



TREIB HAUS

CAFÉ
BAR
BIERGARTEN



KAFFEE

Filterkaffee

- Tasse ⁹	3,40
- Becher ⁹	4,20

Café Crema

- Tasse ⁹	3,90
- Becher ⁹	4,80

Cappuccino

mit Milchschaum ^{8,9,g}	4,10
----------------------------------	------

Café au Lait

in großem Becher ^{8,9,g}	4,80
-----------------------------------	------

Moccacino

heiße Schokolade mit Espresso & Milchschaum ^{8,9,g}	5,50
---	------

Latte Macchiato^{8,9,g}

4,60

Espresso⁹

2,90

Espresso Macchiato^{8,9,g}

3,30

Doppelter Espresso⁹

4,40

Flat White

mit doppeltem Espresso und Milch	4,70
----------------------------------	------

+ 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	3,70
- Darjeeling ⁹	3,70
- Assam ⁹	3,70

Kräutertee

- Kamille	3,70
- Pfefferminze	3,70
- Alpenkräuter	3,70
- Moringa Lychee	3,70

Früchtetee

- Waldbeere	3,70
- Vanille Rooibos	3,70

Grüner Tee

- Japan Sencha	3,70
- Sonnengruß mit Mango-Zitronen-Aroma	3,70

Frischer Minze-Tee

Erfrischender und bekömmlicher Tee aus frischen Minzblättern	
- mit Honig ⁿ	4,40
- mit Himbeeren und Honig ⁿ	4,70

Frischer Ingwertee

aus frischen Ingwerscheiben mit Honig ⁿ	4,50
---	------

Frischer Ingwer-Minztee

aus frischen Ingwerscheiben mit Honig ⁿ und frischer Minze	4,80
--	------

Masala Chai

Indien Chai mit heißer Milch und Honig ^{8,11,g}	4,70
---	------

Bio Matcha Latte

zu feinem Pulver zermahlener Grüner Tee mit heißem Wasser und Milchschaum aufgegossen ^{8,g}	4,40
--	------

HEISSES

Heiße Milch

mit Honig ^{8,11}	3,20
---------------------------	------

Heiße Zitrone

frisch gepresst mit Honig ⁿ	4,40
--	------

Heiße Schokolade

- mit Milchschaum ^{8,11}	4,30
- mit Sahne ^{8,11}	4,60

Kindercappuccino⁸

1,70

Glühwein

4,50

KALTES

Milchshakes

- Vanille ^g	6,50
- Schoko ^g	6,50
- Caramel ^g	6,50
- Mango ^g	7,00
- Banane ^g	7,00
- Himbeere ^g	7,00

Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis mit kaltem Kaffee & Sahnehaube ^{8,9,11,g,c,e,h}	7,00
--	------

Eis-Schokolade

1 Kugel Vanilleeis mit kalter Schokolade & Sahnehaube ^{8,9,11,g,c,e,h}	7,00
--	------

Ice-Latte

Vanille- oder Caramelsirup Espresso, Vanilleeis mit kalter Milch und Sahne ^{8,9,11,g,c,e,h}	7,20
--	------

TREIB
HAUS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Sprudel

- 0,25l Flasche	3,50
- 0,75l Flasche	7,00

Gerolsteiner Naturell

- 0,25l Flasche	3,50
- 0,75l Flasche	7,00

Coca Cola / Cola Light Cola

Zero / Fanta / Sprite^{1, 2, 9, 11}

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

Thomas Henry

Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water - 0,2l Flasche

4,20

Vitalmalz

3,50

Bionade

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

4,50

Almdudler

Kultige Kräuterlimonade
aus Österreich - 0,35l Flasche¹

4,50

Voelkel Biozisch

Rhabarber, Himbeer-Cassis
0,33l Flasche

4,50

Voelkel Bio Eistee

Himbeere-Hibiskus - 0,5l Flasche

6,20

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 ⁹	3,70
- 0,4l ⁹	5,90

Ananas, Grapefruit

oder Maracuja

- 0,2l	4,00
- 0,4l	6,20

Mango, Traube, Cranberry,

Johannisbeer oder

Guave-Drachenfrucht

- 0,2l	4,00
- 0,4l	6,20

Rhabarber (Bio Voelkel)

