



TREIB HAUS

CAFÉ
BAR
BIERGARTEN



KAFFEE

Filterkaffee

Tasse ⁹	3,20
Becher ⁹	4,00

Café Crema

Tasse ⁹	3,70
Becher ⁹	4,60

Cappuccino

mit Milchschaum ^{8,9,g}	3,90
----------------------------------	------

Café au Lait

in großem Becher ^{8,9,g}	4,60
-----------------------------------	------

Moccacino

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum ^{8,9,g}	5,30
--	------

Latte Macchiato^{8,9,g}

4,40

Espresso⁹

2,70

Espresso Macchiato^{8,9,g}

3,10

Doppelter Espresso⁹

4,20

Flat White

mit doppeltem Espresso und Milch	4,50
----------------------------------	------

+ Flavour Sirup

Vanille, White Chocolate, Caramel, Kokosnuss, Zimt oder Haselnuss ^{1,g}	+0,60
--	-------

+ Shot

Espresso ⁹	+1,00
Rum, Wodka, Amaretto (1cl)	+1,50

Getränke auch mit

Sojamilch ^f	+0,60
laktosefreier Milch ^g	+0,60
Hafermilch ^a	+0,60

TEE

Schwarzer Tee

Earl Grey ⁹	3,50
Darjeeling ⁹	3,50
Assam ⁹	3,50

Kräutertee

Kamille	3,50
Pfefferminze	3,50
Kräutergarten	3,50
Ayurveda Tulsi Orange	3,50

Früchtetee

Vitamin Oase	3,50
Vanille Rooibos	3,50

Grüner Tee

Japan Sencha	3,50
Sonnengruß mit Mango-Zitronen-Aroma	3,50

Frischer Minze-Tee

Erfrischender und bekömmlicher Tee aus frischen Minzblättern mit Honig ¹¹	4,20
mit Himbeeren und Honig ¹¹	4,50

Frischer Ingwertee

aus frischen Ingwerscheiben mit Honig ¹¹	4,30
---	------

Frischer Ingwer-Minztee

aus frischen Ingwerscheiben mit Honig ¹¹ und frischer Minze	4,60
--	------

Masala Chai

Indien Chai mit heißer Milch und Honig ^{8,11,g}	4,50
--	------

Bio Matcha Latte

zu feinem Pulver zermahlener Grüner Tee mit heißem Wasser und Milchschaum aufgegossen ^{8,g}	4,20
--	------

HEISSES

Heiße Milch

mit Honig ^{8,11}	3,00
---------------------------	------

Heiße Zitrone

frisch gepresst mit Honig ¹¹	4,20
---	------

Heiße Schokolade

mit Milchschaum ^{8,11}	4,10
mit Sahne ^{8,11}	4,40

Kindercappuccino⁸

1,70

Glühwein

4,20

KALTES

Milchshakes

Vanille, Schoko oder Caramel ^g	6,00
Mango, Banane oder Himbeere ^g	6,50

Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee & Sahnehaube ^{8,9,11,g,c,e,h}	6,50
---	------

Eis-Schokolade

1 Kugel Vanilleeis mit kalter Schokolade & Sahnehaube ^{8,9,11,g,c,e,h}	6,50
---	------

Ice-Latte

Vanille- oder Caramelsirup Espresso, Vanilleeis, kalte Milch und Sahne ^{8,9,11,g,c,e,h}	6,80
--	------

TREIB
HAUS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel

0,25l Flasche 3,40
0,75l Flasche 6,80

Gerolsteiner Naturell

0,25l Flasche 3,40
0,75l Flasche 6,80

Coca Cola / Cola Light

Cola Zero / Fanta /

Sprite^{1, 2, 9, 11}

0,2l 3,40
0,4l 5,20

Thomas Henry

Bitter Lemon, Ginger Ale und

Tonic Water

0,2l Flasche 4,00

Vitalz

3,30

Bionade

Zitrone naturtrüb, Holunder,
Ingwer-Orange - 0,33l Flasche

4,20

Almdudler

Kultige Kräuterlimonade
aus Österreich - 0,35l Flasche¹

4,20

Voelkel Biozisch

Rhabarber, Himbeer-Cassis
0,33l Flasche

4,20

Voelkel Bio Eistee

Himbeere-Hibiskus
0,5l Flasche

6,00

Redbull ^{1, 2, 9, 11, 16}

Classic / Sugar Free

4,50

White Edition / Red Edition

4,50

GRANINI & VOELKEL FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

Orange, Apfel naturtrüb (Bio Voelkel)

