

TREU

AM PLATZL

BREAKFAST

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

mit frischem Bio Brot vom Joseph (Joseph Sauerteigbrot, Waldstaudenroggenbrot (+0,50) & Erdäpfelbrot)

*alle Frühstücksgerichte auch mit glutenfreiem Bio Saatenbrot möglich (+2,70)

SWEET MORNING

Blueberry Pancakes <small>veggie</small>	11,50
<small>Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell</small>	
French Toast <small>veggie</small>	11,50
<small>Brioche, Vanillesauce, Brombeerragout, Haselnüsse</small>	
Treu's Croissant <small>veggie</small>	5,50
<small>Butter, hausgemachte Marillenmarmelade</small>	

HEALTHY CHOICE

Granola Joghurt <small>veggie</small>	8,90
<small>Griechischer Joghurt, hausgemachtes Haselnusscrunch, Brombeerragout</small>	
Marillenknödel Porridge <small>vegan</small>	8,90
<small>Hafer, Mandelmilch, Marillen, Pankobrösel</small>	

COMBOS

Treu Combo	16,50
<small>Beinschinken & Salami, Eierspeis, Heublumenkäse, Marillenknödel Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot</small>	
Vegenarrisch <small>veggie</small>	15,90
<small>Gemüstick, Avocado, fermentierte Radieschen, Granola Joghurt, Eierspeis, Butter, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Hummus, Roggenbrot</small>	

TREU MEETS JOSEPH

Spicy Mango Avocado <small>vegan</small>	13,50
<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>	13,50
<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>	+ 2,50
Cheesy Egg Sandwich <small>veggie</small>	11,20
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel</small>	
‣ mit Bacon	+ 3,00
Fluffy Salmon	15,20
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs</small>	
Ramasuri Sandwich	15,20
<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 1/8 1/4	4,10 / 6,00
Karotten-Ingwersaft 1/8 1/4	4,10 / 6,00
Grapefruit 1/8 1/4	4,10 / 6,00

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern

Eierspeis / Spiegeleier (2 Eier) <small>veggie</small>	7,30
Ham oder Bacon & Eggs	8,90
<small>2 Eier, Schnittlauch, Joseph Brot</small>	
Cheesy Omelette <small>veggie</small>	12,50
<small>2 Eier, Cheddar, Bergkäse, Frühlingszwiebeln, Joseph Brot</small>	
Mediterranes Omelette <small>veggie</small>	10,90
<small>2 Eier, semi-dried Paradeiser, Jungzwiebel, Oliven, Feta, Joseph Brot</small>	
Spicy Chorizo Omelette	14,50
<small>2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeños, roter Paprika, halbe Avocado, mariniertes roter Babymangold, Jungzwiebel, Joseph Brot</small>	
‣ mit Feta	+ 2,50
Poached Eggs:	
<small>2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin</small>	
Florentina mit mariniertem Babymangold	14,50
Benedetto mit Beinschinken	15,50
Royal mit geräuchertem Lachs	16,50
Avocadolala	14,50
<small>Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotuswurzelchips, Joseph Brot</small>	

LUNCH MENU

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

Pilz Ragout <small>vegan</small>	12,50
<small>Austernpilze, Kräuterseitlinge, braune Champignons, Serviettenknödel, Petersilie</small>	
Das Ramasuri Backhendl	14,50
<small>ausgelöste Hühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat</small>	
Gebratener Lachs ^{gf}	15,50
<small>grüner Spargel, Ofenkartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch, Limette</small>	

BAR SNACKS

Treu Pommes mit Dip <small>ab 11:30-22:00</small>	6,90
<small>1 zur Auswahl: Treu Mayo Ketchup Kürbiskernölm Mayo Aioli (vegan)</small>	
Hausgeröstete Nüsse <small>vegan - bis 24:00</small>	5,90
Marinierte Oliven <small>vegan - bis 24:00</small>	5,50

TREU KLASSIKER

Treu Toast <small>ganztägig bis 22:00</small>	7,50
<small>Joseph Brot, Beinschinken, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Ketchup und Mayo</small>	

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

Bärlauchcremesuppe <small>vegan & gf</small>	7,20
<small>knusprige Kichererbsen, Olivenöl</small>	
Quesadillas <small>vegan</small>	8,50
<small>Mozzarella vegan, Tomatensalsa, Aioli</small>	
‣ mit Avocadomash	+ 3,50
Beef Trarar à la Ramasuri	17,50
<small>handgehacktes Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, Butter, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes</small>	

SALADS & IN-BETWEENS

Honey-Chili Glazed Halloumi <small>veggie</small>	13,90
<small>Vogerlsalat, Rucola, knusprigen Halloumi, Honig-Chili Glaze, Heidelbeerragout, Pekanüsse, Croutons</small>	
Backhendlsalat	15,20
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Vogerlsalat, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren</small>	
Cremige Bärlauchnockerl <small>veggie</small>	12,50
<small>handgemachte Nockerl, Röstzwiebel, Schnittlauch, Salat</small>	
‣ mit Speck	+ 3,00

MAINS

Pilz Ragout <small>vegan</small>	14,50
<small>Austernpilze, Kräuterseitlinge, braune Champignons, Serviettenknödel, Petersilie</small>	
Wilde Gnocchi	18,90
<small>handgemachte Erdäpfelgnocchi, Nduja (kalabrische Streichwurst), Bergkäse, wilder Brokkoli, Eigelb</small>	
‣ Combo (Joseph Brot & Salat)	+ 5,50
Paprikahendl mit Butternockerln	17,50
<small>Klassisches Hendlragout, cremige Paprikasauce, hausgemachte Butternockerln, Sauerrahm, Schnittlauch</small>	
Das Ramasuri Backhendl	18,50
<small>ausgelöste Hühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren</small>	
Kalbsbutterschnitzel Sandwich	18,90
<small>Erdäpfelbrot, Vogerlsalat, Tomate-Zwiebel-Senf-gurken Relish, Currysauce, Treu Pommes</small>	
Gebratener Lachs ^{gf}	17,90
<small>grüner Spargel, Ofenkartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch, Limette</small>	