- 0,2l	4,00
- 0,4l	6,20

Tomatensaft - 0,2l

4,00

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

Alle frisch gepressten Säfte bis 17 Uhr
erhältlich

Orange

- 0,2l	5,00
- 0,3l	6,50

Orange-Kiwi

- 0,2l	5,40
- 0,3l	7,20

Orange-Karotte-Ingwer

- 0,2l	5,90
- 0,3l	7,60

Orange-Ananas-Banane

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

Grapefruit-Orange-Zitrone

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

Apfel-Karotte-Ingwer

mit einem Tropfen Öl

- 0,2l	6,00
- 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^a

- 0,3l	3,90
- 0,5l	5,90

Krombacher Pilsener^a

- 0,3l	3,90
- 0,5l	5,90

Alster^{1, 2, 9, 11 * a}

- 0,3l	3,90
- 0,5l	5,90

Köstritzer Schwarzbier^a

- 0,3l	4,20
- 0,5l	6,10

Franziskaner Weizen^a

- 0,3l	4,30
- 0,5l	6,10

Benediktiner Hell^a

- 0,3l	4,20
- 0,5l	6,10
- 1,0l	11,50

FLASCHENBIERE

Franziskaner

Dunkel, alkoholfrei - 0,5l ^a	6,10
---	------

Bitburger alkoholfrei 0,0%

0,33l ^a	4,40
--------------------	------

Benediktiner

Hell, alkoholfrei - 0,5l ^a	6,10
---------------------------------------	------

Berliner Weiße

Rot oder Grün - 0,33l ^{1, 11 * a}	4,40
--	------

Corona - 0,33l^a

4,80

LEFFE Bier

Belgisches Bier

Blond oder Brune - 0,33l ^a	4,80
---------------------------------------	------

Franziskaner Kellerbier

Vollmundig und mit natürlicher Trübung - 0,5l ^a	6,10
---	------

WEISSWEINE

Chardonnay Veneto

Trocken, harmonisch

- 0,1l°	3,90
- 0,2l°	6,10

Pinot Grigio Veneto

Frisch, aromareich

- 0,1l°	4,00
- 0,2l°	6,30

Riesling Pfalz

Trocken, dezente Säure

- 0,1l°	3,90
- 0,2l°	6,20

Grauburgunder Nahe

Intensiv, fruchtig, trocken

- 0,1l°	4,30
- 0,2l°	6,70

Sauvignon aus Sizilien

Trocken, Nuancen nach Zitrus-
früchten, feine Pfirsich Note

- 0,1l°	4,00
- 0,2l°	6,40

Weißburgunder Baden

Trocken, Duft von gelben Früchten

- 0,1l°	4,30
- 0,2l°	6,50

ROSÉWEINE

Spätburgunder

Weißherbst Nahe

Halbtrocken, weich

- 0,1l°	4,20
- 0,2l°	6,50

Pino Verde Rosé Portugal

Frische mit Aromen von
Himbeeren und Erdbeeren

- 0,1l°	4,10
- 0,2l°	6,50

ROTWEINE

Merlot Frankreich

Trocken, typisch,

Vin de Pays de l'Aude

- 0,1l°	3,70
- 0,2l°	6,10

Montepulciano

d'Abruzzo Italien

Trocken, Kirscharomen