Banane oder Kirsche (Granini)

0,2l 3,50
0,4l 5,70

Ananas, Grapefruit oder Maracuja

0,2l 3,70
0,4l 6,00

Mango, Traube, Johannisbeer oder Cranberry

0,2l 3,80
0,4l 6,00

Rhabarber (Bio Voelkel)

0,2l 3,80
0,4l 6,00

Tomatensaft

0,2l 3,80

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

FRISCH GEPRESST

Orange

0,2l 5,00
0,3l 6,30

Orange-Kiwi

0,2l 5,20
0,3l 7,00

Orange-Karotte-Ingwer

0,2l 5,70
0,3l 7,40

Orange-Ananas-Banane

0,2l 6,00
0,3l 7,90

Grapefruit-Orange-Zitrone


0,2l 5,80
0,3l 7,70

Apfel-Karotte-Ingwer mit einem Tropfen Öl

0,2l 5,90
0,3l 8,00

Orange-Mango-Kiwi-Ingwer

0,2l 6,00
0,3l 8,20

 mit Bio-Siegel

TREIB
HAUS

BIERE VOM FASS

Bitburger Pilsener 0,3l / 0,5l ^a	3,70 / 5,70
Krombacher Pilsener 0,3l / 0,5l ^a	3,70 / 5,70
Alster 0,3l / 0,5l ^{1, 2, 9, 11* a}	3,70 / 5,70
Köstritzer Schwarzbier 0,3l / 0,5l ^a	3,90 / 5,80
Franziskaner Weizen 0,3l / 0,5l ^a	4,20 / 5,80
Benediktiner Hell 0,3l / 0,5l / 1,0l ^a	4,00 / 5,80 / 11,20

FLASCHENBIERE

Franziskaner Dunkel, Kristall, alkoholfrei 0,5l ^a	5,80
Bitburger alkoholfrei 0,0% 0,33l ^a	4,20
Beck's Pilsener 0,33l ^a	4,30
Berliner Weiße Rot oder Grün 0,33l ^{1, 11* a}	4,20
Salitos 0,33l ^a	4,60
LEFFE Bier Belgisches Bier - Blond oder Brune 0,33l ^a	4,60
Franziskaner Kellerbier Vollmundig & mit natürlicher Trübung - 0,5l ^a	5,70

WEISSWEINE

Chardonnay Veneto Trocken, harmonisch 0,1l° 0,2l°	3,50 5,70
Pinot Grigio Veneto Frisch, aromareich 0,1l° 0,2l°	3,60 5,90
Riesling Pfalz Trocken, dezente Säure 0,1l° 0,2l°	3,50 5,80
Grauburgunder Nahe Intensiv, fruchtig, trocken 0,1l° 0,2l°	4,00 6,30
Sauvignon aus Sizilien Trocken, Nuancen nach Zitrus- früchten, feine Pfirsich Note 0,1l° 0,2l°	3,90 6,00
Weißburgunder Baden Trocken, Duft von gelben Früchten 0,1l° 0,2l°	4,00 6,10

ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst Nahe Halbtrocken, weich 0,1l° 0,2l°	3,80 6,10
Pino Verde Rosé Portugal Frische mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren 0,1l° 0,2l°	3,70 6,10

ROTWEINE

Merlot Frankreich Trocken, typisch, Vin de Pays de l'Aude 0,1l° 0,2l°	3,30 5,70
Montepulciano d'Abruzzo Italien Trocken, Kirscharomen 0,1l° 0,2l°	3,30 5,70
Eguren Tempranillo Spanien Trocken, Aromen von roten Früchten 0,1l° 0,2l°	3,50 5,60
Shiraz Australien Trocken weich, Brombeeraromen 0,1l° 0,2l°	4,20 6,60
Bons Ventos Tinto Portugal Trocken, Sauerkirsch, Waldbeeren und leichte Vanille Note 0,1l° 0,2l°	4,20 6,30
Bardolino Chiaretto Gardensee Trocken, Zitrusfrüchte, Waldbeeren 0,1l° 0,2l°	3,80 6,10
Weinschorle 0,1l° 0,2l° mit Wein Ihrer Wahl	3,20 5,00 +0,70

