



# TREIB HAUS

CAFÉ - BAR - BIERGARTEN



Das TREIBHAUS bietet eine geschmackvolle Verbindung von Tradition und Moderne.

Innen wie außen lautet unser Motto:  
„Fang jetzt an zu leben und zähle jeden Tag als ein Leben für sich.“  
(Seneca)

In diesem Sinne wünschen wir unseren Gästen eine erholsame, genussvolle und inspirierende Zeit.

# TREIB HAUS

## KAFFEE

### Filterkaffee

Tasse	2,20
Becher	2,50

### Café Crema

Tasse	2,60
Becher	3,30

### Cappuccino

mit Milchschaum <sup>8</sup>	2,60
------------------------------	------

### Café au Lait

in großer Schale <sup>8</sup>	3,20
-------------------------------	------

### Moccacino

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum <sup>8</sup>	3,90
--	------

### Latte Macchiato<sup>8</sup>

3,20

### Espresso

2,00

### Espresso Macchiato<sup>8</sup>

2,30

### Doppelter Espresso

3,20

### + Giffard Flavours<sup>1</sup> Sirup

Vanille, White Chocolate, Caramel, Kokosnuss, Zimt oder Ingwer	+ 0,60
--	--------

### + Shot

Espresso	+ 1,00
Rum, Wodka, Amaretto (1 cl)	+ 1,50

### Alle Getränke auch mit

Sojamilch	+ 0,50
oder laktosefreier Milch	+ 0,50

## TEE

### Schwarzer Tee

Earl Grey	2,60
Darjeeling	2,60
Assam	2,60

### Kräutertee

Kamille	2,60
Pfefferminze	2,60
Kräutergarten	2,60
Ayurveda Tulsi Orange	2,60

### Früchtetee

Vitamin Oase	2,60
Vanille Rooibos	2,60

### Grüner Tee

Japan Sencha	2,60
Japan Morgentau	3,00

### Frischer Minze-Tee

Erfrischender und bekömmlicher Tee aus frischen Minzblättern mit Honig <sup>11</sup>	3,30
mit Himbeeren und Honig <sup>11</sup>	3,50

### Frischer Ingwertee

aus frischen Ingwerwürfeln mit Honig <sup>11</sup>	3,40
--	------

### Masala Chai

Indien Chai mit heißer Milch und Honig <sup>8,11</sup>	3,20
--	------

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe beachten Sie bitte die letzte Seite der Speisekarte.

## HEISSES

### Heiße Milch

mit Honig <sup>8,11</sup>	2,50
---------------------------	------

### Heiße Zitrone

frisch gepresst mit Honig <sup>11</sup>	2,80
---	------

### Heiße Schokolade

mit Milchschaum <sup>8,11</sup>	2,80
mit Sahne <sup>8,11</sup>	3,00

### Weißer Schokolade

weiße Trinkschokolade mit Sahne <sup>8,11</sup>	3,50
---	------

### Kindercappuccino<sup>8</sup>

0,60

### Glühwein

3,00

## KALTES

### Milchshakes

Vanille oder Caramel	4,20
Mango, Banane oder Himbeere <sup>8,11</sup>	4,70

### Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee & Sahnehaube <sup>8,11</sup>	4,80
---	------

### Eis-Schokolade

1 Kugel Vanilleeis mit kalter Schokolade & Sahnehaube <sup>8,11</sup>	4,80
---	------

### Ice-Latte

Vanille- oder Caramelsirup Espresso, Vanilleeis, kalte Milch und Sahne <sup>8,11</sup>	5,00
--	------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	
0,25l Flasche	2,50
0,75l Flasche	5,40
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	
0,25l Flasche	2,50
0,75l Flasche	5,40
<b>Coca Cola / Cola Light</b>	
<b>Cola Zero / Fanta / Sprite</b>	
<b>Apfelschorle</b> <sup>1, 2, 9, 11</sup>	
0,2l	2,30
0,4l	4,00
<b>Bitter Lemon /</b>	
<b>Ginger Ale / Tonic Water</b>	
0,2l Flasche	2,60
<b>Vitamalz</b>	2,60
<b>Orangina</b>	3,00
<b>Carpe Diem Kombucha</b>	
Classic, Quitte, Cranberry	3,90
<b>Bionade</b>	
Kräuter, Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	3,00
<b>Almdudler</b>	
Kultige Kräuterlimonade aus Österreich	3,10
<b>Arizona Iced Tea</b>	
Lemon, Peach, Blueberry	4,40
<b>Redbull</b> <sup>1, 2, 9, 11, 16</sup>	3,20