- 0,1l°	3,70
- 0,2l°	6,10

Eguren Tempranillo

Spanien

Trocken, Aromen von
roten Früchten

- 0,1l°	3,90
- 0,2l°	6,00

Shiraz Australien

Trocken weich,

Brombeeraromen

- 0,1l°	4,50
- 0,2l°	7,00

Bons Ventos Tinto Portugal

Trocken, Sauerkirsch, Wald-

beeren und leichte Vanille Note

- 0,1l°	4,40
- 0,2l°	6,70

Bardolino Chiaretto

Gardasee

Trocken, Zitrusfrüchte, Waldbeeren

- 0,1l°	4,20
- 0,2l°	6,50

Weinschorle

- 0,1l°	3,50
- 0,2l°	5,70
- mit Wein Ihrer Wahl	+0,90

PRICKELNDES

Prosecco Scavi & Ray	
- 0,1l°	4,70
- 0,2l°	7,50
- 0,75l°	26,50

Prosecco Rosé Scavi & Ray	
- 0,1l°	5,40
- 0,2l°	8,20
- 0,75l°	29,30

Aperol Spritz ^{1,10°}	8,00
--------------------------------	------

Lillet	
- Wildberry	8,40
- White Peach	8,40

Hugo°	8,00
-------	------

Treibhaus Spritz	
Martini Fiero Tonic°	8,00

Treibhaus Spritz (alkoholfrei)	
Martini Floreale Tonic°	8,00

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	

Bacardi 8 Años 40%, 2cl	5,20
8 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	3,20
---------------	------

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	3,50
38%, 2cl	
Jose Cuervo Especial Gold	4,20
Reposado 33%, 2cl	
Jose Cuervo 1800 Gold	4,70
38%, 2cl	
Corralejo Anejo	4,70
38%, 2cl	
Patron Silver, Gold	5,20
42%, 2cl	

GRAPPA

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

SOURS

Gin Sour	9,00
Bombay Dry Gin, Zitronensaft, Zucker	
43er Sour	9,00
43er, Zitronensaft, Zucker	
Whiskey Sour	9,00
Whiskey, Zitronensaft, Zucker	
Southern Sour	9,00
Southern Comfort, Orange, Zitronensaft, Zucker	

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	12,00
Vodka Cranberry	
Jim Beam Cola ^{1, 2, 9, 11}	9,40
Jack Daniels Cola ^{1, 2, 9, 11}	9,40
Tullamore D.E.W	9,40
Ginger Ale ¹	
Monkey Shoulder	9,40
Ginger Ale ¹	

SHOOTERS

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

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	8,30
London Dry Gin 45%, 4cl	
Bulldog	7,30
London Dry Gin 40%, 4cl	
Tanqueray	7,30
London Dry Gin 47,3%, 4cl	
Monkey 47	10,70
Schwarzwald Dry Gin 47%, 4cl	
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	4,20
Fever Tree	4,90
Mediterranean Tonic ¹⁰	
Thomas Henry Botanical ¹⁰	4,90
Fever Tree Indian Tonic ¹⁰	4,00

