

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, Birnen-Zimt Ragout</small>	
Die süße Potato <small>vegan + glutenfrei</small>	8,90
<small>Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokoschips</small>	
Marmeladinger <small>veggie</small>	7,90
<small>Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade</small>	

HEALTHY CHOICE

Skyr Granola Joghurt <small>vegan + glutenfrei</small>	8,90
<small>isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Johannisbeerragout</small>	
Winter Walnuss Porridge <small>vegan</small>	8,90
<small>Haferflocken, Mandeldrink, karamellisierte Walnüsse, Zimt, Johannisbeerragout</small>	

COMBOS

Treu Combo	14,50
<small>Beinschinken & Walnussalami vom Hödl, Eierspeis, Heublumenkäse, Walnussporridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot</small>	
Vegenarrisch <small>veggie</small>	14,50
<small>Gemüesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola Joghurt, 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>	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, karamellisierte Zwiebel</small>	
Fluffy Salmon	13,90
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs</small>	
Ramasuri Sandwich	13,50
<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	5,50
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
gesunder Ingwershot 4cl	3,90

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

Eierspeis / Spiegeleier <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	12,90
<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

Chickpea-Lemongrass Curry <small>vegan & gf</small>	12,90
<small>Wurzelgemüse, Kichererbsen, Paprika, Limettenblätter, Kokos-Basmatireis, frischer Koriander</small>	
▶ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	+ 5,50
Das Ramasuri Backhendl	13,90
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat</small>	
Gebratener Lachs <small>glutenfrei</small>	14,90
<small>Braune-Butter Erdäpfelpüree, wilder Brokkoli</small>	

BAR SNACKS

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

LUNCH & DINNER

täglich

von 11:30 - 22:00

STARTERS

Erdäpfel-Pilz-Suppe <small>vegan & glutenfrei</small>	6,20
<small>Champignons, Kräuterseitlinge, Petersilie, knusprige Kartoffelsticks</small>	
<small>"Suppe mit Sinn" - pro Portion spenden wir 1€ an die Wiener Tafel</small>	
Wilder Brokkoli <small>vegan</small>	10,90
<small>gegrillter wilder Brokkoli, Tahina-Selleriecreme, Haferflocken-Crunch, gegrillte Zitrone</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 Wintersalat <small>veggie & glutenfrei</small>	14,50
<small>geschmorte Rüben, Stracciatella di Burrata, roter Babymangold, mariniertes Radicchio, geröstete Walnüsse, Lavendel-Dressing</small>	
Backhendlsalat	14,50
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherrytomaten, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren</small>	
Harissa Kaif <small>vegan</small>	12,50
<small>Karfiol geschmort, Petersil-Jalapeño-Zitronen Salat, Belugalinsen-Creme, crispy Belugalinsen</small>	

MAINS

Chickpea-Lemongrass Curry <small>vegan & gf</small>	13,90
<small>Wurzelgemüse, Kichererbsen, Paprika, wilder Brokkoli, Kokos-Basmatireis, Cashews, Koriander</small>	
▶ mit Erdnuss-Hühnerspießen (3 Stk)	+ 5,50
Gebratene Gnocchi <small>veggie</small>	16,50
<small>handgemachte Erdäpfelgnocchi, Shiitake Pilze, crispy Salbei, Parmesanschaum</small>	
▶ mit knusprigem Pancetta Speck	+ 2,00
▶ Combo (Joseph Brot & Salat)	+ 5,50
Geschmorte Rindsbackerl	16,90
<small>Süßkartoffel-Püree, eingelegte rote Rüben, sautierter Babymangold, Kartoffelsticks, Jus</small>	
BBQ Pulled Chicken	16,90
<small>Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Vogerlsalat, 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>Braune-Butter Erdäpfelpüree, Senf Gurken, fermentierte Radieschen, knusprige Röstzwiebel, frisch geriebener Kren</small>	

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

Schokomousse <small>veggie</small>	6,50
<small>mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren</small>	
Cheesecake <small>veggie</small>	6,50
<small>mit Johannisbeerragout</small>	
Treu Grießschmarren <small>vegan & glutenfrei</small>	6,50
<small>Polentagrieß, Mandelmilch, Johannisbeerragout</small>	

TREU

AM PLATZL

KAFFEE - ALT WIEN

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

Espresso	2,70
Kleiner Brauner / Macchiato	2,90
Melange / Cappuccino	4,10
Verlängerter	3,80
Verlängerter braun	3,90
Espresso gross	4,60
Grosser Brauner	4,80
Latte Macchiato	4,90
Flat White	4,90

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

HEISSES

Minze + Zitronenmelisse - Tisane	4,90
Salbei + Zitronenthymian - Tisane	4,90
Frisches Kräuterbündel, Blütenhonig, Zitrone, Ingwer	
Bio Schwarz- / Früchte- / Grüntee	4,20
J. Hornig, Graz	
Hausgemachter Chai Latte	4,90
Sirup aus 15 verschiedenen Gewürzen, Milch ▶ mit extra Espresso Shot + 1,50	
Hausgemachte Heisse Schoki	4,90
dunkle Schokolade, brauner Zucker, Gewürze, Milch ▶ mit extra Rum Shot 2cl + 3,80	