## GRANINI FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

<b>Orange, Apfel (trüb), Banane oder Kirsche</b>	
0,2l	2,50
0,4l	4,50
<b>Ananas, Grapefruit oder Maracuja</b>	
0,2l	2,70
0,4l	4,90
<b>Mango, Traube oder Cranberry</b>	
0,2l	2,80
0,4l	5,00
<b>Rhabarber</b>	
0,2l	2,90
0,4l	5,20
<b>Tomatensaft</b>	
0,2l	3,00

Alle Säfte sind auch als  
Schorle erhältlich!

0,2 l abzüglich	-0,00
0,4l abzüglich	-0,50

Auf Wunsch verfeinern wir  
Ihre Getränke wahlweise mit  
frischem Ingwer oder Minze **+0,50**

## FRISCH GEPRESST

jeweils 0,2l

<b>Orange</b>	3,80
<b>Orange-Kiwi</b>	4,20
<b>Karotte-Gurke</b> mit Kräutersalz	4,20
<b>Orange-Ananas-Banane</b>	4,70
<b>Grapefruit-Orange- Zitrone</b>	4,70
<b>Apfel-Karotte-Ingwer</b> mit einem Tropfen Öl	4,90
<b>Orange-Mango-Kiwi- Ingwer</b>	5,10

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe  
beachten Sie bitte die letzte Seite  
der Speisekarte.

## BIERE VOM FASS

<b>Bitburger Pilsener</b>	
0,3l	2,50
0,5l	4,00
<b>Krombacher Pilsener</b>	
0,3l	2,50
0,5l	4,00
<b>Alster</b>	
0,3l	2,50
0,5l	4,00
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	
0,3l	2,60
0,5l	4,10
<b>Franziskaner Hell</b>	
0,3l	3,00
0,5l	4,00

## FLASCHENBIERE

<b>Franziskaner</b>	
Dunkel, Kristall, alkoholfrei	
0,5l	4,00
<b>Bitburger alkoholfrei 0,0%</b>	
0,33l	3,00
<b>Beck's</b>	
Pilsener, Green Lemon, Gold	
0,33l	3,00
<b>Berliner Weiße</b>	
Rot oder Grün,	
0,33l	3,00
<b>Salitos</b>	
0,33l	3,60

## WEISSWEINE

<b>Chardonnay Veneto</b>	
Trocken, harmonisch	
0,1l	2,20
0,2l	4,00
<b>Pinot Grigio Veneto</b>	
Frisch, aromareich	
0,1l	2,50
0,2l	4,10
<b>Riesling Pfalz</b>	
Trocken, dezente Säure	
0,1l	2,30
0,2l	4,00
<b>Grauburgunder Nahe</b>	
Intensiv, fruchtig, trocken	
0,1l	2,60
0,2l	4,70
<b>Chardonnay San Elias Chile</b>	
Trocken, Aromen von exotischen Früchten	
0,1l	2,80
0,2l	4,90
<b>Weißburgunder Baden</b>	
Trocken, Duft von gelben Früchten	
0,1l	2,70
0,2l	4,60

## ROSÉWEINE

<b>Spätburgunder Weißherbst Nahe</b>	
Halbtrocken, weich	
0,1l	2,60
0,2l	4,50

## ROTWEINE

<b>Merlot Frankreich</b>	
Trocken, typisch, Vin de Pays de l'Aude	
0,1l	2,20
0,2l	3,90
<b>Montepulciano d'Abruzzo Italien</b>	
Trocken, Kirscharomen	
0,1l	2,20
0,2l	3,90
<b>Chianti Italien</b>	
Trocken, toskanische Urlaubserinnerungen	
0,1l	2,60
0,2l	4,50
<b>Egunon Tempranillo Spanien</b>	
Trocken, Aromen von roten Früchten	
0,1l	2,20
0,2l	3,90
<b>Shiraz Australien</b>	
Trocken weich, Brombeeraromen	
0,1l	2,90
0,2l	4,90
<b>Viejo Marchante Tempranillo Spanien</b>	
Trocken, Aromen von würzigen Kräutern, Himbeeren und Vanille	
0,1l	2,60
0,2l	4,50
<b>Weinschorle</b>	
0,1l	2,20
0,2l	3,60