TREIB
HAUS

COCKTAILS

Cosmopolitan 9,30

42 Below Vodka, Lime Juice,
Triple Sec, Cranberrysaft

White Russian 9,30

42 Below Vodka, Kahlua, Sahne^{8, 11 + g}

Negroni 9,80

Campari, Martini Rosso,
Hendrick's Gin

YV-S 9,80

Likör 43, Aperol, Maracujasaft,
Mangosaft, Zitronensaft

Touchdown 9,80

42 Below Vodka, Apricot Brandy,
Grenadine, Lemon Squash,
Maracujasaft

Gin Basil Smash 10,50

Hendrick's Gin, Basilikumblätter,
Zitronensaft, Zuckersirup

Alicante 9,80

42 Below Vodka, Likör 43,
Lime Juice, Maracujasaft,
Erdbeerpüree

Piña Colada 9,80

Bacardi Carta Blanca,
Coconut-Cream, Ananassaft,
Sahne^{8, 11 + g}

Swimming Pool 9,80

42 Below Vodka, Blue Curaçao,
Ananassaft, Coconut-Cream,
Sahne^{8, 11 + g}

Planter's Punch 10,20

Bacardi Carta Oro, Peach,
Grenadine, Lime Juice, Orangensaft

Cuba Libre 9,40

Bacardi Carta Oro, Cola^{1, 2, 9, 11}
Limetten

Mojito 9,90

Bacardi Carta Blanca, Limetten,
frische Minze, Rohrzucker,
Sodawasser

Razz Mojito 10,40

Bacardi Razz, Limetten, Himbeeren,
Rohrzucker, Sodawasser

Sex on the Beach 10,40

42 Below Vodka, Peach, Cassis,
Zitronensaft, Maracujasaft,
Cranberrysaft

Smooth 9,80

Likör 43, Lime Juice, Caramelsirup¹,
Maracujasaft, Sahne^{8, 11 + g}

P*rnstar Martini 12,80

Grey Goose Vodka, Passoa,
Vanillesirup, Prosecco, Limettensaft,
Passionsfrucht

Espresso Martini 12,50

Wodka Grey Goose, Kaffee Likör,
Espresso

Long Island Ice Tea 10,90

42 Below Vodka, Gin, Bacardi, Triple
Sec, Cazadores Silver, Cola^{1, 2, 9, 11},
Zitronensaft

Mai Tai 11,40

Weißer Rum, brauner Rum, 73%-iger
Rum, 42 Below Vodka, Orange
Curacao, Mandelsirup¹, Lime Juice,
Limettensaft^h

Zombie 11,40

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

Summer Mule 9,90

Hendrick's Gin, Limettensaft,
Holundersirup, Ginger Beer

Moscow Mule 9,90

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer,
Gurke & frische Minze

Cocktail Highlights 6,50

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

TREIB
HAUS

CAIPIRINHAS

Caipirinha 9,20

Canario Cachaça, Limetten,
Rohrzucker

Caipiroschka 9,20

42 Below Vodka, Limetten,
Rohrzucker

Strawberry Caipirinha 10,40

Canario Cachaça, Erdbeersirup,
Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker

MARGARITAS

Margarita Classic 9,20

Cazadores Silver, Triple Sec,
Zitronensaft, Zuckersirup

Strawberry Margarita 9,80

Cazadores Silver, Triple Sec,
Zitronensaft, Erdbeerpüree

DAIQUIRIS

Daiquiri 9,20

Bacardi Carta Blanca, Triple Sec,
Limettensaft, Zuckersirup

Strawberry Daiquiri 10,20

Bacardi Carta Blanca, Triple Sec,
Limettensaft, Erdbeerpüree

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada 8,30

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

Joana 8,30

Ginger Ale¹⁰, Lime Juice, Limetten,
Rohrzucker

Red Risk 8,30

Erdbeersirup, Caramelsirup^{1,11},
Zitronensaft, Ananassaft,
Orangensaft

Caribbean 8,30

Maracujasaft, Ananassaft,
Mangosirup, Limetten, Minze

Düsentrieb 8,30

Erdbeersirup, Mangosaft,
Zitronensaft, Orangensaft,
Ananassaft

Pretty Woman 8,30

Grapefruitsaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Mandelsirup,
Grenadine