PRICKELNDES

Prosecco Scavi & Ray	
0,1l°	4,50
0,2l°	7,30
0,75l°	26,00

Prosecco Rosé Scavi & Ray	
Prosecco Ice Prestige Scavi & Ray	
0,1l°	5,20
0,2l°	8,00
0,75l°	28,90

Aperol Spritz ^{1,10,0}	7,50
---------------------------------	------

Lillet	
Wildberry	7,90
White Peach	7,90

Hugo°	7,50
-------	------

Treibhaus Spritz	
Martini Fiero Tonic°	7,50

Treibhaus Spritz (alkoholfrei)	
Martini Floreale Tonic°	7,50

Champagner	
Lansen Black Label	
0,75l°	95,00

COGNACS & BRANDIES

Osborne Veterano 36%, 2cl	3,20
---------------------------	------

Calvados 40%, 2cl	3,40
-------------------	------

Carlos Primero 40%, 2cl	4,50
-------------------------	------

Remy Martin VSOP 40%, 2cl	4,70
---------------------------	------

Hennessy VSOP 40%, 2cl	5,20
------------------------	------

ABSINTH mit Wasser und Zucker

Tabu-Absinth 55%, 2cl	4,70
-----------------------	------

Absinth 77,7 77,7%, 2cl	6,70
-------------------------	------

RUM & VODKA

Bacardi 8 Años 40%, 2cl	5,10
8 Jahre	

Eldorado 43%, 2cl	5,20
15 Jahre	

Havana Club 40%, 2cl	5,10
7 Jahre	

42 Below Vodka 40%, 2cl	3,50
-------------------------	------

Vodka 9 Mile 37,5%, 2cl	3,60
-------------------------	------

Grey Goose Vodka 40%, 2cl	7,00
---------------------------	------

Weitere große Auswahl an der Bar.

APERITIFS & DIGESTIFS

Ouzo 40%, 2cl	2,90
---------------	------

Averna 32%, 2cl	3,30
-----------------	------

Ramazotti 30%, 2cl	3,30
--------------------	------

Jägermeister 38%, 2cl	3,30
-----------------------	------

Fürst Bismarck 38%, 2cl	3,00
-------------------------	------

Williams Birne 40%, 2cl	3,40
-------------------------	------

Linie Aquavit 41,5%, 2cl	3,90
--------------------------	------

Jubiläums Aquavit 41,5%, 2cl	3,40
------------------------------	------

Erdbeerlimes 10%, 2cl	3,10
-----------------------	------

Sambuca Molinari 40%, 2cl	3,40
---------------------------	------

Baileys 17%, 2cl	3,40
------------------	------

Frangelico 20%, 2cl	3,40
Haselnusslikör	

WHISKY

Jim Beam 40%, 2cl	3,50
-------------------	------

Jameson Whiskey 40%, 2cl	4,00
--------------------------	------

Laphroaig 40%, 2cl	4,50
10 Jahre	

Johnny Walker 38%, 2cl	4,80
Black Label 12 Jahre	

Jack Daniel's 40%, 2cl	4,80
------------------------	------

Chivas Regal 40%, 2cl	5,00
-----------------------	------

Cragganmore 40%, 2cl	5,00
12 Jahre	

Highland Park 40%, 2cl	6,00
12 Jahre	

The Arran Malt 46%, 2cl	6,50
10 Jahre	

Craigellachie 46%, 2cl	6,50
13 Jahre	

The Glenlivet 40%, 2cl	6,80
15 Jahre	

Glenfarclas 46%, 2cl	6,80
15 Jahre	

Lagavulin 43%, 2cl	7,80
16 Jahre	

Glenfiddich 40%, 2cl	10,50
18 Jahre	

Glenmorangie 43%, 2cl	11,50
18 Jahre	

Weitere große Auswahl an der Bar.

TREIB
HAUS

TEQUILA

Cazadores Silver, Gold 38%, 2cl	3,50
Jose Cuervo Especial Gold Reposado 33%, 2cl	4,20
Jose Cuervo 1800 Gold 38%, 2cl	4,70
Sierra Milenario Gold 41,5%, 2cl	4,70
Patron Silver, Gold 42%, 2cl	5,20

GRAPPA

Grappa Bianco 42%, 2cl	4,00
Grappa Oro 42%, 2cl	4,00

SOURS

Gin Sour Bombay Dry Gin, Zitronensaft, Zucker	8,40
43er Sour 43er, Zitronensaft, Zucker	8,40
Southern Sour Southern Comfort, Orange, Zitronensaft, Zucker	8,40
Whiskey Sour Whiskey, Zitronensaft, Zucker	8,40

