gebratenem Lachs	18,90

MAINS

Eierschwammerlragout <small>vegan & gf</small>	13,90
<small>Erdäpfel-Hotcake, Petersilien-Öl</small>	
Gebratene Gnocchi <small>veggie</small>	16,50
<small>handgemachte Erdäpfelgnocchi, Burrata, Basilikum, Balsamico Paradeiser</small>	
‣ Combo (Joseph Brot & Salat)	+ 5,50
BBQ Pulled Chicken	16,90
<small>Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Blattsalate, Treu Pommes & Dip</small>	
Das Ramasuri Backhendl	16,50
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren</small>	
Butterschnitzerl vom Waller 	16,90
<small>Avocado-creme, Pico de Gallo, gebratene Polenta</small>	

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

Schokomousse <small>veggie + glutenfrei</small>	6,50
<small>mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren</small>	
Cheesecake <small>veggie</small>	6,50
<small>mit Heidelbeerragout</small>	
Kokos-Grießpudding <small>vegan & glutenfrei</small>	6,50
<small>Polentagrieß, Mandeldrink, Mango</small>	

STRUDEL HOUR

Mo-Fr von 14:30 - 16:30

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

Tipp: Auch außerhalb der HOUR gibts meistens Strudel! Frag unser Team <3

TREU

AM PLATZL

KAFFEE - ALT WIEN

Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch,
auf Wunsch auch Bio-Haferdrink aus Österreich

Espresso	2,90
Kleiner Brauner / Macchiato	3,10
Melange / Cappuccino	4,40
Verlängerter	3,80
Verlängerter braun	3,90
Espresso gross	4,80
Grosser Brauner	4,90
Latte Macchiato	5,10
Flat White	5,10

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

HEISSES

Minze + Zitronenmelisse - Tisane	5,10
Salbei + Zitronenthymian - Tisane	5,10
Frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer	
Bio Schwarz- / Früchte- / Grüntee	4,50
J. Hornig, Graz	
Hausgemachter Chai Latte	5,20
Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch ▶ mit extra Espresso Shot + 1,70	
Hausgemachte Heiße Schoki	5,20
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
Dolin Blanc Vermouth infused mit Basilikum, Zitrone, Tonic Water, Angostura Bitters	
Pink Negroni	8,80
Tanqueray Gin, Campari, Dubonnet Vermouth Rouge, Ribisel-Zitronen-Schaum	
Desperate Housewife	8,80
Rosé, Prosecco, Grapefruit	
Aperolivo	6,50
Prosecco, Aperol, Oliven	
Prosecco Frizzante (bio) 0,1l / 0,75l	4,30 / 27,00
Nave de Oro, Veneto, Italien	

COCKTAILS

Espresso Fizz	10,90
Espresso, Monte Negro Amaro, Tonic, frischer Orangensaft	
Strawberry Basil Lemon Drop	10,90
Stoli Vodka, Erdbeeren, Basilikum, frische Zitrone	
Mag. Dr. Werner Sauer	10,90
Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda	
BangBang Passion	10,90
Pampero Rum, Passionsfrucht, Minze, frische Limette, Soda	
Treu Berry	10,90
Espolón Tequila, Heidelbeeren, Cointreau frische Limette	

FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES 😊

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	3,80 / 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	6,30
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	6,30
Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda	

WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

Wiener Gemischter Satz DAC 22 (bio) 5,50 / 30,00	
Fuchs-Steinklammer Bisamberg, Wien	
Muskateller Peter & Paul 23 (bio) 5,70 / 32,00	
Winzerhof Hoch Kremstal, Niederösterreich	
Grüner Veltliner Rosenberg 23 4,90 / 28,00	
Herbert & Michael Kramer Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich	
Naked Orange NV (bio) 5,10 / 29,00	
Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay Gernot & Heike Heinrich Neusiedlersee, Burgenland	
Chardonnay Klassik 23 (bio) 5,50 / 32,00	
Judith Beck Gols, Burgenland	

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

Rosé König 23 (bio) 5,50 / 30,00	
Gerhard & Brigitte Pittnauer Gols, Burgenland	
1000ML rot 21 (bio) 5,50 / 30,00	
Zweigelt Michael & Erich Andert Pamhagen, Burgenland	
Bhilar Tinto Rioja 21 (bio) 5,50 / 30,00	
Bodegas Bhilar - David Sampedro Gil Rioja Alta, Spanien	

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.