



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 ⁸	2,80
------------------------------	------

Café au Lait

in großer Schale ⁸	3,40
-------------------------------	------

Moccacino

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum ⁸	4,00
--	------

Latte Macchiato⁸

3,40

Espresso

2,00

Espresso Macchiato⁸

2,50

Doppelter Espresso

3,30

+ Giffard Flavours¹ 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 ¹¹	3,40
mit Himbeeren und Honig ¹¹	3,60

Frischer Ingwertee

aus frischen Ingwerwürfeln mit Honig ¹¹	3,50
--	------

Masala Chai

Indien Chai mit heißer Milch und Honig ^{8,11}	3,40
--	------

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

HEISSES

Heiße Milch

mit Honig ^{8,11}	2,50
---------------------------	------

Heiße Zitrone

frisch gepresst mit Honig ¹¹	3,00
---	------

Heiße Schokolade

mit Milchschaum ^{8,11}	3,00
mit Sahne ^{8,11}	3,20

Weißer Schokolade

weiße Trinkschokolade mit Sahne ^{8,11}	3,70
---	------

Kindercappuccino⁸

0,60

Glühwein

3,50

KALTES

Milchshakes

Vanille oder Caramel	4,50
Mango, Banane oder Himbeere ^{8,11}	5,00

Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee & Sahnehaube ^{8,11}	5,00
---	------

Eis-Schokolade

1 Kugel Vanilleeis mit kalter Schokolade & Sahnehaube ^{8,11}	5,00
---	------

Ice-Latte

Vanille- oder Caramelsirup Espresso, Vanilleeis, kalte Milch und Sahne ^{8,11}	5,20
--	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

GRANINI FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

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

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

TREIB HAUS

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 Black Label 12 Jahre, 38%, 2cl	4,20
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 12 Jahre, 40%, 2cl	5,30
The Arran Malt 10 Jahre, 46%, 2cl	5,80
Craigellachie 13 Jahre, 46%, 2cl	5,80
The Glenlivet 15 Jahre, 40%, 2cl	6,30

SOURS

Gin Sour Bombay Dry Gin, Zitronensaft, Zucker	6,80
43er Sour 43er, Zitronensaft, Zucker	6,90
Southern Sour Southern Comfort, Orange, Zitronensaft, Zucker	6,90
Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zucker	7,00

COCKTAILS

Cosmopolitan 42 Below Vodka, Lime Juice, Triple Sec, Cranberrysaft	6,80
White Russian 42 Below Vodka, Kahlua, Sahne ^{8,11}	6,80
Negroni Campari, Martini Rosso, Bombay Dry Gin	6,80
YV-S Likör 43, Aperol, Maracuja- saft, Mangosaft, Zitronensaft	7,50
Touchdown 42 Below Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Lemon Squash, Maracujasaft	7,50
Sky Lab Apricot Brandy, 42 Below Vodka, Blue Curaçao, Martini Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft	7,50
Alicante 42 Below Vodka, Likör 43, Lime Juice, Maracujasaft, Erdbeerpüree	7,50
Piña Colada Bacardi Carta Blanca, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne ^{8,11}	7,50
Swimming Pool 42 Below Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne ^{8,11}	7,50
Planter's Punch Bacardi Carta Oro, Peach, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft	7,60

Mojito Bacardi Carta Blanca, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Sodawasser	7,70
Razz Mojito Bacardi Razz, Limetten, Himbeeren, Rohrzucker, Sodawasser	8,00
Sex on the Beach 42 Below Vodka, Peach, Cas- sis, Zitronensaft, Maracujasaft	7,50
Smooth Likör 43, Lime Juice, Caramel- sirup ¹ , Maracujasaft, Sahne ^{8,11}	7,50
Cuba Libre Bacardi Carta Oro, Cola ^{1,2,9,11} Limetten	7,50
Raspberry Blimey 42 Below Vodka, Cassis, Lime Juice, Himbeeren, Zucker	7,50
Long Island Ice Tea 42 Below Vodka, Gin, Bacardi, Triple Sec, Sierra Silver, Cola ^{1,2,9,11} , Zitronensaft	8,50
Mai Tai Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, 42 Below Vodka, Orange Curacao, Mandelsirup ¹ , Lime Juice, Limettensaft	8,90
Zombie Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, Kirschlikör, Lime Juice, Lemon Squash, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	8,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada 6,50

Ananassaft, Coconut-Cream,
Sahne^{8,11}

Joana 6,00

Ginger Ale¹⁰, Lime Juice,
Limetten, Rohrzucker

Red Risk 6,50

Erdbeersirup, Caramelsirup¹,
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 Tonic¹⁰ 7,00

Blanco 43⁸ 7,00

Maracuja 43 7,00

Bacardi Cola^{1,2,9,11} 7,00

42 Below Vodka
Lemon^{2,10} 7,00

42 Below Vodka
Red Bull^{2,9} 8,00

Grey Goose Vodka
Cranberry 12,00

Bourbon Cola^{1,2,9,11} 7,50

Bourbon Cola^{1,2,9,11} 8,00

Scotch Cola^{1,2,9,11} 8,00

Tullamore D.E.W
Ginger Ale¹⁰ 7,20

Southern Comfort
Ginger Ale¹⁰ 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's⁸, Sambuca 4cl

B52 5,20

Bailey's⁸, 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 ^{1,8} **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 ^{1,2,3,8,11} **6,50**
2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst

Käsefrühstück ^{1,2,8,11} **7,20**
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Honig, 1 Ei, Obst

Morgenland Frühstück ^{1,2,3,6,7,8} **7,70**
Weißbrot, Brötchen, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurke, dazu 2 Spiegeleier mit Knoblauchwurst (Sucuk)