LONGDRINKS

Campari Tonic ¹⁰	8,80
Blanco 43 ⁸	8,80
Maracuja 43	8,80
Bacardi Cola ^{1, 2, 9, 11}	8,80
Bacardi 4 Años Cola ^{1, 2, 9, 11}	9,90
42 Below Vodka Lemon ^{3, 10}	8,90
42 Below Vodka Red Bull ^{1, 9, 16}	9,40
Grey Goose Vodka Cranberry	12,00
Jim Beam Cola ^{1, 2, 9, 11}	9,40
Jack Daniels Cola ^{1, 2, 9, 11}	9,40
Tullamore D.E.W Ginger Ale ¹	9,40
Southern Comfort Ginger Ale ¹	9,40

SHOOTERS

Orgasmus Bailey's ⁸ , Sambuca 4cl	5,80
B52 Bailey's ⁸ , Kahlua, 73%-iger Rum 6cl	6,90
Mexikaner 42 Below Vodka 2cl, Tomatensaft, Tabasco	2,90

MIX YOUR GIN

Finsbury Platinum Gin 47%, 4cl	6,20
Bombay Sapphire Gin 40%, 4cl	7,30
Bombay Bramble 37,5%, 4cl	7,30
Whitley Neill Gin 42%, 4cl	7,80
Hendricks Gin 44%, 4cl	8,30
Beefeater 24 London Dry Gin 45%, 4cl	8,30
Bulldog London Dry Gin 40%, 4cl	7,30
Tanqueray London Dry Gin 47,3%, 4cl	7,30
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%, 4cl	10,70
Gin Mare 42,7%, 4cl	10,30
Star of Bombay Gin 47,5%, 4cl	11,00
Ferdinands Gin 44%, 4cl	10,70

Weitere große Auswahl an der Bar.

TONIC

Thomas Henry Tonic ¹⁰	4,00
Fentimans Tonic ¹⁰	4,80
Fever Tree Mediterranean Tonic ¹⁰	4,90
Thomas Henry Botanical ¹⁰	4,90
Fever Tree Indian Tonic ¹⁰	4,00

 mit Bio-Siegel

TREIB
HAUS

COCKTAILS

Cosmopolitan 42 Below Vodka, Lime Juice, Triple Sec, Cranberrysaft	8,90	Swimming Pool 42 Below Vodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne ^{8,11-g}	9,40	Long Island Ice Tea 42 Below Vodka, Gin, Bacardi, Triple Sec, Cazadores Silver, Cola ^{1,2,9,11} , Zitronensaft	10,40
White Russian 42 Below Vodka, Kahlua, Sahne ^{8,11-g}	8,90	Planter's Punch Bacardi Carta Oro, Peach, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft	9,90	Mai Tai Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, 42 Below Vodka, Orange Curacao, Mandelsirup ¹ , Lime Juice, Limettensaft ^h	10,90
Negroni Campari, Martini Rosso, Bombay Dry Gin	9,40	Cuba Libre Bacardi Carta Oro, Cola ^{1,2,9,11} Limetten	8,90	Zombie Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger Rum, Kirschlikör, Lime Juice, Lemon Squash, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	10,90
YV-S Likör 43, Aperol, Maracujasaft, Mangosaft, Zitronensaft	9,40	Mojito Bacardi Carta Blanca, Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Sodawasser	9,40	Summer Mule Gin, Limettensaft, Holundersirup, Ginger Beer	9,90
Touchdown 42 Below Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Lemon Squash, Maracujasaft	9,40	Razz Mojito Bacardi Razz, Limetten, Himbeeren, Rohrzucker, Sodawasser	9,90	Moscow Mule Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke & frische Minze	9,90
Sky Lab Apricot Brandy, 42 Below Vodka, Blue Curaçao, Martini Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft	9,40	Sex on the Beach 42 Below Vodka, Peach, Cassis, Zitrone- nensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft	9,90		
Alicante 42 Below Vodka, Likör 43, Lime Juice, Maracujasaft, Erdbeerpüree	9,40	Smooth Likör 43, Lime Juice, Caramelsirup ¹ , Maracujasaft, Sahne ^{8,11-g}	9,40		
Piña Colada Bacardi Carta Blanca, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne ^{8,11-g}	9,40	Raspberry Blimey 42 Below Vodka, Cassis, Lime Juice, Himbeeren, Zucker	8,90		
		Espresso Martini Wodka Grey Goose, Kaffee Likör, Espresso	11,90		

Cocktail Highlights 6,50
Wöchentlich ab 17 Uhr
3 wechselnde Cocktails.
Sprechen Sie uns an!