## PRICKELNDES

Prosecco Scavi & Ray	
0,1 l	3,40
0,75 l	23,00
Aperol Spritz	6,40
Hugo	5,40
Champagner	
Lansen Black Label	71,00
0,75 l	

## APERITIFS & DIGESTIFS

Averna	2,40
32%, 2cl	
Ramazotti	2,40
30%, 2cl	
Jägermeister	2,40
38%, 2cl	
Fürst Bismarck	2,20
38%, 2cl	
Williams Birne	2,40
40%, 2cl	
Linie Aquavit	2,70
41,5%, 2cl	
Jubiläums Aquavit	2,50
41,5%, 2cl	
Erdbeerlimes	2,30
10%, 2cl	
Sambuca Molinari	2,40
40%, 2cl	
Baileys	2,40
17%, 2cl	
Frangelico	2,40
Haselnusslikör, 20%, 2cl	

## RUM & VODKA

Havana Club	4,00
7 Jahre, 40%, 2cl	
Bacardi	2,40
Superior, 37,5%, 2cl	
Bacardi 8 Años	4,00
8 Jahre, 37,5%, 2cl	
Vodka Eristoff	2,40
37,5%, 2cl	
Vodka Three Sixty	2,60
37,5%, 2cl	

## COGNACS & BRANDIES

Osborne Veterano	2,40
36%, 2cl	
Calvados	2,60
40%, 2cl	
Carlos Primero	3,40
40%, 2cl	
Remy Martin VSOP	3,60
40%, 2cl	
Courvoisier VS	3,40
40%, 2cl	

## ABSINTH

mit Wasser und Zucker	
Tabu-Absinth 55%, 2cl	3,50
Pernod-Absinth 68%, 2cl	4,50
Absinth 77,7 77,7%, 2cl	5,80

## TEQUILA JE 38%, 2cl

Sierra Silver	2,40
Sierra Gold	2,40
Cuervo Especial Gold	3,80
Sierra Milenario Gold	4,50

## GRAPPA

Grappa Bianco 42%, 2cl	3,20
Grapp Oro 42%, 2cl	3,20

## GIN

Finsbury Gin 37,5%, 2cl	2,60
Sears Cutting Edge Gin	3,60
44%, 2cl	
Bombay Sapphire Gin	3,60
40%, 2cl	
Whitley Neill Gin	3,80
42%, 2cl	
Hendricks Gin 44%, 2cl	4,00
Beefeater 24	
London Dry Gin	4,00
45%, 2cl	
Bulldog	
London Dry Gin 40%, 2cl	4,00
Tanqueray	
London Dry Gin 47,3%, 2cl	4,00
Monkey 47	
Schwarzwald Dry Gin	
47%, 2cl	5,50

Weitere Sorten auf Anfrage!

# TREIB HAUS

## WHISKY

Jim Beam 40%, 2cl	2,50
Tullamore D.E.W 40%, 2cl	2,80
Johnny Walker Black Label 12 Jahre 38%, 2cl	3,80
Wild Turkey 81 40,5%, 2cl	3,90
Jack Daniel's 40%, 2cl	4,00
Chivas Regal 40%, 2cl	4,20
Highland Park 12 Jahre, 40%, 2cl	5,20
The Arran Malt 10 Jahre, 46%, 2cl	5,70
The Glenlivet 15 Jahre, 40%, 2cl	6,20

## SOURS

Gin Sour Finsbury Gin, Zitronensaft, Zucker	5,90
43er Sour 43er, Zitronensaft, Zucker	5,90
Southern Sour Southern Comfort, Orange, Zitronensaft, Zucker	5,90
Whiskey Sour Whiskey, Angostura, Zucker	7,00