Maracas 8,30

Orangensaft, Ananassaft,
Grapefruitsaft, Maracujasaft,
Zitronensaft

TREIB
HAUS

FRÜHSTÜCK

Quinoa-Kokosnuss-Frühstück (vegan & glutenfrei)	9,90
Quinoa mit Kokosmilch verfeinert, Rosinen und frischem Obst garniert ^a	
Classic Frühstück	11,50
2 Brötchen, Käse, Wurst, Butter, Konfitüre, 1 Ei, Obst ^{1,2,3,8,11-a-g-c}	
Smoothie Bowl (vegan & glutenfrei)	11,90
Beeren-Smoothie, Chia Samen, Haferflocken, Kokosmilch, Obst der Saison ^a	
Kräuteromelett	13,00
Omelett von 3 Eiern gefüllt mit Zwiebeln, Jalapeños, Kräutern, Schafskäse, frische und getrocknete Tomaten, dazu Chili-Frischkäse ^{c-g}	
Morgenland Frühstück	13,20
Weißbrot, Brötchen, Oliven, Schafskäse, Tomaten, Gurke, dazu 2 Spiegeleier mit Knoblauchwurst (Sucuk) ^{1,2,3,6,7,8-a-g-c}	
Italienisches Frühstück	13,10
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Mozzarella, Butter, Konfitüre, getrocknete Tomaten, 1 Ei, Obst ^{1,2,3,8,11-a-g-c}	
Käsefrühstück	13,50
Brötchen, Mehrkornbrötchen, Brot, diverse Käsesorten, Butter, Konfitüre, Vanillequark mit Obst ^{1,2,8,11-a-g}	
Englisches Frühstück	13,90
Toast, Butter, Baked Beans, Bacon, Sausages, zwei Spiegeleier, Orangenmarmelade, Obst ^{1,2,3,7,8,11-a-j-c}	
Amerikanisches Frühstück	14,50
Zwei Pancakes mit Pancakesirup, Muffin, American-Toast, Erdnussbutter, Obst, Rührei mit Bacon, Weißbrot und Ketchup ^{2,3,8-a-e-c}	
Powerfrühstück	15,10
Omelett von zwei Eiern mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, Butter, Butterschinken, Gouda, frisch gepresster Karotten-Ingwersaft 0,1l, Mehrkornbrötchen und Vollkornbrot, Obst ^{1,2,3,8-c-g}	
Veganes Rührei	15,00
Tofu, rote Zwiebeln, Spinat, Soja Sahne, Kurkuma, Champignons und schwarzes Salz in Weizentortilla, Grill Tomate, Hummus und Obst, Beerensmoothie 0,1l ^{a-f-k}	
Treibhausfrühstück	22,20
Großer Brotkorb, Parmaschinken, Räucherlachs, diverse Käsesorten, Bacon, Spiegelei, Butter, Konfitüre, Obst, dazu 2 Gläser 0,1l Orangensaft ^{1,2,3,8,11-a-d-g}	

EXTRAS

Brötchen ^a	1,90
Mehrkornbrötchen ^a	2,70
Bagel ^a	2,90
Croissant ^{a-g}	3,20
Butter ^{1,8-g}	1,00
Konfitüre ¹¹	1,70
Honig oder Nutella ^{11-h}	2,00
Erdnussbutter ^e	2,70
Naturjoghurt mit Obst ^{8-g}	4,80
Kleiner Vanillequark mit Obst ^{8-g}	5,20
FrISChe Obstschale	5,20
Portion Käse ^{1,8-g}	4,00
Portion Wurst ^{2,3}	4,00
ParmaSchinken ³	5,50
Räucherlachs ^{2-d}	5,90
FrISChe Tomate & Gurke	3,20
2 Pancakes mit Pancakesirup ^{a-g}	4,90
Baked Beans mit Bacon ^{2,3-j}	4,90
Gekochtes Ei ^c	2,10
2 Spiegeleier ^c	3,90
Rührei von 3 Eiern ^c	4,60
- mit Kräutern ^c	4,70
- mit Champignons ^c	4,80
- mit Tomaten ^c	4,80
- mit Schinken ^{2,3-c}	5,00
- mit Bacon ^{2,3-c}	5,50
Jede weitere Zutat	+1,50

TREIB
HAUS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Aceitunas con pan 5,00
Oliven mit hausgebackenem Weißbrot^{2,8,a}

Aioli con pan 5,00
Knoblauchcreme mit hausgebackenem Weißbrot^{2,8,a,g}

Tortillas con tres salsas 8,90
Tortilla-Chips mit drei verschiedenen Dips^{2,8,a,g}

Nachos Jalapeños 11,50
Tortilla-Chips mit scharfen Jalapeñoscheiben,
überbacken mit Käse, dazu verschiedene Dips^{2,8,a,g,j,c}

Gebackener Schafskäse 13,40
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} 11,00

- Frischkäse, Räucherlachs und Wasabi-Mayo^{a,g,d,j,c} 14,30

Käseplatte 15,10
Diverse Käsesorten mit Trauben, Feigensenf
und Grissini^{1,8,a,g,j}

SUPPEN Mit Weißbrot serviert

Linsensuppe 8,90
mit roten Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kurkuma, Curry und
Kartoffeln in schwarzem Sesam am Spieß (vegan)^k

Weitere Suppen finden Sie in unserer Empfehlungskarte.

