



# 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	2,40
Becher	2,70

### Café Crema

Tasse	2,80
Becher	3,50

### Cappuccino

mit Milchschaum <sup>8</sup>	2,80
------------------------------	------

### Café au Lait

in großer Schale <sup>8</sup>	3,40
-------------------------------	------

### Moccacino

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum <sup>8</sup>	4,00
--	------

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

3,40

### Espresso

2,00

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

2,50

### Doppelter Espresso

3,30

### + 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>	3,40
mit Himbeeren und Honig <sup>11</sup>	3,60

### Frischer Ingwertee

aus frischen Ingwerwürfeln mit Honig <sup>11</sup>	3,50
--	------

### Masala Chai

Indien Chai mit heißer Milch und Honig <sup>8,11</sup>	3,40
--	------

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>	3,00
---	------

### Heiße Schokolade

mit Milchschaum <sup>8,11</sup>	3,00
mit Sahne <sup>8,11</sup>	3,20

### Weißer Schokolade

weiße Trinkschokolade mit Sahne <sup>8,11</sup>	3,70
---	------

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

0,60

### Glühwein

3,50

## KALTES

### Milchshakes

Vanille oder Caramel	4,50
Mango, Banane oder Himbeere <sup>8,11</sup>	5,00

### Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee & Sahnehaube <sup>8,11</sup>	5,00
---	------

### Eis-Schokolade

1 Kugel Vanilleeis mit kalter Schokolade & Sahnehaube <sup>8,11</sup>	5,00
---	------

### Ice-Latte

Vanille- oder Caramelsirup Espresso, Vanilleeis, kalte Milch und Sahne <sup>8,11</sup>	5,20
--	------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	
0,25l Flasche	2,70
0,75l Flasche	5,60
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	
0,25l Flasche	2,70
0,75l Flasche	5,60
<b>Coca Cola / Cola Light</b>	
<b>Cola Zero / Fanta / Sprite</b>	
<b>Apfelschorle</b> <sup>1, 2, 9, 11</sup>	
0,2l	2,50
0,4l	4,20
<b>Bitter Lemon /</b>	
<b>Ginger Ale / Tonic Water</b>	
0,2l Flasche	2,80
<b>Vitalmalz</b>	2,80
<b>Orangina</b>	3,10
<b>Carpe Diem Kombucha</b>	
Classic, Quitte, Cranberry	4,00
<b>Bionade</b>	
Kräuter, Holunder, Litschi, Ingwer-Orange	3,20
<b>Almdudler</b>	
Kultige Kräuterlimonade aus Österreich	3,30
<b>Voelkel Bio Eistee</b>	
Himbeere-Hibiskus, Mate-Zitrone	
0,5l Flasche	4,90
<b>Redbull</b> <sup>1, 2, 9, 11, 16</sup>	3,30

## GRANINI FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

<b>Orange, Apfel (trüb), Banane oder Kirsche</b>	
0,2l	2,70
0,4l	4,70
<b>Ananas, Grapefruit oder Maracuja</b>	
0,2l	2,90
0,4l	5,10
<b>Mango, Traube oder Cranberry</b>	
0,2l	3,00
0,4l	5,20
<b>Rhabarber</b>	
0,2l	3,10
0,4l	5,40
<b>Tomatensaft</b>	
0,2l	3,20
.....	
<b>Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!</b>	
0,2l abzüglich	-0,00
0,4l abzüglich	-0,50

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

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

## FRISCH GEPRESST

jeweils 0,2l

<b>Orange</b>	
0,2l	4,00
0,3l	5,50
<b>Orange-Kiwi</b>	
0,2l	4,40
0,3l	6,10
<b>Orange-Karotte-Ingwer</b>	
0,2l	4,60
0,3l	6,30
<b>Orange-Ananas-Banane</b>	
0,2l	4,90
0,3l	6,80
<b>Grapefruit-Orange- Zitrone</b>	
0,2l	4,90
0,3l	6,80
<b>Apfel-Karotte-Ingwer</b> mit einem Tropfen Öl	
0,2l	5,10
0,3l	7,10
<b>Orange-Mango-Kiwi- Ingwer</b>	
0,2l	5,30
0,3l	7,50

