

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 veggie 9,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell

French Toast veggie 9,50
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Brombeerragout

Die süße Potato vegan + glutenfrei 8,90
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), Heidelbeeren, Kokoschips

Marmeladinger veggie 7,90
Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade

HEALTHY CHOICE

Skyr Granola Noghurt vegan + glutenfrei 8,90
isländisches fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Brombeerragout

Peanutbutter Porridge vegan 8,90
Bananencreme, Heidelbeeren, Erdnussbutter, Erdnüsse

COMBOS

Treu Combo 14,90
Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Peanutbutter Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot

Vegenarrisch veggie 14,90
Gemüesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola Noghurt, Eierspeis, Butter, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Hummus, Roggenbrot

TREU MEETS JOSEPH

Spicy Mango Avocado vegan 12,90
Joseph Brot getoastet, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing
+ mit pochiertem Ei veggie + 2,00

Vegans Don't Bite vegan 11,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Babymangold
+ mit pochiertem Ei veggie + 2,00
+ mit Feta veggie + 2,00

Brot und Freunde vegan 8,20
Joseph Brot & Roggenbrot, vegane Aufstriche (Süßkartoffel, Rote Rübe, Erbsenmash)

Cheesy Egg Sandwich veggie 9,20
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel

Fluffy Salmon 14,20
Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs

Ramasuri Sandwich 13,90
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon,

WAKE UP CALLS

Mini Gin Tonic 5,90

Espresso Martini Shot 4cl 5,20
Espresso, Kaffeelikör, Rum, Vanille (ab 2 Stk)

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
Ingwer, Apfel, Limette, Agavensirup, Zimt

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

Eierspeis / Spiegeleier (2 Eier) veggie 7,10

Ham oder Bacon & Eggs 8,50
2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot

Heublumenkäseomelette veggie 8,90
2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Roggenbrot

Mediterranes Omelette veggie 9,20
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot

Spicy Chorizo Omelette 13,50
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Jungzwiebel, Roggenbrot
+ mit Feta + 2,00

Poached Eggs:

2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin

Florentina mit mariniertem Babymangold 12,50

Benedetto mit Beinschinken vom Hödl 13,50

Royal mit geräuchertem Lachs 14,50

Avocadolala 13,90
Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelschips, Joseph Brot

LUNCH MENU

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

Panko Melanzani vegan 13,90
Kichererbsen-Paprika-Tomaten Creme, rote Zwiebel

Das Ramasuri Backhendl 14,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat

Gebratener Lachs glutenfrei 15,90
Butternusskürbis-Risotto, Parmesan

BAR SNACKS

Treu Pommes mit Dip ab 11:30-22:00 6,50
1 zur Auswahl: Treu Mayo | Ketchup
Kürbiskernöl Mayo | Jalapeñomayo (vegan)

Hausgeröstete Nüsse vegan - bis 24:00 5,90

Marinierte Oliven vegan - bis 24:00 4,90

TREU KLASSIKER

Mini Leberkäsemmerl 2 Stück 6,50
Leberkäs vom Hödl, Gurkerl, scharfer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl

Mini Käsekrainer 3 Stück 6,50
Käsekrainer vom Hödl, scharfer & süßer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl

LUNCH & DINNER

täglich

von 11:30 - 22:00

STARTERS

Süßkartoffel-Kokos Suppe vegan & gf 6,20
Süßkartoffel, Garam Masala, Kokossschaum

Der Süße Kaif 12,90
gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme, Krenschäum

Beef Trarar à la Ramasuri 15,90
handgehacktes Hödl-Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes

SALADS & IN-BETWEENS

Knusprige Schwammerl vegan & glutenfrei 13,90
Austernpilze, Champignons, Kräuter Cashew Dip

Backhendlsalat 14,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Blattsalate, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren

Treu Toast den ganzen Tag bis 22:00 8,90
Joseph Brot, Beinschinken vom Hödl, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat


MAINS

Panko Melanzani vegan 14,90
Kichererbsen-Paprika-Tomaten Creme, rote Zwiebel
+ mit Feta + 2,00

Kürbis-Gnocchi veggie 16,50
handgemachte Erdäpfelgnocchi, Butternusskürbis-Püree, Kürbiskerne, Kürbiskernöl
+ Combo (Joseph Brot & Salat) + 5,50

BBQ Pulled Chicken 16,90
Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Blattsalate, Treu Pommes & Dip

Das Ramasuri Backhendl 16,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren

Butterschnitzerl vom Waller  16,90
Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel

Kalbsschulter vom Hödl 18,90
Kalbsschulter vom Hödl, Sauerrahmockerln, Schnittlauch

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

Schokomousse veggie + glutenfrei 6,50
mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren

Cheesecake veggie 6,50
mit Brombeerragout

Kokos-Grießpudding vegan & glutenfrei 6,50

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

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen

alle Preise in € inkl Mwst.

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 FI.0,33l / FI.0,75l	3,40 / 5,90
Römerquelle, Prickelnd / Still	
Coca Cola FI. 0,33l	4,20
Coca Cola Zero FI. 0,33l	4,20
Fentimans Indian Tonic Water FI. 0,2l	4,80
Fentimans Ginger Beer FI. 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	
Bloody Mimosa	8,80
Prosecco, Grapefruit, Blutorange, Holunder	
Aperolivo	6,50
Prosecco, Aperol, Oliven	
Prosecco Frizzante (bio) 0,1l / 0,75l	4,30 / 27,00
Nave de Oro, Veneto, Italien	

COCKTAILS

Chaitini	10,90
Tanqueray Gin, Pumpkin Spice, Chai, frischer Limettensaft	
PomPom	10,90
Pampero Rum, Granatapfelsaft, Chili-Zucker-Sirup	
Mag. Dr. Werner Sauer	10,90
Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda	
Vanilla Whiskey Sour	10,90
Whiskey, Vanille-Sirup, frische Limette, Soda	
Treu Birnen-Mule	10,90
Stoli Vodka, Birnenpüree, Gingerbeer, 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 FI. 0,5l	4,80
Hefeweizen, Kelheim, Bayern	
Zwettler Luftikus FI. 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	
Aus den Dörfern Klassik 23 (bio)	6,50 / 39,00
Rosi Schuster St. Margarethen, Burgenland	

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l	
Rosé 22 (bio)	5,50 / 30,00
Michael & Erich Andert Pamhagen, Burgenland	
Grünschiefer 21 (bio)	5,50 / 30,00
Blaufränkisch Thomas Straka Rechnitz, 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.