BAGELS & FOCACCIA

Veggie 9,20
mit gekochtem Ei, Avocado, Tomaten, Gurke, Frischkäse,
Ruccola^{6,a,g,c}

Italian 9,40
mit Mozzarella, Tomate, Basilikum, Olivenöl, Frischkäse,
Salat^{6,a,g}

Feta 10,20
mit Schafskäse, getrockneten und frischen Tomaten,
Zwiebelringen, Olivenöl und Rucola^{8,a,g}

Treibhaus 10,90
mit gebratenem Bacon, Rührei, BBQ-Sauce, Frischkäse,
Salat^{1,2,3,8,a,g,c}

Pollo 11,20
mit gebratener Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Frischkäse und Chipotle Aioli (scharf)^{2,8,a,g,j,c}
Wahlweise mit Sesambagel^l oder Kräuterfocaccia

VEGAN

Falafel Wrap 15,00
mit frischem Salat der Saison, Sesamsauce,
im Weizentortilla gerollt, dazu Hummus^{a,k}

Spinat Kichererbsen Curry 16,40
Frischer Blattspinat mit Ingwer, Kichererbsen, Curry,
Kurkuma, Tomaten, Kokosmilch, dazu Patatitas^m

Vegane Currywurst 16,10
auf Erbsenproteinbasis in pikanter Sauce,
Pommes Frites, vegane Mayo und Salatbeilage mit
Balsamicodressing^{2,3,11,j,m,f}

Wokgemüse 17,20
frisches Saisongemüse vom Grill auf Sesamtofu in Soja-
Ingwer-Sauce, dazu Basmatireis^{h,k,f}

Süßkartoffel Curry 17,90
mit Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Koriander in
Erdnuss-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis^o

TREIB
HAUS

SALATE

Alle Salate werden mit hausgemachtem Weißbrot^a serviert.

Gemischter Salat 10,50

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

Salat Schafskäse 15,90

Gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse im Sesam-mantel mit Peperoni und Oliven^{6,8,9,k}

Salat Tomate 16,70

Gemischter Salat mit getrockneten Tomaten, Ziegenkäse im Zucchini-päckchen, Nüssen und Avocado^{g,h,e}

Salat Vital 17,90

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

Salat Hähnchen 18,50

Gemischter Salat mit saftig gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und frischen Kräutern

Salat Rindfleisch 21,90

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

Salat Fisch 23,50

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

Dressing wahlweise

- Orangen-Joghurt-Dressing^{2,8,c,j}
- Chipotle Aioli (scharf)^{2,8,c,j}
- Balsamico-Vinaigrette (mit frischen Kräutern)^j

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) 12,70

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

Classic Burger 13,30

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Gewürzgurke, BBQ-Sauce^{j,i}

Falafel 13,40

Kichererbsen-Bällchen mit Gewürzgurke, Hummus, Chester-Käse^{k,m,e,h,g}

Fitness 13,90

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

Cheese & Bacon 15,90

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

Orient 16,20

mit saftigem Rinderfleisch (180g), Schafskäse, Peperoni, Crazy-Cajun-Sauce^{g,i}

Smashed Burger 17,50

zwei Smashed Patties mit Gewürzgurke, roten Jalapeños Käse-Sauce^e

Diese sind nur als Beilage zum Burger erhältlich.

Beilagen

Pommes (inkl. einem Dip) 5,50

Süßkartoffelpommes (inkl. einem Dip) 7,00

Kleiner Salat 4,90

Dips

Ketchup	0,60	BBQ ^j	1,90	Kräuterquark ^g	1,90
Mayo ^{j,c}	0,60	Crazy-Cajun ^j	1,90	Warme Käse-	2,00
Wasabi-Mayo ^{j,c}	1,00	Chipotle Aioli ^{j,c}	1,90	Sauce ^g	