## COCKTAILS

Cosmopolitan Eristoff Vodka, Lime Juice, Cranberrysaft	6,20
YV-S Likör 43, Aperol, Maracuja- saft, Mangosaft, Zitronensaft	6,70
Touchdown Eristoff Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Lemon Squash, Maracujasaft	7,20
Sky Lab Apricot Brandy, Eristoff Vodka, Blue Curaçao, weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft	7,20
Alicante Eristoff Vodka, Likör 43, Lime Juice, Maracujasaft, Erdbeeren	7,20
Piña Colada Bacardi Carta Bianca, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne <sup>8,11</sup>	7,40
Swimming Pool Eristoff Vodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne <sup>8,11</sup>	7,40
Planter's Punch Brauner Rum, Peach, Grena- dine, Lime Juice, Orangensaft	7,60
Mojito Bacardi Carta Oro, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Sodawasser	7,70
White Russian Eristoff Vodka, Kahlua, Sahne <sup>8,11</sup>	6,50

Razz Mojito Bacardi Razz, Limetten, Himbeeren, Rohrzucker, Sodawasser	8,00
Sex on the Beach Gin, Peach, Cassis, Zitronen- saft, Maracujasaft	7,20
Smooth Likör 43, Lime Juice, Caramel- sirup <sup>1</sup> , Maracujasaft, Sahne <sup>8,11</sup>	7,00
Cuba Libre Bacardi Carta Oro, Cola <sup>1, 2, 9, 11</sup> Limetten	7,00
Raspberry Blimey Eristoff Vodka, Cassis, Lime Juice, Himbeeren, Zucker	7,50
Long Island Ice Tea Eristoff Vodka, Gin, Bacardi, Triple Sec, Sierra Silver, Cola <sup>1, 2, 9, 11</sup> , Zitronensaft	8,50
Mai Tai Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, Sierra Silver, Eristoff Vodka, Apricot Brandy, Mandelsirup <sup>1</sup> , Lime Juice, Zitronensaft	8,90
Zombie Weißer Rum, goldener Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, Kirschlikör, Lime Juice, Lemon Squash, Zitronensaft, Ananas- saft, Orangensaft	8,90
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin	6,60



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada 5,50

Ananassaft, Coconut-Cream,  
Sahne<sup>8,11</sup>

Joana 5,90

Ginger Ale<sup>10</sup>, Lime Juice,  
Limetten, Rohrzucker

Red Risk 6,00

Erdbeersirup, Caramelsirup<sup>1</sup>,  
Zitronensaft, Ananassaft,  
Orangensaft

Caribbean 6,00

Maracujasaft, Ananassaft,  
Mangosirup, Limetten, Minze

Düsentrieb 6,20

Erdbeersirup, Mangosaft,  
Zitronensaft, Orangensaft,  
Ananassaft

Pretty Woman 6,00

Grapefruitsaft, Ananassaft,  
Zitronensaft, Mandelsirup,  
Grenadine

Maracas 6,20

Orangensaft, Ananassaft,  
Grapefruitsaft, Maracujasaft-  
Zitronensaft

Cocktail Highlights 4,90

Wöchentlich ab 17 Uhr  
3 wechselnde Cocktails.  
Sprachen Sie uns an!

