

TREU

AM PLATZL

BREAKFAST

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 <small>veggie</small>	9,50
<small>Heidelbeeren, Bananencreme, Mandelkaramell</small>	
French Toast <small>veggie</small>	9,50
<small>Joseph Briocheknopf, Vanillesauce, Zwetschgenragout</small>	
Die süße Potato <small>vegan + glutenfrei</small>	8,90
<small>Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), Heidelbeeren, Kokoschips</small>	
Marmeladinger <small>veggie</small>	7,90
<small>Joseph Briocheknopf, Butter, hausgemachte Marmelade</small>	

HEALTHY CHOICE

Skyr Granola Noghurt <small>vegan + glutenfrei</small>	8,90
<small>isländisches fermentiertes Sojaerzeugnis (schmeckt wie Joghurt!), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Zwetschgenragout</small>	
Peanutbutter Porridge <small>vegan</small>	8,90
<small>Bananencreme, Heidelbeeren, Erdnussbutter, Erdnüsse</small>	

COMBOS

Treu Combo	14,90
<small>Beinschinken & Walnussalami, Eier-speis, Heublumenkäse, Peanutbutter Porridge, Butter, Kräuterfrischkäse, Joseph Brot & Roggenbrot</small>	
Vegenarrisch <small>veggie</small>	14,90
<small>Gemüesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola Noghurt, 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	14,20
<small>Erdäpfelbrot getoastet, Eierspeis aus 2 Eiern, Creme Fraiche, Rucola, Lachs</small>	
Ramasuri Sandwich	13,90
<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	3,90 / 5,80
Karotten-Ingwersaft 1/8 1/4	3,90 / 5,80
Ingwershot 4cl	3,90
<small>Ingwer, Apfel, Limette, Agavensirup, Zimt</small>	

EGGS & OMELETTES

von glücklichen, freilaufenden Bauernhof-Hühnern aus Herzogenburg

Eierspeis / Spiegeleier (2 Eier) <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	13,50
<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, Safranhollandaise, 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

Spicy Lime Basil Melanzani <small>vegan & gf</small>	13,90
<small>halbe Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Tamari-Sojasauce & Ingwer, Cashews</small>	
Das Ramasuri Backhendl	14,90
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat</small>	
Gebratener Lachs	15,90
<small>Braune-Butter Kartoffelpüree, wilder Brokkoli</small>	

BAR SNACKS

Treu Pommes mit Dip <small>ab 11:30-22:00</small>	6,50
<small>1 zur Auswahl: Treu Mayo Ketchup Kürbiskernölmayo Jalapeñomayo (vegan)</small>	
Hausgeröstete Nüsse <small>vegan - bis 24:00</small>	5,90
Marinierte Oliven <small>vegan - bis 24:00</small>	4,90

TREU KLASSIKER

Mini Leberkäsemmerl <small>2 Stück</small>	6,50
<small>Leberkäs, Gurkerl, scharfer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl</small>	
Mini Käsekrainer <small>3 Stück</small>	6,50
<small>Käsekrainer, scharfer & süßer Senf, frischer Kren, Jour Semmerl</small>	

LUNCH & DINNER

täglich von 11:30 - 22:00

STARTERS

Schwammerl Suppe <small>vegan & gf</small>	6,20
<small>Cremechampignons, Kräuterseitlinge, Estragonschaum</small>	
Der Süße Kaif	12,90
<small>gegrillter Karfiol, cremige Belugalinsen, Karotten, Mandel-Knuspercreme, Krenschäum</small>	
Beef Trarar à la Ramasuri	15,90
<small>handgehacktes Weiderind, Dijon-Senf, Sauerrahm, Zitronenzeste, getoastetes Joseph Brot, Treu Pommes</small>	

SALADS & IN-BETWEENS

Süßkartoffel-Reissalat	13,90
<small>Süßkartoffelcreme, Kürbiskerne, Petersilie, Rucola, Walnüsse, Ziegenfrischkäse</small>	
Backhendlsalat	14,50
<small>steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Blattsalate, fermentierte Radieschen, Cherryparadeiser, Kürbiskernöl-Dressing, Preiselbeeren</small>	
Treu Toast <small>den ganzen Tag bis 22:00</small>	8,90
<small>Joseph Brot, Beinschinken, aged English-Cheddar, karamellisierte Zwiebel, Honigsenfmayo, Rotkraut-Apfelsalat</small>	

MAINS

Spicy Lime Basil Melanzani <small>vegan & gf</small>	14,90
<small>Melanzani aus dem Ofen, Quinoa, Pak Choi, Sud aus Limette, Chili, Zitronengras, Sojasauce & Ingwer, Cashews, Thai-Basilikum und Koriander</small>	
‣ mit Erdnuss-Hühnerspießen	+5,00
Salbei-Gnocchi <small>veggie</small>	16,50
<small>handgemachte Erdäpfelgnocchi, knuspriger Salbei, Tomatensalsa, Grana</small>	
‣ Combo (Joseph Brot & Salat)	+5,50
BBQ Pulled Chicken	16,90
<small>Erdäpfelbrot getoastet, steirisches Huhn, geräuchertes Öl, Treu-Mayo, Jungzwiebel, Rotkraut, Blattsalate, 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, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel</small>	
Geschmorte Rindsbackerl	16,90
<small>Cremige Polenta, wilder Brokkoli, Parmesan Espuma</small>	

DESSERTS

+ täglich frische Kuchen in unserer Vitrine

Schokomousse <small>veggie + glutenfrei</small>	6,50
<small>mit hausgemachtem Granola & frischen Beeren</small>	
Cheesecake <small>veggie</small>	6,50
<small>mit Zwetschgenragout</small>	
Kokos-Grießpudding <small>vegan & glutenfrei</small>	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

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	4,40
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
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	
Chaitini	10,90
Tanqueray Gin, Pumpkin Spice, Chai, frischer Limettensaft	

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-Steinklammern 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.