ERDAPFEL & SCHNITZELJAGD

Kartoffel Duett

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

- Kräuterquark^k 12,20
- frischem Saisongemüse, Sesamkörnern und Soja-Ingwer-Sauce (vegan)^{k,f} 16,90
- Hähnchenbruststreifen, Paprika, Cherrytomaten und Chili 19,50
- Rindfleischstreifen, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, Champignons, Steakpfeffer und Wasabi-Mayo^{c,j} 20,90

Patatitas con Champiñones

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

Schnitzel "WienerArt"

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

Holsteiner Hähnchenschnitzel

mit Spiegelei, frisch geschmortem Gemüse und gebratenen Kartoffeln^{a,c,g} 21,50

3 kleine Schweinesteaks im Speckmantel

mit Champignons à la Creme und gebackenen Patatitas^{2,3+g} 22,60

Rindergeschnetzeltes

mit Champignons und Zwiebeln in Pfefferrahm, dazu gebratene Kartoffeln und frisches Marktgemüse (saisonal)^{8+g} 23,50

Unsere Fleischsorten werden frisch und regional geliefert.

KLASSIKER

Riesencurrywurst

mit pikanter Sauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatbeilage mit Dressing^{1,2,3,7+j,c} 14,90

Riesencurrywurst feurig

mit scharfer Paprika-Brandysauce, Pommes Frites, Mayonnaise und Salatblättern mit Dressing^{1,2,3,7+j,c} 15,50

Burrito

Überbackene Weizentortilla mit Hähnchenbrustwürfeln, roten Zwiebeln, Bohnenmus, Tomaten, Salatbeilage und Salsa Fresca^{1,2,8+a,g} 17,40

Chimi Changa

Gebackene Weizentortilla mit Hähnchenbrust, roten Zwiebeln, Tomate, Käse und Petersilie gefüllt, Salatbeilage mit Salsa Fresca^{1,2,8+a,g} 18,90

Enchiladas

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

- mit frisch geschmortem Gemüse, Bohnenmus und Tomaten^m 18,50

- mit Hähnchenbrustwürfeln, Bohnenmus und Tomaten^m 21,20

Frisches Lachsfilet

auf der Haut gegrillt mit Süßkartoffelstücken, Chiasamen, Cherrytomaten, Zucchini und Wasabi-Mayo^{d,c,j} 23,50

TREIB
HAUS

NUDELN

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

Pomodori 14,50

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

Ravioli 19,10

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

Beef & Pepper 21,90

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

Thai Kokos-Limetten Pasta 21,90

mit Garnelen, Kokosmilch, Limette, Ingwer, Knoblauch,
Curry und Koriander^{a,b}

Salmon 23,50

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

FÜR DIE KLEINEN

3 Kartoffelpuffer 7,90

mit Apfelmus^{a,c}

Große Portion Pommes 7,90

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

Kleiner Nudelteller 8,90

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

Große Portion Süßkartoffelpommes 8,90

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

Hausgefertigte Chicken Nuggets mit Pommes 11,20

mit Ketchup oder Mayonnaise^{2,a,c,j}

DESSERTS & EIS

Muffin 4,60

Blaubeere oder Schokolade^a

Warmer Apfelstrudel 8,20

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

Pancakes American Style (4 Stück)

- mit Vanillesauce, Pancakesirup und
Obst der Saison^{8,11,a,c,g} 11,90

- Schokoladensauce, Schokoraspeln, garniert
mit Bananen^{8,11} 12,20

Tartufo Nocciola 7,90

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 7,90

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

Soufflé al Bianco 7,50

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

Kaiserschmarrn 10,50

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

Diverse Kuchenauswahl³ ab 4,50

Mövenpick Eis (Kugel)