## VOELKEL BIOZISCH

### Die Biolimonade

In den Geschmacksrichtungen

Matcha, Rhabarber, Mate, Caipirinha alkoholfrei	3,30
--	------

## BIERE VOM FASS

Bitburger Pilsener	
0,3l	2,70
0,5l	4,30
Krombacher Pilsener	
0,3l	2,70
0,5l	4,30
Alster	
0,3l	2,70
0,5l	4,30
Köstritzer Schwarzbier	
0,3l	2,80
0,5l	4,40
Franziskaner Hell	
0,3l	3,20
0,5l	4,40
Benediktiner	
0,3l	2,90
0,5l	4,40
1,0l	8,50

## FLASCHENBIERE

Franziskaner	
Dunkel, Kristall, alkoholfrei	
0,5l	4,40
Bitburger alkoholfrei 0,0%	
0,33l	3,20
Beck's	
Pilsener, Green Lemon, Gold	
0,33l	3,20
Berliner Weiße	
Rot oder Grün	
0,33l	3,20
Salitos 0,33l	3,80

## WEISSWEINE

Chardonnay Veneto	
Trocken, harmonisch	
0,1l	2,30
0,2l	4,20
Pinot Grigio Veneto	
Frisch, aromareich	
0,1l	2,60
0,2l	4,30
Riesling Pfalz	
Trocken, dezente Säure	
0,1l	2,40
0,2l	4,20
Grauburgunder Nahe	
Intensiv, fruchtig, trocken	
0,1l	2,70
0,2l	4,90
Chardonnay San Elias Chile	
Trocken, Aromen von exotischen Früchten	
0,1l	2,90
0,2l	5,00
Weißburgunder Baden	
Trocken, Duft von gelben Früchten	
0,1l	2,80
0,2l	4,80

## ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst Nahe	
Halbtrocken, weich	
0,1l	2,70
0,2l	4,70

## ROTWEINE

Merlot Frankreich	
Trocken, typisch, Vin de Pays de l'Aude	
0,1l	2,30
0,2l	4,10
Montepulciano d'Abruzzo Italien	
Trocken, Kirscharomen	
0,1l	2,30
0,2l	4,10
Chianti Italien	
Trocken, toskanische Urlaubserinnerungen	
0,1l	2,70
0,2l	4,70
Egunon Tempranillo Spanien	
Trocken, Aromen von roten Früchten	
0,1l	2,30
0,2l	4,10
Shiraz Australien	
Trocken weich, Brombeeraromen	
0,1l	3,00
0,2l	5,00
Viejo Marchante Tempranillo Spanien	
Trocken, Aromen von würzigen Kräutern, Himbeeren und Vanille	
0,1l	2,70
0,2l	4,70
Weinschorle	
0,1l	2,30
0,2l	3,80

## PRICKELNDES

Prosecco Scavi & Ray	
0,1 l	3,40
0,2 l	6,40
0,75 l	24,00
Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,00
Martini Bianco	5,90
Martini Fero Tonic	5,90
Champagner	
Lansen Black Label	
0,75 l	71,00

## APERITIFS & DIGESTIFS

Averna 32%, 2cl	2,50
Ramazotti 30%, 2cl	2,50
Jägermeister 38%, 2cl	2,50
Fürst Bismarck 38%, 2cl	2,30
Williams Birne 40%, 2cl	2,50
Linie Aquavit	2,80
41,5%, 2cl	
Jubiläums Aquavit	2,60
41,5%, 2cl	
Erdbeerlimes	2,40
10%, 2cl	
Sambuca Molinari	2,50
40%, 2cl	
Baileys	2,50
17%, 2cl	
Frangelico	2,50
Haselnusslikör, 20%, 2cl	

