

TREU

AM PLATZL

B R E A K F A S T

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 veggie 10,50
Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell

French Toast veggie 10,50
Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Beerenragout

Die süße Potato vegan + glutenfrei 9,50
Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), Heidelbeeren, Kokoschips

Marmeladinger veggie 8,20
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...), Beerenragout

Popcorn Porridge vegan 8,90
Himbeerragout, Popcorncrumble

COMBOS

Treu Combo 15,50
Beinschinken & Walnussalami, Eierspeis, Heublumenkäse, Popcorn Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot

Vegenarrisch veggie 15,50
Gemüsesticks, 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 Baby Mangold, Mango-Chili-Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing
▸ mit pochiertem Ei veggie + 2,00

Vegans Don't Bite vegan 12,90
Roggenbrot getoastet, Rote-Rüben-Hummus, Erbsenmash, schwarzer Sesam, crispy Chickpeas, Baby Mangold
▸ mit pochiertem Ei veggie + 2,00
▸ mit Feta veggie + 2,50

Cheesy Egg Sandwich veggie 10,20
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 14,50
Joseph Brot getoastet, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Baby Mangold, kandierter Bacon, Kürbiskernöl-Mayo

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 ⅓ | ¼ 3,90 / 5,80
Karotten-Ingwersaft ⅓ | ¼ 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 7,30

Ham oder Bacon & Eggs 8,90
2 Eier, Schnittlauch, Roggenbrot

Heublumenkäseomelette veggie 9,50
2 Eier, Käse, Jungzwiebel, Roggenbrot

Mediterranes Omelette veggie 10,20
2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Roggenbrot

Spicy Chorizo Omelette 14,50
2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, marinierter roter Baby Mangold, Jungzwiebel, Roggenbrot
▸ mit Feta + 2,50

Poached Eggs:

2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin

Florentina mit mariniertem Baby Mangold 13,90

Benedetto mit Beinschinken vom Hödl 14,90

Royal mit geräuchertem Lachs 15,90

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

Spicy Lime Basil Melanzani vegan & gf 14,50
halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Cashews

Das Ramasuri Backhendl 15,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat

Gebratener Lachs 15,90
Pastinaken Creme, Grünkohl

BAR SNACKS

Treu Pommes mit Dip ab 11:30-22:00 6,90
1 zur Auswahl: Treu Mayo | Ketchup
Kürbiskernölmayo | Jalapeño Dip (vegan)

Hausgeröstete Nüsse vegan - bis 24:00 5,90

Marinierte Oliven vegan - bis 24:00 4,90

TREU KLASSIKER

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

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 – 22:00

STARTERS

Schwammerl Suppe vegan & gf 7,20
Cremeschampignons, Kräuterseitlinge, Estragonschaum

Gochujang Karotten vegan 12,90
Cashew-Kräuter-Dip, Kerbelpesto, Himbeeren

Beef Trarar à la Ramasuri 16,50
handgehacktes Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes

SALADS & IN-BETWEENS

Frühlingsalat veggie 13,90
Tofu, Feta, Tomaten Chutney, eingelegte Feigen, Rucola, Baby Mangold, Cashew

Backhendlsalat 14,90
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Blattsalate, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren

Treu Toast den ganzen Tag bis 22:00 9,90
Joseph Brot, Beinschinken, Gruyere, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat

MAINS

Spicy Lime Basil Melanzani vegan & gf 15,90
Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Sojasauce & Ingwer, Cashews, Thai-Basilikum und Koriander
▸ mit Erdnuss-Hühnerspießen + 5,50

Karotten Gnocchi veggie 16,90
handgemachte Erdäpfelgnocchi, Zitronen Ricotta, Kerbelpesto, Pinienkerne
▸ Combo (Joseph Brot & Salat) + 5,50

BBQ Pulled Chicken 17,50
Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Blattsalate, Treu Pommes & Dip

Das Ramasuri Backhendl 17,50
steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren

Butterschnitzerl vom Waller  17,90
Pastinaken Creme, Cranberries, Röstzwiebel

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

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

Cheesecake veggie 6,50
mit Zwetschgenragout

Popcorn Reispudding vegan & glutenfrei 6,90
Popcorn, Mandeldrink, Fleur de Sel

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
alle Preise in € inkl Mwst.

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

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	4,60
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	
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
Tanqueray Gin, Campari, Balsazar Vermouth Red, Ribisel-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

Treu Zirben Mule	10,90
Zirbenschnaps, Limejuice, Ingwer, Ginger Beer	
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	
Vanilla Whiskey Sour	10,90
Whiskey, Vanille-Sirup, frische Limette, Soda	
Negroni Sbagliato	10,90
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	
Naked Orange NV (bio)	5,80 / 33,00
Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay Gernot & Heike Heinrich Neusiedlersee, Burgenland	
Aus den Dörfern Klassik 23 (bio)	6,50 / 38,00
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)	6,00 / 35,00
Blaufränkisch Thomas Straka Rechnitz, Burgenland	
Bhilar Tinto Rioja 21 (bio)	5,80 / 33,00
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.