## LONGDRINKS

Campari Tonic<sup>10</sup> 6,50

Blanco 43<sup>8</sup> 6,50

Maracuja 43 6,50

Bacardi Cola<sup>1,2,9,11</sup> 6,50

Eristoff Vodka Lemon<sup>2,10</sup> 6,80

Eristoff Vodka Red Bull<sup>2,9</sup> 7,50

Finsbury Gin Tonic<sup>10</sup> 6,70

Sears Gin Tonic<sup>10</sup> 8,90

Bombay Gin Tonic<sup>10</sup> 8,90

Whitley Neill Gin Tonic<sup>10</sup> 9,40

Tanqueray  
London Dry Gin Tonic<sup>10</sup> 9,50

Hendricks Gin Tonic<sup>10</sup> 9,80

Bulldog Gin Tonic<sup>10</sup> 9,80

Beefeater 24  
London Dry Gin Tonic<sup>10</sup> 9,80

Monkeys 47 Schwarz-  
wald Dry Gin Tonic<sup>10</sup> 12,00

Havana Cola<sup>1,2,9,11</sup> 6,90

Bourbon Cola<sup>1,2,9,11</sup> 7,50

Scotch Cola<sup>1,2,9,11</sup> 7,50

Tullamore D.E.W  
Ginger Ale<sup>10</sup> 6,90

Southern Comfort  
Ginger Ale<sup>10</sup> 6,80

## CAIPIRINHAS & MARGARITAS

Caipirinha 6,90

Canario Cachaça, Limetten,  
Rohrzucker

Caipiroschka 6,90

Eristoff Vodka, Limetten,  
Rohrzucker

Strawberry Caipirinha 7,20

Canario Cachaça, Erdbeer-  
sirup, Erdbeeren, Limetten,  
Rohrzucker

Margarita Classic 7,00

Sierra Silver, Triple Sec,  
Zitronensaft, Zucker

Strawberry Margarita 7,20

Sierra Silver, Triple Sec,  
Zitronensaft, Erdbeersirup,  
Erdbeeren

Mango Margarita 7,20

Sierra Silver, Triple Sec,  
Zitronensaft, Mangosirup,  
Mangos

## SHOOTERS

Orgasmus 4,40

Bailey's<sup>8</sup>, Sambuca

B52 5,20

Bailey's<sup>8</sup>, Sambuca, Kahlua,  
73%-iger Rum

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe  
beachten Sie bitte die letzte Seite  
der Speisekarte.





..... Ein Stück Geschichte in der List .....



## FRÜHSTÜCK

**Französisches Frühstück** <sup>1,8</sup> **4,00**  
1 Croissant, Butter, Honig, Obst

**Quinoa-Kokosnuß-Frühstück (vegan & glutenfrei)** **5,50**  
Quinoa mit Kokosmilch verfeinert, Rosinen und frischem Obst garniert

**Classic Frühstück** <sup>1,2,3,8,11</sup> **6,20**  
2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst

**Käsefrühstück** <sup>1,2,8,11</sup> **6,90**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Honig, 1 Ei, getrocknete Tomaten, Obst

**Morgenland Frühstück** <sup>1,2,3,6,7,8</sup> **7,50**  
Weißbrot, Brötchen, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurke, dazu 2 Spiegeleier mit Knoblauchwurst (Sucuk)

**Italienisches Frühstück** <sup>1,2,3,8,11</sup> **7,80**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst

**Großes Käsefrühstück** <sup>1,2,8,11</sup> **7,80**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Vanillequark mit Obst

**Englisches Frühstück** <sup>1,2,3,7,8,11</sup> **7,70**  
Toast, Butter, Baked Beans, Bacon, Sausages, zwei Spiegeleier, Orangenmarmelade, Obst

**Amerikanisches Frühstück** <sup>2,3,8</sup> **8,50**  
Zwei Pancakes mit Pancakesirup, Muffin, American-Toast, Erdnussbutter, Obst, Rührei mit Bacon, Weißbrot und Ketchup

**Powerfrühstück** <sup>1,2,3,8</sup> **9,30**  
Omelette von zwei Eiern mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, Butter, Kochschinken, Gouda, frisch gepresster Karotten-Ingwersaft 0,1l, Mehrkornbrötchen und Vollkornbrot, Obst

**Treibhausfrühstück** <sup>1,2,3,8,11</sup> **13,50**  
Großer Brotkorb, Parmaschinken, Räucherlachs, diverse Käsesorten, Bacon, Spiegelei, Butter, Konfitüre, Obst, dazu 2 Gläser 0,1l Orangensaft

## EXTRAS

Brötchen **0,70**  
Mehrkornbrötchen **1,20**  
Bagel **1,50**  
Croissant **1,70**

Butter <sup>1,8</sup> **0,70**  
Konfitüre <sup>11</sup> **0,70**  
Honig oder Nutella <sup>11</sup> **0,90**  
Erdnussbutter **1,70**

Naturjoghurt mit Obst <sup>8</sup> **3,00**  
Kleiner Vanillequark mit Obst <sup>8</sup> **3,30**  
Frische Obstschale **3,50**

Portion Käse <sup>1,8</sup> **2,40**  
Portion Wurst <sup>2,3</sup> **2,50**  
Parmaschinken **3,80**  
Räucherlachs **3,90**

Frische Tomate & Gurke **2,50**

2 Pancakes mit Pancakesirup **3,20**

Baked Beans mit Bacon <sup>2,3</sup> **3,50**

Gekochtes Ei **1,00**  
2 Spiegeleier **2,20**

Rührei von 3 Eiern **3,10**  
- mit Kräutern **3,20**  
- mit Champignons **3,30**  
- mit Tomaten **3,40**  
- mit Schinken <sup>2,3</sup> **3,50**  
- mit Bacon <sup>2,3</sup> **3,80**

Jede weitere Zutat **+ 0,70**

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe beachten Sie bitte die letzte Seite der Speisekarte.