## RUM & VODKA

Bacardi 8 Años	4,00
8 Jahre, 40%, 2cl	
Bacardi	2,50
Carta Blanca, 37,5%, 2cl	
Havana Club	4,00
7 Jahre, 40%, 2cl	
42 Below Vodka	2,50
40%, 2cl	
Vodka Three Sixty	2,70
37,5%, 2cl	
Grey Goose Vodka	6,50
40%, 2cl	

## COGNACS & BRANDIES

Osborne Veterano	2,50
36%, 2cl	
Calvados	2,70
40%, 2cl	
Carlos Primero	3,50
40%, 2cl	
Remy Martin VSOP	3,70
40%, 2cl	
Courvoisier VS	3,50
40%, 2cl	

## ABSINTH

mit Wasser und Zucker	
Tabu-Absinth 55%, 2cl	3,60
Pernod-Absinth 68%, 2cl	4,60
Absinth 77,7 77,7%, 2cl	5,90

## MIX YOUR GIN

Finsbury Gin 37,5%, 4cl	4,80
Bombay Sapphire Gin	6,20
40%, 4cl	
Whitley Neill Gin	7,00
42%, 4cl	
Hendricks Gin 44%, 4cl	7,20
Beefeater 24	7,20
London Dry Gin 45%, 4cl	
Bulldog	
London Dry Gin 40%, 4cl	6,20
Tanqueray	
London Dry Gin 47,3%, 4cl	6,20
Monkey 47	
Schwarzwald Dry Gin	9,50
47%, 4cl	
Gin Mare 42,7%, 4cl	8,00
Black Gin 45%, 4cl	8,50
Star of Bombay Gin	9,00
47,50%, 4cl	
Ferdinands Gin 44%, 4cl	9,20

Weitere Sorten auf Anfrage!

## TONIC

Thomas Henry Tonic	2,80
Fentimans Tonic	3,80
Fever Tree	
Mediterranean Tonic	4,80
1724 Tonic	5,80

# TREIB HAUS

## WHISKY

Jim Beam 40%, 2cl 2,60

Tullamore D.E.W 40%, 2cl 2,90

Johnny Walker 4,20  
Black Label 12 Jahre, 38%, 2cl

Wild Turkey 81 40,5%, 2cl 4,10

Jack Daniel's 40%, 2cl 4,10

Chivas Regal 40%, 2cl 4,30

Dewar's 12 Jahre, 40%, 2cl 4,60

Highland Park 5,30  
12 Jahre, 40%, 2cl

The Arran Malt 5,80  
10 Jahre, 46%, 2cl

Craigellachie 5,80  
13 Jahre, 46%, 2cl

The Glenlivet 6,30  
15 Jahre, 40%, 2cl

## SOURS

Gin Sour 6,80  
Bombay Dry Gin, Zitronensaft,  
Zucker

43er Sour 6,90  
43er, Zitronensaft, Zucker

Southern Sour 6,90  
Southern Comfort, Orange,  
Zitronensaft, Zucker

Whiskey Sour 7,00  
Whiskey, Zitronensaft, Zucker

## COCKTAILS

Cosmopolitan 6,80  
42 Below Vodka, Lime Juice,  
Triple Sec, Cranberrysaft

White Russian 6,80  
42 Below Vodka, Kahlua,  
Sahne<sup>8,11</sup>

Negroni 6,80  
Campari, Martini Rosso,  
Bombay Dry Gin

YV-S 7,50  
Likör 43, Aperol, Maracuja-  
saft, Mangosaft, Zitronensaft

Touchdown 7,50  
42 Below Vodka, Apricot  
Brandy, Grenadine, Lemon  
Squash, Maracujasaft

Sky Lab 7,50  
Apricot Brandy, 42 Below  
Vodka, Blue Curaçao, Martini  
Carta Blanca, Orangensaft,  
Ananassaft

Alicante 7,50  
42 Below Vodka, Likör 43,  
Lime Juice, Maracujasaft,  
Erdbeerpüree

Piña Colada 7,50  
Bacardi Carta Blanca,  
Coconut-Cream, Ananassaft,  
Sahne<sup>8,11</sup>