TREIB
HAUS

CAIPIRINHAS

Caipirinha 8,90
Canario Cachaça, Limetten,
Rohrzucker

Caipiroschka 8,90
42 Below Vodka, Limetten,
Rohrzucker

Strawberry Caipirinha 9,90
Canario Cachaça, Erdbeersirup,
Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker

MARGARITAS

Margarita Classic 8,90
Cazadores Silver, Triple Sec,
Zitronensaft, Zuckersirup

Strawberry Margarita 9,40
Cazadores Silver, Triple Sec,
Zitronensaft, Erdbeerpüree

DAIQUIRIS

Daiquiri 8,90
Bacardi Carta Blanca, Triple Sec,
Limettensaft, Zuckersirup

Strawberry Daiquiri 9,40
Bacardi Carta Blanca, Triple Sec,
Limettensaft, Erdbeerpüree

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada 7,90
Ananassaft, Coconut-Cream,
Sahne^{8,11} + 8

Joana 7,90
Ginger Ale¹⁰, Lime Juice, Limetten,
Rohrzucker

Red Risk 7,90
Erdbeersirup, Caramelsirup^{1,11},
Zitronensaft, Ananassaft,
Orangensaft

Caribbean 7,90
Maracujasaft, Ananassaft,
Mangosirup, Limetten, Minze

Düsentrieb 7,90
Erdbeersirup, Mangosaft,
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

Pretty Woman 7,90
Grapefruitsaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Mandelsirup, Grenadine

Maracas 7,90
Orangensaft, Ananassaft,
Grapefruitsaft, Maracujasaft,
Zitronensaft



TREIB
HAUS

FRÜHSTÜCK

Quinoa-Kokosnuss-Frühstück (vegan & glutenfrei) Quinoa mit Kokosmilch verfeinert, Rosinen und frischem Obst garniert	9,00
Classic Frühstück 2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst ^{1,2,3,8,11+a,g,c}	10,20
Smoothie Bowl (vegan & glutenfrei) Beeren-Smoothie, Chia Samen, Haferflocken, Kokosmilch, Obst der Saison	10,60
Kräuteromelett Omelett von 3 Eiern gefüllt mit Zwiebeln, Jalapeños, Kräutern, Schafskäse, frische und getrocknete Tomaten, dazu Chili-Frischkäse ^{c,g}	11,30
Morgenland Frühstück Weißbrot, Brötchen, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurke, dazu 2 Spiegeleier mit Knoblauchwurst (Sucuk) ^{1,2,3,6,7,8+a,g,c}	11,60
Italienisches Frühstück Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella, Butter, Konfitüre, getrocknete Tomaten, 1 Ei, Obst ^{1,2,3,8,11+a,g,c}	11,60
Käsefrühstück Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Vanillequark mit Obst ^{1,2,8,11+a,g}	12,00
Englisches Frühstück Toast, Butter, Baked Beans, Bacon, Sausages, zwei Spiegeleier, Orangenmarmelade, Obst ^{1,2,3,7,8,11+a,p,c}	12,00
Amerikanisches Frühstück Zwei Pancakes mit Pancakesirup, Muffin, American-Toast, Erdnussbutter, Obst, Rührei mit Bacon, Weißbrot und Ketchup ^{2,3,8+a,e,c}	12,80
Powerfrühstück Omelett von zwei Eiern mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, Butter, Butterschinken, Gouda, frisch gepresster Karotten-Ingwersaft Öl, Mehrkornbrötchen und Vollkornbrot, Obst ^{1,2,3,8+c,g}	13,50
Veganes Rührei Tofu, rote Zwiebeln, Spinat, Soja Sahne, Kurkuma, Champignons und schwarzes Salz in Weizentortilla, Grill Tomate, Hummus und Obst, Beerensmoothie Öl ^f	13,60
Treibhausfrühstück Großer Brotkorb, Parmaschinken, Räucherlachs, diverse Käsesorten, Bacon, Spiegelei, Butter, Konfitüre, Obst, dazu 2 Gläser Öl, Orangensaft ^{1,2,3,8,11+a,d,g}	18,80