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Aceitunas & Aioli con pan** 4,90  
Oliven und Knoblauchcreme mit hausgebackenem Weißbrot <sup>2,8</sup>

**Bruschetta con Pomodori** 6,20  
Frisch gewürfelte Tomaten mit kernlosen schwarzen Oliven und Knoblauch auf krossem Weißbrot <sup>6</sup>

**Patatitas con Champiñones** 7,50  
Kleine Kartoffeln mit frischen Champignons und Kräutern gebraten, dazu Aioli-Dip und Weißbrot <sup>2,8</sup>

**Gebackener Schafskäse** 7,50  
mit roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Balsamico und Weißbrot <sup>8</sup>

**Käseplatte** 7,50  
Diverse Käsesorten mit Trauben und Grissini <sup>1,8</sup>

**Tortillas con tres salsas** 6,50  
Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips <sup>2,8</sup>

**Nachos Jalapeños** 7,50  
Tortilla-Chips mit scharfen Jalapeñosscheiben, überbacken mit Käse, dazu verschiedene Dips <sup>2,8</sup>

## SUPPEN

Mit Weißbrot serviert

**Tomaten-Joghurt-Suppe** 5,00  
mit frischen Paprikawürfeln und krossen Ruccolablättern <sup>8</sup>

**Karotten-Ingwer-Suppe** 5,20  
mit Sonnenblumenkernen <sup>8</sup>

Weitere Suppen finden Sie in unserem Monatsangebot!

## BAGELS & PANINI

**Italian** 5,00  
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Frischkäse, Salat <sup>6</sup>

**Feta** 5,40  
mit Schafskäse, getrockneten und frischen Tomaten, Zwiebelringen, Olivenöl und Rucola <sup>8</sup>

**Treibhaus** 5,50  
mit gebratenem Bacon, Rührei, BBQ-Sauce, Frischkäse, Salat <sup>1,2,3,8</sup>

**Pollo** 5,80  
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Frischkäse und Chipotle Aioli (scharf) <sup>2,8</sup>

**Beijing** 6,20  
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Möhren, Sesam, Chili und Frischkäse <sup>2,8</sup>

Wahlweise mit Sesambagel oder Weizenpanini

## VEGAN

**Chili con Veggi** 8,00  
mit roten Linsen und frischem Marktgemüse zubereitet, dazu Sojajoghurt

**Rohkostsalat mit Quinoa** 8,90  
Frische saisonale Salatblätter und Gemüse mit angemachten Quinoa in Olivenöl und Balsamico

**Vollkornnudeln mit Wokgemüse** 10,20  
mit Ingwer, Curry und Kokosmilch verfeinert und Erdnüssen bestreut

**Feuriges rotes Thai-Curry** 10,30  
mit Tofu, Champignons, Broccoli, Zwiebeln, Zucchini und Karotten in einer feinen Kokosmilch-Soja-Sauce, dazu Basmatireis

## SALATE

Alle Salate werden mit hausgemachtem Weißbrot serviert.

### Kleiner gemischter Salat 5,50

Mit Blattsalaten, Möhren, Zucchini, Champignons, Paprika, Gurke und Tomaten

### Salat Schafskäse 8,50

Gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse im Sesammantel mit Peperoni und Oliven<sup>6,8</sup>

### Salat Italia 8,60

Gemischter Salat mit Mozzarella, Tomate und gekochtem Ei<sup>8</sup>

### Salat Tomate 8,80

Gemischter Salat mit getrockneten Tomatenstreifen, Oliven, gehobeltem Parmesan und feinen Nüssen bestreut<sup>8</sup>