- Creme Vanille^{8,c,e,g} 3,00

- Maple Walnut^{8,c,e,g} 3,00

- Salted Caramel^{8,c,e,g} 3,00

- Chocolate Chip^{8,g} 3,00

Portion Sahne^{8,11,g} 1,40

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

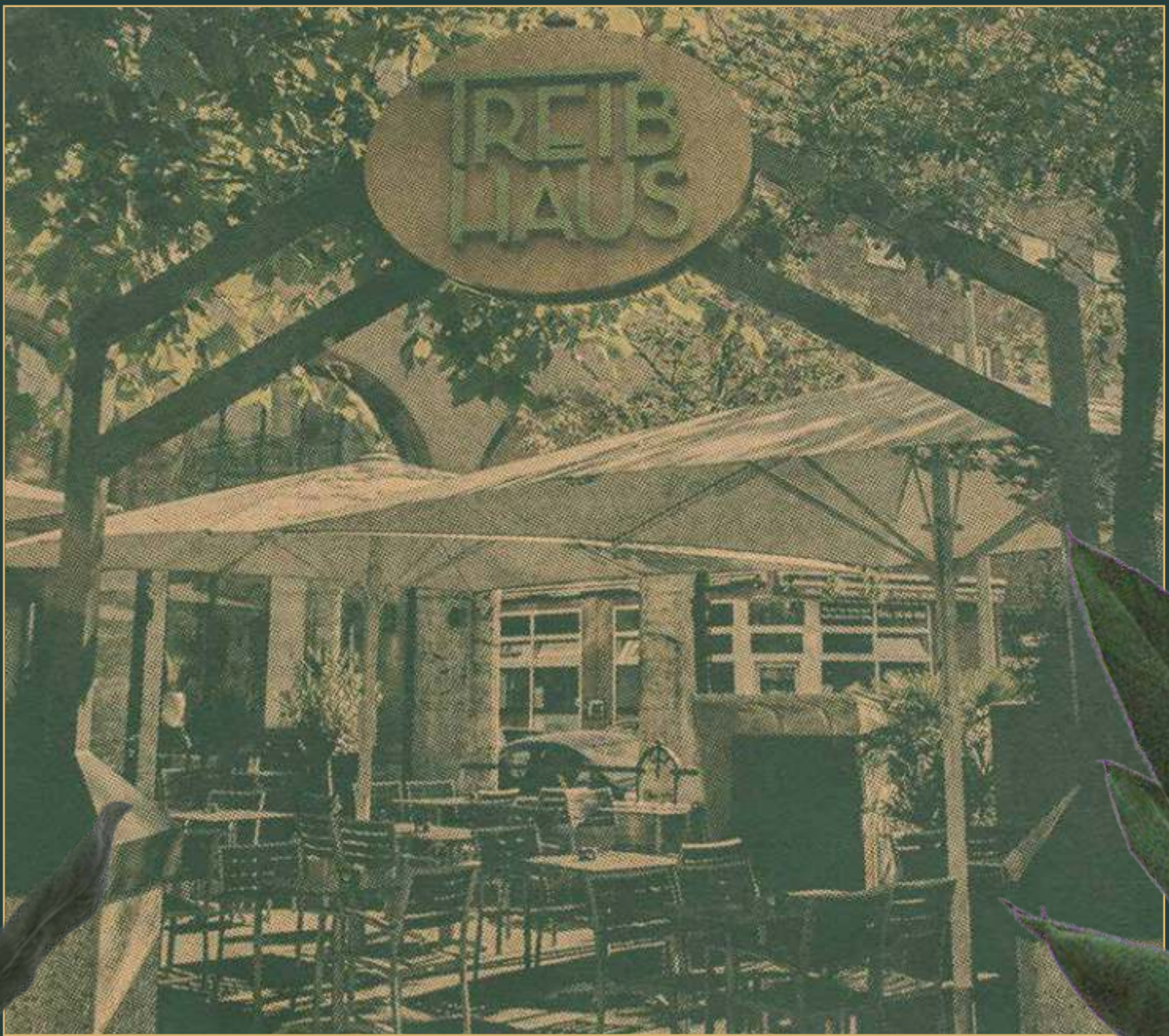
11 = mit Süßungsmittel Saccharin

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
 i = Sellerie und -erzeugnisse / j = Senf- und Senferzeugnisse
 k = Sesam und -erzeugnisse / l = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
 m = Lupinen und daraus hergestellte Produkte / n = Weichtiere wie
 Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte

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)