EXTRAS

Brötchen ^a	1,50
Mehrkornbrötchen ^a	2,20
Bagel ^a	2,50
Croissant ^{a,g}	2,70
Butter ^{1,8+g}	1,00
Konfitüre ¹¹	1,50
Honig oder Nutella ^{11+h}	1,80
Erdnussbutter ^e	2,50
Naturjoghurt mit Obst ^{8+g}	4,40
Kleiner Vanillequark mit Obst ^{8+g}	4,80
Frische Obstschale	4,80
Portion Käse ^{1,8+g}	3,50
Portion Wurst ^{2,3}	3,50
Parmaschinken ³	5,00
Räucherlachs ^{2+d}	5,40
Frische Tomate & Gurke	3,20
2 Pancakes mit Pancakesirup ^{a,g}	4,50
Baked Beans mit Bacon ^{2,3+p}	4,50
Gekochtes Ei ^c	1,90
2 Spiegeleier ^c	3,50
Rührei von 3 Eiern ^c	4,10
- mit Kräutern ^c	4,20
- mit Champignons ^c	4,30
- mit Tomaten ^c	4,30
- mit Schinken ^{2,3+c}	4,50
- mit Bacon ^{2,3+c}	5,00
Jede weitere Zutat	+1,30

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Aceitunas con pan 4,50
Oliven mit hausgebackenem Weißbrot^{2, 8 * a}

Aioli con pan 4,70
Knoblauchcreme mit hausgebackenem Weißbrot^{2, 8 * a g}

Tortillas con tres salsas 8,30
Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips^{2, 8 * a g}

Nachos Jalapeños 10,00
Tortilla-Chips mit scharfen Jalapeñoscheiben,
überbacken mit Käse, dazu verschiedene Dips^{2, 8 * a g m c}

Gebackener Schafskäse 11,80
mit roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Balsamico und
Weißbrot^{8 * a g}

Kurkuma Pfannkuchen
2 kleine Pfannkuchen lauwarm serviert
auf frischen Salatblättern gefüllt mit
- Schafskäse, Tomaten und Olivenkräutern^{a g c}
- Frischkäse, Räucherlachs und Wasabi-Mayo^{a g d m c}

Käseplatte 13,50
Diverse Käsesorten mit Trauben, Feigensenf
und Grissini^{l, 8 * a g m}

SUPPEN Mit Weißbrot serviert

Linsensuppe 8,00
mit roten Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kurkuma, Curry
und Kartoffeln in schwarzem Sesam am Spieß (vegan)^{p n}

Karotten-Ingwer-Suppe 8,40
mit gerösteten Sonnenblumenkernen⁸

BAGELS & FOCACCIA

Veggie 8,40
mit gekochtem Ei, Avocado, Tomaten, Gurke, Frischkäse,
Ruccola^{6 * a g c}

Italian 8,50
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Frischkäse,
Salat^{6 * a g}

Feta 9,00
mit Schafskäse, getrockneten und frischen Tomaten,
Zwiebelringen, Olivenöl und Rucola^{8 * a g}

Treibhaus 9,60
mit gebratenem Bacon, Rührei, BBQ-Sauce, Frischkäse,
Salat^{1, 2, 3, 8 * a g c}

Pollo 10,30
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Frischkäse und Chipotle Aioli (scharf)^{2, 8 * a g m c}

Wahlweise mit Sesambagelⁿ oder Kräuterfocaccia

VEGAN

Falafel Wrap 13,60
mit frischem Salat der Saison, Sesamsauce,
im Weizentortilla gerollt, dazu Hummus^{a n p e h}

Spinat Kichererbsen Curry 14,50
Frischer Blattspinat mit Ingwer, Kichererbsen, Curry,
Kurkuma, Tomaten, Kokosmilch, dazu Patatitasⁿ

Wokgemüse 15,60
frisches Saisongemüse vom Grill auf Sesamtofu in
Soja-Ingwer-Sauce, dazu Basmatireis^{n f}

Süßkartoffel Curry 16,50
mit Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Koriander in
Erdnuss-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis⁸

Weitere Suppen und vegane Gerichte finden Sie in unserer Empfehlungskarte.

TREIB
HAUS

SALATE

Alle Salate werden mit hausgemachtem Weißbrot^a serviert.