Swimming Pool 7,50  
42 Below Vodka, Blue  
Curaçao, Ananassaft,  
Coconut-Cream, Sahne<sup>8,11</sup>

Planter's Punch 7,60  
Bacardi Carta Oro, Peach,  
Grenadine, Lime Juice,  
Orangensaft

Mojito 7,70  
Bacardi Carta Blanca,  
Limetten, frische Minze,  
Rohrzucker, Sodawasser

Razz Mojito 8,00  
Bacardi Razz, Limetten,  
Himbeeren, Rohrzucker,  
Sodawasser

Sex on the Beach 7,50  
42 Below Vodka, Peach, Cas-  
sis, Zitronensaft, Maracujasaft

Smooth 7,50  
Likör 43, Lime Juice, Caramel-  
sirup<sup>1</sup>, Maracujasaft, Sahne<sup>8,11</sup>

Cuba Libre 7,50  
Bacardi Carta Oro, Cola<sup>1,2,9,11</sup>  
Limetten

Raspberry Blimey 7,50  
42 Below Vodka, Cassis, Lime  
Juice, Himbeeren, Zucker

Long Island Ice Tea 8,50  
42 Below Vodka, Gin, Bacardi,  
Triple Sec, Sierra Silver,  
Cola<sup>1,2,9,11</sup>, Zitronensaft

Mai Tai 8,90  
Weißer Rum, brauner Rum,  
73%-iger Rum, 42 Below  
Vodka, Orange Curacao,  
Mandelsirup<sup>1</sup>, Lime Juice,  
Limettensaft

Zombie 8,90  
Weißer Rum, brauner Rum,  
73%-iger Rum, Kirschlikör,  
Lime Juice, Lemon Squash,  
Zitronensaft, Ananassaft,  
Orangensaft, Grenadine

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada 6,50

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

Joana 6,00

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

Red Risk 6,50

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

Caribbean 6,50

Maracujasaft, Ananassaft,  
Mangosirup, Limetten, Minze

Düsentrieb 6,50

Erdbeersirup, Mangosaft,  
Zitronensaft, Orangensaft,  
Ananassaft

Pretty Woman 6,50

Grapefruitsaft, Ananassaft,  
Zitronensaft, Mandelsirup,  
Grenadine

Maracas 6,50

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> 7,00

Blanco 43<sup>8</sup> 7,00

Maracuja 43 7,00

Bacardi Cola<sup>1,2,9,11</sup> 7,00

42 Below Vodka  
Lemon<sup>2,10</sup> 7,00

42 Below Vodka  
Red Bull<sup>2,9</sup> 8,00

Grey Goose Vodka  
Cranberry 12,00

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

Bourbon Cola<sup>1,2,9,11</sup> 8,00

Scotch Cola<sup>1,2,9,11</sup> 8,00

Tullamore D.E.W  
Ginger Ale<sup>10</sup> 7,20

Southern Comfort  
Ginger Ale<sup>10</sup> 7,80

## TEQUILA JE 38%, 2cl

Sierra Silver, Gold 2,50

Cuervo Especial Gold 3,90

## GRAPPA

Grappa Bianco 42%, 2cl 3,30

Grappa Oro 42%, 2cl 3,30

## CAIPIRINHAS, MARGARITAS & DAIQUIRIS

Caipirinha 7,20

Canario Cachaça, Limetten,  
Rohrzucker

Caipiroschka 7,20

Eristoff Vodka, Limetten,  
Rohrzucker

Daiquiri 7,20

Bacardi, Triple Sec, Limet-  
tensaft, Zuckersirup

Strawberry Caipirinha 7,80

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, Erdbeerpüree

Strawberry Daiquiri 7,50

Bacardi, Triple Sec, Limet-  
tensaft, Erdbeerpüree

## SHOOTERS

Orgasmus 4,40

Bailey's<sup>8</sup>, Sambuca 4cl

B52 5,20

Bailey's<sup>8</sup>, Kahlua, 73%-iger  
Rum 6cl

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> **4,20**  
1 Croissant, Butter, Honig, Obst