FRISCH GEPRESSTES

Orangensaft 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
Karotten-Ingwersaft 1/8l 1/4l	3,90 / 5,80
Gesunder Ingwer Shot 4cl	3,90

SÄFTE

Apfelsaft Naturtrüb 0,25l	3,70
Weingut Herbert & Michael Kramer, Weinviertel	
gespritzt mit:	
▶ Soda 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,80
▶ Leitungswasser 0,25l / 0,5l	2,80 / 4,30

ALKOHOLFREI

Mineralwasser FI. 0,33l / FI. 0,75l	3,40 / 5,90
Römerquelle, Prickelnd / Still	
Coca Cola FI. 0,33l	3,90
Coca Cola Zero FI. 0,33l	3,90
Fentimans Indian Tonic Water FI. 0,2l	4,50
Fentimans Ginger Beer FI. 0,125l	3,60
Soda 0,25l / 0,5l	1,90 / 2,90
Soda mit Geschmack* 0,25l / 0,5l	2,90 / 3,90
Himbeer / Holunder / frische Zitrone	

HOMEMADE LEMONADES

Ingwer-Lemongrass Limonade 0,5l	5,50
Sauerkirsch-Rosmarin Limonade 0,5l	5,50
Weingartenpfirsich-Marillen Eistee 0,5l	5,50

APERITIF

Französischer Gärtner am Platzl	8,20
Dolin Blanc Vermouth infused mit Basilikum, Zitrone, Tonic Water, Angostura Bitters	
Pink Negroni	7,90
Tanqueray Gin, Campari, Dubonnet Vermouth Rouge, Ribisel-Zitronen-Schaum	
Mag. Dr. Werner Sauer	7,50
Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda	
Aperolivo	5,80
Prosecco, Aperol, Oliven	
Prosecco Frizzante 0,1l / 0,75l	4,20 / 26,00
Casa Gheller, Veneto, Italien	

COCKTAILS

Handcrafted Mojito	10,50
Black Tea Infused Pampero Rum, frische Limette, Mandelmilch-Minz Sirup, Soda	
Treu Mule	10,50
Zitronenthymian infused Vodka, frische Limette, homemade Ingwer Extrakt, Ginger Beer	
The Clementine	10,50
Pampero Rum, frische Limette, Clementinen-Zimt Sirup, Orange, Soda	
Rote Agave	10,50
Espolón Tequila Reposado, Granatapfel, Agavensirup, frische Limette, Zimt	
Ribisel Bourbon Sour	10,50
Four Roses Bourbon Whiskey, Ribisel, frische Zitrone, Orange, Rosmarin	
Lavendel Fizz	10,50
Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, frische Zitrone, Rosmarin, Soda	

FRAG NACH UNSEREM SHOT DES TAGES ☺

LONGDRINKS

Gin & Zeugs	9,50
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	3,80 / 4,70
hell, vom Fass, Waldviertel	
Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	3,80 / 4,70
naturtrüb, vom Fass, Waldviertel	
Radler mit Almdudler 0,3l / 0,5l	3,70 / 4,40
Radler mit Soda 0,3l / 0,5l	3,40 / 4,00
Gutmann Helles Hefeweizen FI. 0,5l	4,60
Brauerei Gutmann, Bayern	
Zwettler Luftikus FI. 0,5l	4,40
alkoholfreies Bier	

SPRITZER

Weisser Spritzer 0,25l	3,80
Weißwein, Soda	
Aperol Spritz/er 0,25l	6,20
Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange	
Lavendel-Veilchen Spritzer 0,25l	5,50
Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup	
Sauerkirsch-Rosmarin Spritzer 0,25l	5,50
Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup	
Nestroys Ho-Gu	6,10
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 Flora 21 (bio)	5,70 / 32,00
Michael Gindl Hohenruppersdorf, Weinviertel, Niederösterreich	
Grüner Veltliner Rosenberg 22	4,90 / 28,00
Herbert & Michael Kramer Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich	
Stratos weiß 21 (bio)	5,10 / 29,00
Welschriesling, Weißburgunder, Riesling Thomas Straka Rechnitz, Burgenland	
Chardonnay Leithaberg 22 (bio)	5,80 / 33,00
Gernot & Heike Heinrich Neusiedlersee, Burgenland	

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

Zorra (Rosé) 22 (bio)	5,50 / 30,00
Martin, Andreas & Lydia Nittnaus Gols, Burgenland	
Beck Out 20 (bio)	5,50 / 30,00
Blaufränkisch, Zweigelt Judith Beck Neusiedlersee, Burgenland	
Pinot Noir 22 (bio)	5,50 / 30,00
Heinrich Neusiedlersee, 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.