Gemischter Salat 10,00

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

Salat Schafskäse 14,00

Gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse im Sesamantel mit Peperoni und Oliven^{6,8,k}

Salat Tomate 14,50

Gemischter Salat mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse im Zucchini-päckchen, Nüssen und Avocado⁸

Salat Vital 15,70

Gemischter Salat mit Falafel auf Hummus, Datteln im Speckmantel und feinen Nüssen bestreut^{2,3,n,p,e,h}

Salat Hähnchen 16,80

Gemischter Salat mit saftig gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und frischen Kräutern

Salat Rindfleisch 19,10

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

Salat Fisch 19,90

Gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und Garnelen in Zitronen-Chili-Olivenöl auf Kirschtomaten und Zucchini, Knoblauch^{2,8,d,r,b}

Dressing wahlweise

- Orangen-Joghurt-Dressing^{2,8,c,m}

- Chipotle Aioli (scharf)^{2,8,c,m}

- Balsamico-Vinaigrette (mit frischen Kräutern)^m

ERLEBE DEINEN BURGER

Unsere hausgemachten Patties bestehen aus 100% frischem Rindfleisch aus der Region. Alle Burger werden mit frischem Blattsalat, Tomaten und Zwiebeln belegt.

Wähle deine Brotsorte

- Burger Bun (vegan)^a

- Italy Bun mit Kräutern^a

- brotlos

Mediterran (vegan) 10,80

mit gegrillten Zucchini und Auberginenscheiben, getrockneten Tomaten und Ruccola, Avocado

Classic Burger 11,40

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Gewürzgurke, BBQ-Sauce^{m,l}

Falafel 11,40

Kichererbsen-Bällchen mit Gewürzgurke, Hummus, Chester-Käse^{n,p,e,h,g}

Fitness 11,80

mit gegrillter Hähnchenbrust, Paprika, Chipotle Aioli^{m,g}

Cheese & Bacon 13,60

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Gewürzgurke, Chester-Käse, Bacon, Crazy-Cajun-Sauce^{m,l,g}

Orient 14,00

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Schafskäse, Peperoni, Crazy-Cajun-Sauce⁸

Diese sind nur als Beilage zum Burger erhältlich.

Beilagen

Pommes (inkl. einem Dip) 5,00

Süßkartoffelpommes (inkl. einem Dip) 6,60

Kleiner Salat 4,50

Dips

Ketchup	0,60	BBQ	1,90	Kräuterquark ⁸	1,90
---------	------	-----	------	---------------------------	------

Mayo ^{m,c}	0,60	Crazy-Cajun	1,90	Warme Käse-	
---------------------	------	-------------	------	-------------	--

Wasabi-Mayo ^{m,c}	1,00	Chipotle Aioli ^{m,c}	1,90	Sauce ⁸	2,00
----------------------------	------	-------------------------------	------	--------------------	------

TREIB
HAUS

ERDAPFEL & SCHNITZELJAGD

Kartoffel Duett

gebackene Kartoffel- und Süßkartoffelhälften mit Salatbeilage serviert und getopt mit:

- Kräuterquark^g 10,40
- frischem Saisongemüse, Sesamkörnern und Soja-Ingwer-Sauce (vegan)^{h,f} 15,50
- Hähnchenbruststreifen, Paprika, Cherrytomaten und Chili 17,40
- Rindfleischstreifen, Frühlingszwiebeln, Rote Zwiebeln, Champignons, Steakpfeffer und Wasabi-Mayo^{c,m} 18,50

Patatitas con Champiñones

Kleine Kartoffeln mit frischen Champignons und Kräutern gebraten, dazu Aioli-Dip und Weißbrot^{2,8,a,c,m}

Schnitzel "WienerArt"

vom Schweinerücken mit Zitronenscheiben, Salatbeilage und Pommes Frites^{a,c}

Holsteiner Hähnchenschnitzel

mit Spiegelei, frisch geschmortem Gemüse und gebratenen Kartoffeln^{a,c,g}

3 kleine Schweinesteaks im Speckmantel

mit Champignons à la Creme und gebackenen Patatitas^{2,3,g}

Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Zwiebeln in Pfefferrahm, dazu gebratene Kartoffeln und frisches Marktgemüse (saisonal)^{h,g}

Unsere Fleischsorten werden frisch und regional geliefert.