**Quinoa-Kokosnuß-Frühstück (vegan & glutenfrei)** **5,80**  
Quinoa mit Kokosmilch verfeinert, Rosinen und frischem Obst garniert

**Classic Frühstück** <sup>1,2,3,8,11</sup> **6,50**  
2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst

**Käsefrühstück** <sup>1,2,8,11</sup> **7,20**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Honig, 1 Ei, Obst

**Morgenland Frühstück** <sup>1,2,3,6,7,8</sup> **7,70**  
Weißbrot, Brötchen, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurke, dazu 2 Spiegeleier mit Knoblauchwurst (Sucuk)

**Italienisches Frühstück** <sup>1,2,3,8,11</sup> **8,00**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella, Butter, Konfitüre, getrocknete Tomaten, 1 Ei, Obst,

**Großes Käsefrühstück** <sup>1,2,8,11</sup> **8,00**  
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Vanillequark mit Obst

**Englisches Frühstück** <sup>1,2,3,7,8,11</sup> **8,00**  
Toast, Butter, Baked Beans, Bacon, Sausages, zwei Spiegeleier, Orangenmarmelade, Obst

**Amerikanisches Frühstück** <sup>2,3,8</sup> **8,80**  
Zwei Pancakes mit Pancakesirup, Muffin, American-Toast, Erdnussbutter, Obst, Rührei mit Bacon, Weißbrot und Ketchup

**Powerfrühstück** <sup>1,2,3,8</sup> **9,50**  
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> **13,80**  
Großer Brotkorb, Parmaschinken, Räucherlachs, diverse Käsesorten, Bacon, Spiegelei, Butter, Konfitüre, Obst, dazu 2 Gläser 0,1l Orangensaft

## EXTRAS

Brötchen **0,80**

Mehrkornbrötchen **1,30**

Bagel **1,60**

Croissant **1,80**

Butter <sup>1,8</sup> **0,80**

Konfitüre <sup>11</sup> **0,80**

Honig oder Nutella <sup>11</sup> **1,00**

Erdnussbutter **1,80**

Naturjoghurt mit Obst <sup>8</sup> **3,20**

Kleiner Vanillequark mit Obst <sup>8</sup> **3,50**

Frische Obstschale **3,50**

Portion Käse <sup>1,8</sup> **2,50**

Portion Wurst <sup>2,3</sup> **2,50**

Parmaschinken **3,80**

Räucherlachs **3,90**

Frische Tomate & Gurke **2,50**

2 Pancakes mit Pancakesirup **3,40**

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

Gekochtes Ei **1,00**

2 Spiegeleier **2,40**

Rührei von 3 Eiern **3,20**

- mit Kräutern **3,30**

- mit Champignons **3,40**

- mit Tomaten **3,50**

- mit Schinken <sup>2,3</sup> **3,60**

- mit Bacon <sup>2,3</sup> **3,90**

Jede weitere Zutat **+ 0,70**

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

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Aioli con pan** 3,50  
Knoblauchcreme mit hausgebackenem Weißbrot <sup>2,8</sup>

**Aceitunas con pan** 3,00  
Oliven mit hausgebackenem Weißbrot <sup>2,8</sup>

**Bruscetta con Pomodori** 6,50  
Frisch gewürfelte Tomaten mit kernlosen schwarzen Oliven und Knoblauch auf krossem Weißbrot <sup>6</sup>

**Patatitas con Champiñones** 7,90  
Kleine Kartoffeln mit frischen Champignons und Kräutern gebraten, dazu Aioli-Dip und Weißbrot <sup>2,8</sup>

**Gebackener Schafskäse** 7,90  
mit roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Balsamico und Weißbrot <sup>8</sup>

**Käseplatte** 7,70  
Diverse Käsesorten mit Trauben und Grissini <sup>1,8</sup>

**Tortillas con tres salsas** 6,80  
Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips <sup>2,8</sup>

**Nachos Jalapeños** 7,80  
Tortilla-Chips mit scharfen Jalapeñosscheiben, überbacken mit Käse, dazu verschiedene Dips <sup>2,8</sup>

## SUPPEN

Mit Weißbrot serviert

**Linsensuppe** 5,50  
mit roten Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kurkuma, Curry und Kartoffeln in schwarzem Sesam am Spieß (vegan)

**Karotten-Ingwer-Suppe** 5,60  
mit Sonnenblumenkernen <sup>8</sup>

Weitere Suppen finden Sie in unserem Monatsangebot!