DESSERTS

Schokomousse <small>vegan</small>	6,50
<small>mit hausgemachtem Haselnusscrunch & frischen Beeren</small>	
Cheesecake <small>veggie</small>	6,90
<small>mit Marillenragout</small>	
Topfenpalatschinken <small>veggie</small>	8,00
<small>mit Vanillesauce und Heidelbeeren</small>	
Strudel des Tages <small>veggie</small>	7,50
<small>mit Vanillesauce und Schlagobers</small>	
STRUDEL HOUR Mo-Fr von 14:30 - 16:30	
hausgemachter, warmer Strudel des Tages + Heißgetränk 6,90	

Unsere Servicemitarbeiter:innen geben dir gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen
Glutenfreie Speisen können produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten.

TREU

AM PLATZL

KAFFEE - ALT WIEN

Wir verwenden ausschließlich Bio-Milch,
auf Wunsch auch Haferdrink

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	5,50
Salbei + Zitronenthymian - Tisane	5,50
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	4,10 / 6,00
Karotten-Ingwersaft 1/8l 1/4l	4,10 / 6,00
Grapefruit 1/8 1/4	4,10 / 6,00

SÄFTE

Apfelsaft Naturtrüb 0,25l	4,20
Weingut Herbert & Michael Kramer, Weinviertel	
gespritzt:	
▶ mit Soda 0,25l / 0,5l	3,40 / 5,10
▶ mit Leitungswasser 0,25l / 0,5l	3,10 / 4,60

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Fl. 0,33l / Fl. 0,75l	3,40 / 5,90
Römerquelle, Prickelnd / Still	
Coca-Cola Fl. 0,33l	4,50
Coca-Cola Zero Fl. 0,33l	4,50
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	9,50
Balsazar Vermouth infused mit Basilikum, Zitrone, Tonic Water, Angostura Bitters	
Pink Negroni	9,50
Gin, Campari, Belsazar, Vermouth Red, Himbeer-Zitronen-Schaum	
Bloody Mimosa	8,80
Aperol, Prosecco, Orangensaft	
Aperolivo	7,20
Prosecco, Aperol, Oliven	
Prosecco Frizzante (bio) 0,1l / 0,75l	4,90 / 32,00
Nave de Oro, Veneto, Italien	

COCKTAILS

Nusspresso Martini	11,50
Vodka, Espresso, Nusslikör	
Spicy Paloma	11,50
Tequila, Grapefruit, Limette, Chili-Salz	
Lavendel Fizz	11,50
Tanqueray Gin, Lavendel-Veilchen Sirup, frische Zitrone, Rosmarin, Soda	
Mag. Dr. Werner Sauer	11,50
Averna, frische Zitrone, frische Orange, Soda	
Peach Whiskey Sour	11,50
Whiskey, Eistee-Sirup, Zitrone, frische Limette	
Negroni Sbagliato	11,50
Campari, Belsazar Vermouth Red, Prosecco	

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	4,30 / 5,30
hell, vom Fass, Waldviertel	
Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	4,50 / 5,50
naturtrüb, vom Fass, Waldviertel	
Radler mit Almdudler 0,3l / 0,5l	4,10 / 4,70
Radler mit Soda 0,3l / 0,5l	3,70 / 4,30
Schneider Weisse hell Fl. 0,5l	4,80
Hefeweizen, Kelheim, Bayern	
Zwettler Luftikus Fl. 0,5l	4,80
alkoholfreies Bier	

SPRITZER

Weißer Spritzer 0,25l	4,30
Weißwein, Soda	
Aperol Spritzer 0,25l	7,50
Prosecco oder Weißwein, Soda, Aperol, Orange	
Sarti Spritz 0,25l	7,50
Prosecco, Soda, Sarti, Limette	
Lavendel-Veilchen Spritzer 0,25l	6,90
Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup	
Sauerkirsch-Rosmarin Spritzer 0,25l	6,90
Weißwein, Soda, hausgemachter Sirup	
Nestroys Ho-Gu	7,50
Prosecco, Limette, frische Minze, Hollersirup, Soda	

WEISSWEINE

1/8l / 0,75l

Wiener Gemischter Satz DAC 24 (bio)	6,20 / 36,00
Fuchs-Steinklammern Bisamberg, Wien	
Muskateller Peter & Paul 24 (bio)	6,20 / 36,00
Winzerhof Hoch Kremstal, Niederösterreich	
Grüner Veltliner Rosenberg 24	5,50 / 31,00
Herbert & Michael Kramer Falkenstein, Weinviertel DAC, Niederösterreich	
Safari 24 (bio)	5,80 / 33,00
GV, Welschriesling, Riesling Schödl Family Gänsersdorf, Niederösterreich	
Aus den Dörfern Klassik 24 (bio)	6,50 / 38,00
Rosi Schuster St. Margarethen, Burgenland	

ROSÉ & ROTWEINE

1/8l / 0,75l

Rosé König 24 (bio)	5,50 / 30,00
Gerhard & Brigitte Pittnauer, Gols, Burgenland	
Grünschiefer 21 (bio)	6,00 / 35,00
Blaufränkisch Thomas Straka Rechnitz, Burgenland	
Bhilar Tinto 23 (bio)	6,00 / 35,00
Rioja 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!

alle Preise in € inkl MwSt.

* Jugendgetränk