KLASSIKER

Riesencurrywurst

mit pikanter Sauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatbeilage mit Dressing^{1,2,3,7,m,c}

11,90

Riesencurrywurst feurig

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

12,50

Burrito

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

15,20

Chimi Changa

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

17,10

Enchiladas

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

- mit frisch geschmortem Gemüse, Bohnenmus und Tomaten^p

17,00

- mit Hähnchenbrustwürfeln, Bohnenmus und Tomaten^p

19,00

Frisches Lachsfilet

auf der Haut gegrillt mit Süßkartoffelstücken, Chiasamen, Cherrytomaten, Zucchini und Wasabi-Mayo^{d,c,m}

19,90

TREIB
HAUS

NUDELN

wahlweise mit Rigatoni^{a,c} oder Tagliatelle^{a,c}

Pomodori 12,70

mit frischen Kirschtomaten, Rucola, gehobeltem
Parmesan und Olivenöl^{b,g}

Mediterran 13,70

mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce, Auberginenwürfeln,
Paprika, Zucchini und Mozzarella überbacken^{b,g}

Ravioli 17,90

mit Steinpilzfüllung auf Anti-Pasti-Gemüse
in Pesto gebraten mit gehobeltem Parmesan^{2,a,c,g}

Beef & Pepper 19,50

mit Rindfleischstreifen, Champignons und
roten Zwiebeln in einer pikanten Pfefferrahmsauce^{b,g}

Salmon 19,90

mit frischem Lachssteak in Limetten-Schnittlauch-Sahne-Sauce^{g,d}

FÜR DIE KLEINEN

3 Kartoffelpuffer 7,50

mit Apfelmus

Große Portion Pommes 7,50

mit Ketchup oder Mayonnaise^{2,c,m}

Kleiner Nudelteller 8,50

wahlweise in Butter gebraten oder mit Tomatensauce^{1,a,g}

Große Portion Süßkartoffelpommes 8,50

mit Ketchup oder Mayonnaise^{2,c,m}

Hausgefertigte Chicken Nuggets mit Pommes 10,50

mit Ketchup oder Mayonnaise^{2,c,m}

DESSERTS & EIS

Muffin 4,00

Blaubeere oder Schokolade^a

Warmer Apfelstrudel 7,60

mit Vanilleeis und Sahne^{2,b,a,c,e,g}

Pancakes American Style (4 Stück) 11,00

mit Vanillesauce, Pancakesirup und
Obst der Saison^{8,11,a}

Schokoladensauce, Schokoraspeln, garniert
mit Bananen^{8,11} 11,20

Tartufo Nocciola 7,00

Klassisches Halbgefrorenes aus Haselnusscreme
mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten
Haselnusstückchen und Baiserstückchen, garniert
mit gerösteten Mandelsplittern, Schokoladensauce,
Sahne^{8,11,a,c,e,g}

Soufflé al Cioccolato 7,00

mit Vanilleeis^{8,11,a,c,e,g}

Soufflé al Bianco 7,00

mit Caramelita-Cream^{8,11,a,g}

Kaiserschmarrn 9,80

mit Vanilleeis^{8,11,a,c,e,g}

Diverse Kuchenauswahl^a ab 4,20

Mövenpick Eis (Kugel) 2,90

- Creme Vanille^{8,c,e,g}

- Maple Walnut^{8,c,e,g}

- Caramelita Cream^{8,c,e,g}

- Chocolate Chip^{8,g}

Portion Sahne^{8,11,g} 1,20

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 = chininhaltig

TREIB
HAUS

11 = Süßungsmittel Saccharin

12 = Süßungsmittel Cyclamat

13 = Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

14 = Süßungsmittel Acesulfam / 15 = gewachst

16 = mit Taurin / 17 = gentechnisch verändert



a = glutenhaltiges Getreide / b = Krebstiere- und -erzeugnisse
c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
e = Erdnüsse und -erzeugnisse / f = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
g = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

TREIB
HAUS

h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
l = Sellerie und -erzeugnisse / m = Senf- und Senferzeugnisse
n = Sesam und -erzeugnisse / o = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
p = Lupinen und daraus hergestellte Produkte / r = Weichtiere wie Sch-
necken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

TREIB HAUS

TREIBHAUS

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 14

30163 Hannover

Tel. 0511 66 44 11

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag ab 9 Uhr

warme Küche bis 23 Uhr

Sonntag und Feiertage ab 10 Uhr

warme Küche bis 22 Uhr

WWW.TREIBHAUS-HANNOVER.DE



[treibhaus.hannover](https://www.instagram.com/treibhaus.hannover)



[Treibhaus-Hannover](https://www.facebook.com/Treibhaus-Hannover)