## BAGELS & FOCACCIA

**Veggie** 5,20  
mit gekochtem Ei, Avocado, Tomaten, Gurke, Frischkäse, Ruccola <sup>6</sup>

**Italian** 5,40  
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Frischkäse, Salat <sup>6</sup>

**Feta** 5,60  
mit Schafskäse, getrockneten und frischen Tomaten, Zwiebelringen, Olivenöl und Rucola <sup>8</sup>

**Treibhaus** 5,70  
mit gebratenem Bacon, Rührei, BBQ-Sauce, Frischkäse, Salat <sup>1,2,3,8</sup>

**Pollo** 6,00  
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Frischkäse und Chipotle Aioli (scharf) <sup>2,8</sup>

**Beijing** 6,40  
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Möhren, Sesam, Chili und Frischkäse <sup>2,8</sup>

Wahlweise mit Sesambagel oder Kräuterfocaccia

## VEGAN

**Chili con Veggi** 8,50  
mit roten Linsen und frischem Marktgemüse zubereitet, dazu Sojajoghurt

**Feuriges rotes Thai-Curry** 11,00  
mit Tofu, Champignons, Broccoli, Zwiebeln, Zucchini und Karotten in einer feinen Kokosmilch-Soja-Sauce, dazu Basmatireis

Weitere vegane Gerichte finden Sie in unserem Monatsangebot!

## SALATE

Alle Salate werden mit hausgemachtem Weißbrot serviert.

### Kleiner gemischter Salat 6,00

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

### Salat Schafskäse 8,90

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

### Salat Tomate 9,30

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

### Salat Vital 10,00

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

### Salat Hähnchen 10,20

Gemischter Salat mit saftig gebratenen Hähnchenbruststreifen

### Salat Rindfleisch 12,80

Gemischter Salat mit Rinderfleischstreifen, frischen Champignons und roten Zwiebeln vom Grill, gekochtem Ei

### Salat Fisch 14,00

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)

### Pommes (inkl. einem Dip) 4,00

### Süßkartoffelpommes (inkl. einem Dip) 5,50

### Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) 3,00

### Kleiner Gartensalat 3,80

## ERLEBE DEINEN BURGER

### Wähle deine Brotsorte

- Vollkornsoftbrötchen
- Cafe Burger Bun (vegan)
- Italy Bun mit Kräutern
- brotlos

Alle Burger werden mit frischem Blattsalat, Tomaten und Zwiebeln belegt.

### Mediterran

Mit gegrillter Zucchini, Avocado und Auberginenscheiben, getrockneten Tomaten und Ruccola (vegan) 7,00

### Classic Burger 7,30

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Gewürzgurke, BBQ-Sauce

### Falafel 7,50

Kichererbsen-Bällchen mit Gewürzgurke, Humus, Chester-Käse

### Fitness 7,80

mit gegrillter Hähnchenbrust, Paprika, Chipotle Aioli

### Cheese & Bacon 8,30

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Gewürzgurke, Chester-Käse, Bacon, Crazy-Cajun-Sauce

### Orient 9,00

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Schafskäse, Peperoni, Crazy-Cajun-Sauce

### Rustikal 10,70

mit Rindersteak aus der Hüfte, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce

