

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

Passionfruit Porridge vegan 8,90
Passionsfrucht, Mango, Kokoschips

COMBOS

Treu Combo 15,50
Beinschinken & Salami, Eierspeis, Heublumenkäse, Passionfruit 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 Babymangold, 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, Babymangold
▸ 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
▸ mit Bacon + 3,00

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 Babymangold, 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 Babymangold, Jungzwiebel, Roggenbrot
▸ mit Feta + 2,50

Poached Eggs:

2 pochierte Eier, Safranholldaise, English Muffin

Florentina mit mariniertem Babymangold 13,90

Benedetto mit Beinschinken 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

Cesar Salad mit Garnelen 15,90
Romana Salat, Croutons, Parmesan, Caesar Dressing

BAR SNACKS

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

Hausgeröstete Nüsse vegan - bis 24:00 5,90

Marinierte Oliven vegan - bis 24:00 4,90

TREU KLASSIKER

Treu Toast 9,90
Joseph Brot, Beinschinken, Gruyere, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 – 22:00

STARTERS

Peachy Desire vegan & gf 7,20
Pfirsich Kaltschale, gegrillter Pfirsich, Rucola, Basilikumöl

Crispy glazed Tofu vegan 12,90
knusprige Tofuspieße, Hoisin, Mangochutney, Koriander Dip, Sesam

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

SALADS & IN-BETWEENS

Cesar Salad 13,90
Romana Salat, Croutons, Speck, Parmesan, Caesar Dressing
▸ mit **Erdnuss-Hühnerspießen** 18,40
▸ mit **gebratene Garnelen** 18,90

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

Thai Mai Mango Papaya Salat vegan & gf 13,90
Mango, Papaya, Sojasprossen, Erbsenschoten, Erdnüsse, Sesam, Chili, Limetten-Sesam-Dressing
▸ mit **Erdnuss-Hühnerspießen** 18,40
▸ mit **gebratene Garnelen** 18,90

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

Datterino Gnocchi veggie 16,90
handgemachte Erdäpfelgnocchi, Daterino Tomaten, Stracciatella, Pistazien, Parmesan
▸ **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
Avocado-Tomaten-Basilikum Mash, Chili,gegrillte Limette, marinierte Sesam-Gurken

Sticky BBQ Shortribs ab 17:00 15,90
Rinder Hochrippe, Pico de Gallo, Dip

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

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

Cheesecake veggie 6,50
mit Beerenragout

Crème brûlée veggie & glutenfrei 6,50
Beeren

STRUDEL HOUR

Mo–Fr von 14:30 - 16:30

hausgemachter, warmer Strudel des Tages + Heißgetränk 5,50

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	
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, Ribis-el-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!

alle Preise in € inkl Mwst.

* Jugendgetränk