### Salat Hähnchen 9,90

Gemischter Salat mit saftig gebratenen Hähnchenbruststreifen

### Salat Vital 9,50

Gemischter Salat mit Datteln im Speckmantel, Falafel und feinen Nüssen bestreut<sup>2,3</sup>

### Salat Fisch 12,50

Gemischter Salat mit gebratenem Fisch, Garnelen und Tintenfischringen, dazu Aioli Dip<sup>2,8</sup>

### Dressing wahlweise

- Orangen-Joghurt-Dressing<sup>2,8</sup>
- Chipotle Aioli (scharf)<sup>2,8</sup>
- Balsamico-Vinaigrette (mit frischen Kräutern)

## BURGER

im Vollkorn-Softbrötchen

### Classic Burger 8,30

mit Hacksteak (125g), Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Sauce, Pommes Frites und Mayonnaise<sup>2,8</sup>

### Cheese Burger 8,60

mit Hacksteak (125g), Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Sauce, Chester-Käse, Pommes Frites und Mayonnaise<sup>2,8</sup>

### Fitness Burger 8,80

mit Hähnchenbrust, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, Chipotle Aioli, Pommes Frites und Mayonnaise<sup>2,8</sup>

### Vital Burger 8,30

mit vegetarischem Hacksteak, Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Sauce und Salatbeilage<sup>2,8</sup>

### Falafel Burger 8,50

Kichererbsen-Bällchen mit Tomate, Zwiebeln, Gewürzgurke, Humus, Chester-Käse, Pommes Frites und Mayonnaise<sup>2,8</sup>

Alle Burger auch mit  
**2 Scheiben krossgebratenem Bacon** erhältlich **+1,00**

## NUDELN

wahlweise mit Rigatoni, Tagliatelle oder Vollkornspaghetti

mit frischen Kirschtomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl<sup>8</sup> **8,60**

mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce, Auberginenwürfeln, Paprika, Zucchini und Mozzarella überbacken<sup>8</sup> **9,00**

mit sonnengereiften, gewürfelten Tomaten in Kräuter-Weinsauce mit Garnelen und Tintenfischringen<sup>8</sup> **11,50**

mit Rindfleischstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in einer pikanten Pfefferrahmsauce<sup>8</sup> **12,20**

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe beachten Sie bitte die letzte Seite der Speisekarte.

## ERDAPFEL & SCHNITZELJAGD

### Ofenkartoffel

- mit Kräuterquark und Salatbeilage<sup>8</sup> **6,20**
- mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark und Salatbeilage<sup>8</sup> **9,20**

### Hausgefertigter Kartoffelrösti

mit Kräuterquark<sup>8</sup> und Salatbeilage

- mit frisch geschmortem Gemüse **8,80**
- mit Hähnchenbrust, frischen Tomaten und gebratenen Champignons in Ingwer-Chili<sup>2</sup> **9,90**
- mit Lachs<sup>2</sup> **11,50**

### Schnitzel "WienerArt"

vom Schweinerücken mit Zitronenscheiben, Salatbeilage und Pommes Frites **11,40**

### Holsteiner Hähnchenschnitzel (paniert)

mit Spiegelei, frisch geschmortem Gemüse und gebratenen Kartoffeln **11,90**

### 3 kleine Schweinesteaks im Speckmantel

mit Champignons à la Creme und gebackenem Kartoffelrösti<sup>2,3</sup> **12,50**

### Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Zwiebeln in Pfefferrahm, dazu gebratene Kartoffeln und frisches Marktgemüse (saisonal) **13,30**

## KLASSIKER

### Riesencurrywurst

mit pikanter Sauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatbeilage mit Dressing<sup>1,2,3,7</sup> **7,50**

### Riesencurrywurst feurig

mit scharfer Paprika-Brandysauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatblättern mit Dressing<sup>1,2,3,7</sup> **7,90**

### Buntes Chili con Carne

Feuriger Hackfleisch Eintopf mit bunten Paprika und Bohnen, dazu Salsa Fresca und Weißbrot<sup>8</sup> **7,50**

### Burrito

Überbackene Weizentortilla mit Hähnchenbrustwürfeln, roten Zwiebeln, Bohnenmus, Tomaten, Salatbeilage und Salsa Fresca<sup>1,2,8</sup> **9,30**