### Wähle deine Beilagen & Dips

### Ketchup 0,50

### Majo 0,50

### Kräuterquark 1,50

### BBQ 1,50

### Crazy-Cajun 1,50

### Chipotle-Aioli 1,50

## ERDAPFEL & SCHNITZELJAGD

### Ofenkartoffel

- mit Kräuterquark<sup>8</sup> und Salatbeilage **6,50**
- mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark<sup>8</sup> und Salatbeilage **9,60**

### Hausgefertigter Kartoffelrösti

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

- mit frisch geschmortem Gemüse **9,20**
- mit Hähnchenbrust, frischen Tomaten und gebratenen Champignons in Ingwer-Chili<sup>2</sup> **10,50**
- mit Lachs<sup>2</sup> **12,50**

### Schnitzel "WienerArt"

vom Schweinerücken mit Zitronenscheiben, Salatbeilage und Pommes Frites **12,50**

### Holsteiner Hähnchenschnitzel (paniert)

mit Spiegelei, frisch geschmortem Gemüse und gebratenen Kartoffeln **12,90**

### 3 kleine Schweinesteaks im Speckmantel

mit Champignons à la Creme und gebackenem Kartoffelrösti<sup>2,3</sup> **13,60**

### Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Zwiebeln in Pfefferrahm, dazu gebratene Kartoffeln und frisches Marktgemüse (saisonal) **14,50**

## KLASSIKER

### Riesencurrywurst **8,00**

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

### Riesencurrywurst feurig **8,40**

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

### Buntes Chili con Carne **8,00**

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

### Burrito **9,90**

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

### Chimi Changa **11,20**

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

### 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 **11,30**

- mit Hähnchenbrustwürfeln, Bohnenmus und Tomaten **13,50**

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

## NUDELN

wahlweise mit Rigatoni, Tagliatelle oder Vollkornspaghetti	
mit frischen Kirschtomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl <sup>8</sup>	9,00
mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce, Auberginenwürfeln, Paprika, Zucchini und Mozzarella überbacken <sup>8</sup>	9,50
mit sonnengereiften, gewürfelten Tomaten in Kräuter-Weinsauce mit Garnelen und Tintenfischringen <sup>8</sup>	12,20
mit Rindfleischstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in einer pikanten Pfefferrahmsauce <sup>8</sup>	13,50

## FÜR DIE KLEINEN

Kleiner Nudelteller	4,50
wahlweise in Butter gebraten oder mit Tomatensauce <sup>1</sup>	
Kleine Portion Pommes	4,70
mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>	
3 Kartoffelpuffer	4,50
mit Apfelmus	
Hausgefertigte Chicken Nuggets mit Pommes	7,00
mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>	

### 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

Muffin	2,50
Blaubeere oder Schokolade	
Warmer Apfelstrudel	4,70
mit Vanilleeis und Sahne <sup>2,8</sup>	
Tartufo Bianco	4,70
Klassisches Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabai- onecreme, bedeckt mit Baiserstückchen, garniert mit Schokoladensauce und frischen Früchten <sup>8,11</sup>	
Tartufo Nocciola	4,70
Klassisches Halbgefrorenes aus Hasselnusscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnusstückchen und Baiserstückchen, garniert mit gerösteten Mandelsplitter, Schokoladensauce, Sahne <sup>8,11</sup>	
Tartufo al limoncello	4,70
Klassisches Halbgefrorenes aus Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen, garniert mit Orangen- filetscheiben und Ananasstücken <sup>8,11</sup>	
Soufflé al Cioccolato mit Vanilleeis <sup>8,11</sup>	4,80
Soufflé al Bianco mit Caramelita-Cream <sup>8,11</sup>	4,80
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis <sup>8,11</sup>	6,50
Diverse Kuchenauswahl	3,00 - 3,80
Mövenpick Eis (Kugel)	
- Creme Vanille <sup>8</sup>	2,30
- Maple Walnut <sup>8</sup>	2,30
- Caramelita Cream <sup>8</sup>	2,30
- Chocolate Chip <sup>8</sup>	2,30
Portion Sahne <sup>8,11</sup>	0,80

Sind Sie Allergiker? Dann sprechen Sie uns an!



..... 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)