Italienisches Frühstück ^{1,2,3,8,11} **8,00**
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella, Butter, Konfitüre, getrocknete Tomaten, 1 Ei, Obst,

Großes Käsefrühstück ^{1,2,8,11} **8,00**
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Vanillequark mit Obst

Englisches Frühstück ^{1,2,3,7,8,11} **8,00**
Toast, Butter, Baked Beans, Bacon, Sausages, zwei Spiegeleier, Orangenmarmelade, Obst

Amerikanisches Frühstück ^{2,3,8} **8,80**
Zwei Pancakes mit Pancakesirup, Muffin, American-Toast, Erdnussbutter, Obst, Rührei mit Bacon, Weißbrot und Ketchup

Powerfrühstück ^{1,2,3,8} **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 ^{1,2,3,8,11} **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 ^{1,8} **0,80**

Konfitüre ¹¹ **0,80**

Honig oder Nutella ¹¹ **1,00**

Erdnussbutter **1,80**

Naturjoghurt mit Obst ⁸ **3,20**

Kleiner Vanillequark mit Obst ⁸ **3,50**

Frische Obstschale **3,50**

Portion Käse ^{1,8} **2,50**

Portion Wurst ^{2,3} **2,50**

Parmaschinken **3,80**

Räucherlachs **3,90**

Frische Tomate & Gurke **2,50**

2 Pancakes mit Pancakesirup **3,40**

Baked Beans mit Bacon ^{2,3} **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 ^{2,3} **3,60**

- mit Bacon ^{2,3} **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 ^{2,8}

Aceitunas con pan 3,00
Oliven mit hausgebackenem Weißbrot ^{2,8}

Bruscetta con Pomodori 6,50
Frisch gewürfelte Tomaten mit kernlosen schwarzen Oliven und Knoblauch auf krossem Weißbrot ⁶

Patatitas con Champiñones 7,90
Kleine Kartoffeln mit frischen Champignons und Kräutern gebraten, dazu Aioli-Dip und Weißbrot ^{2,8}

Gebackener Schafskäse 7,90
mit roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Balsamico und Weißbrot ⁸

Käseplatte 7,70
Diverse Käsesorten mit Trauben und Grissini ^{1,8}

Tortillas con tres salsas 6,80
Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips ^{2,8}

Nachos Jalapeños 7,80
Tortilla-Chips mit scharfen Jalapeñosscheiben, überbacken mit Käse, dazu verschiedene Dips ^{2,8}

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 ⁸

Weitere Suppen finden Sie in unserem Monatsangebot!

BAGELS & FOCACCIA

Veggie 5,20
mit gekochtem Ei, Avocado, Tomaten, Gurke, Frischkäse, Ruccola ⁶

Italian 5,40
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Frischkäse, Salat ⁶

Feta 5,60
mit Schafskäse, getrockneten und frischen Tomaten, Zwiebelringen, Olivenöl und Rucola ⁸

Treibhaus 5,70
mit gebratenem Bacon, Rührei, BBQ-Sauce, Frischkäse, Salat ^{1,2,3,8}

Pollo 6,00
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Frischkäse und Chipotle Aioli (scharf) ^{2,8}

Beijing 6,40
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Möhren, Sesam, Chili und Frischkäse ^{2,8}

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^{6,8}

Salat Tomate 9,30

Gemischter Salat mit getrockneten Tomatenstreifen, Oliven, gehobeltem Parmesan und feinen Nüssen bestreut⁸

Salat Vital 10,00

Gemischter Salat mit Datteln im Speckmantel, Falafel, Avocado und feinen Nüssen bestreut^{2,3}

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^{2,8}

Dressing wahlweise

- Orangen-Joghurt-Dressing^{2,8}
- Chipotle Aioli (scharf)^{2,8}
- 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 Kräuterquark⁸ und Salatbeilage **6,50**
- mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterquark⁸ und Salatbeilage **9,60**

Hausgefertigter Kartoffelrösti

mit Kräuterquark⁸ und Salatbeilage

- mit frisch geschmortem Gemüse **9,20**
- mit Hähnchenbrust, frischen Tomaten und gebratenen Champignons in Ingwer-Chili² **10,50**
- mit Lachs² **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^{2,3} **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^{1,2,3,7}

Riesencurrywurst feurig **8,40**

mit scharfer Paprika-Brandysauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatblättern mit Dressing^{1,2,3,7}

Buntes Chili con Carne **8,00**

Feuriger Hackfleisch Eintopf mit bunten Paprika und Bohnen, dazu Salsa Fresca und Weißbrot⁸

Burrito **9,90**

Überbackene Weizentortilla mit Hähnchenbrustwürfeln, roten Zwiebeln, Bohnenmus, Tomaten, Salatbeilage und Salsa Fresca^{1,2,8}

Chimi Changa **11,20**

Gebackene Weizentortilla mit Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, Tomate, Käse und Petersilie gefüllt, Salatbeilage mit Salsa Fresca^{1,2,8}

Enchiladas

Gefüllte Weizentortillas überbacken mit pikanter Sauce und Käse, dazu eine Salatbeilage mit Chipolte-Aioli-Dressing und Salsa Fresca^{1,2,8}

- 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, gehobelttem Parmesan und Olivenöl ⁸	9,00
mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce, Auberginenwürfeln, Paprika, Zucchini und Mozzarella überbacken ⁸	9,50
mit sonnengereiften, gewürfelten Tomaten in Kräuter-Weinsauce mit Garnelen und Tintenfischringen ⁸	12,20
mit Rindfleischstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in einer pikanten Pfefferrahmsauce ⁸	13,50

FÜR DIE KLEINEN

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

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