### Chimi Changa

Gebackene Weizentortilla mit Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, Tomate, Käse und Petersilie gefüllt, Salatbeilage mit Salsa Fresca<sup>1,2,8</sup> **10,50**

### Enchiladas

Gefüllte Weizentortillas überbacken mit pikanter Sauce und Käse, dazu eine Salatbeilage mit Chipolte-Aioli-Dressing und Salsa Fresca<sup>1,2,8</sup>

- mit frisch geschmortem Gemüse, Bohnenmus und Tomaten **10,50**

- mit Hähnchenbrustwürfeln, Bohnenmus und Tomaten **12,40**

Für eine Auflistung aller Zusatzstoffe beachten Sie bitte die letzte Seite der Speisekarte.

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Kleiner Nudelteller</b>	<b>4,00</b>
wahlweise in Butter gebraten oder mit Tomatensauce <sup>1</sup>	
<b>Kleine Portion Pommes</b>	<b>4,00</b>
mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>	
<b>3 Kartoffelpuffer</b>	<b>4,20</b>
mit Apfelmus	
<b>Hausgefertigte Chicken Nuggets mit Pommes</b>	<b>6,50</b>
mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>	

Sind Sie Allergiker? Dann sprechen Sie uns an!

### Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoffen / 2 = mit Konservierungsstoffen  
 3 = mit Antioxidationsmitteln  
 4 = mit Geschmacksverstärkern  
 5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt  
 7 = mit Phosphat / 8 = mit Milcheiweiß  
 9 = koffeinhaltig / 10 = chinninhaltig  
 11 = Süßungsmittel Saccharin / 12 = Süßungsmittel Cyclamat  
 13 = Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)  
 14 = Süßungsmittel Acesulfam / 15 = gewachst  
 16 = mit Taurin / 17 = gentechnisch verändert

## DESSERTS & EIS

<b>Muffin</b>	<b>2,50</b>
Blaubeere oder Schokolade	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	<b>4,50</b>
mit Vanilleeis und Sahne <sup>2,8</sup>	
<b>Tartufo Bianco</b>	<b>4,40</b>
Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabai- onecreme, bedeckt mit Baiserstückchen, garniert mit Schokoladensauce und frischen Früchten <sup>8,11</sup>	
<b>Tartufo Nocciola</b>	<b>4,40</b>
Klassisches Halbgefrorenes aus Hasselnusscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnusstückchen und Baiserstückchen, garniert mit gerösteten Mandelsplitter, Schokoladensauce, Sahne <sup>8,11</sup>	
<b>Tartufo al limoncello</b>	<b>4,40</b>
Klassisches Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen, garniert mit Orangen- filetscheiben und Ananasstücken <sup>8,11</sup>	
<b>Soufflé al Cioccolato mit Vanilleeis<sup>8,11</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Soufflé al Bianco mit Caramelita-Cream<sup>8,11</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis<sup>8,11</sup></b>	<b>6,20</b>
<b>Diverse Kuchenauswahl</b>	<b>3,00 - 3,80</b>
<b>Häagen-Dazs Eis (100 ml)</b>	
- Belgian Choc <sup>8</sup>	<b>3,20</b>
- Cookies & Cream <sup>8</sup>	<b>3,20</b>
- Strawberry Cream <sup>8</sup>	<b>3,20</b>
<b>Mövenpick Eis (Kugel)</b>	
- Creme Vanille <sup>8</sup>	<b>2,30</b>
- Maple Walnut <sup>8</sup>	<b>2,30</b>
- Caramelita Cream <sup>8</sup>	<b>2,30</b>
<b>Portion Sahne<sup>8,11</sup></b>	<b>0,80</b>





..... Erbaut 1912 - TREIBHAUS seit 1980 .....







# TREIB HAUS

TREIBHAUS Ferdinand-Wallbrecht-Straße 14 30163 Hannover 0511 66 44 11

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag 09.00 bis 01.00 Uhr  
Freitag und Samstag 09.00 bis 02.00 Uhr  
Sonntag und Feiertage 10.00 bis 00.00 Uhr

warme Küche bis 23.00 Uhr



[WWW.TREIBHAUS-HANNOVER.DE](http://WWW.TREIBHAUS-HANNOVER.DE)