

# CAFE DER PROVINZ

SEIT 2002

## FRÜHSTÜCK & BRUNCH FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Montag - Sonntag  
9:00 - 23:00

Feiertags  
9:00 - 16:00

1080 WIEN, MARIA-TREU-GASSE 3

# Frühstück

MO - FR 9:00 - 13:00

Zutaten größtenteils aus biologischer Landwirtschaft

## Wiener Frühstück <sup>A,C,G</sup>

Weiches Ei, Beinschinken, Gouda,  
Butter, Marmelade, Sauerteigbrot,  
1/8l Orangensaft  
12.9

## Diaristen Frühstück <sup>A,F,G</sup>

Waffel mit Crème Caramel  
oder Crème Chocolat  
mit einem Heißgetränk  
11.9

## Provinz Frühstück <sup>A,C,F,G,H</sup>

Waffel oder Crêpe mit Banane,  
Nüssen und Ahornsirup oder Crème  
Caramel oder Crème Chocolat  
8.9

## Dorridge <sup>A,G,H,P</sup>

Haferflocken, Birne, Beeren,  
Banane, Nüsse, Ahornsirup  
10.9

## Ham&Eggs <sup>A,C</sup>

aus drei Eiern, Beinschinken,  
Kürbiskernöl, Kresse, Sauerteigbrot  
10.9

## Hummusteller <sup>A,N</sup>

mit Oliven, Spitzpaprika, Gurken,  
schwarzer Sesam, Sauerteigbrot  
10.9

## French Toast <sup>A,C,G,O,P</sup>

Brioche in Butter geschwenkt,  
Ahornsirup, saisonale Beeren,  
Nüsse, Schlagobers  
9.9

## Mozzarella&Tomaten-Brote <sup>A,G,O</sup>

mit Balsamico Crème  
und Kresse auf  
zwei Scheiben Sauerteigbrot  
8.4

## Griechisches Omlette <sup>A,C,G</sup>

mit Feta, Tomaten,  
Kresse, Kräuter,  
Kürbiskernöl, Sauerteigbrot  
10.9

## Avocado-Brote <sup>A,C,G,M</sup>

mit Frischkäse, zwei Spiegeleier,  
Sauce Hollandaise, schwarzer Sesam  
auf zwei Scheiben Sauerteigbrot  
12.9  
(mit geräuchertem Lachs +3.0)

## Rührei-Brote <sup>A,C,G</sup>

aus drei Eiern,  
Kürbiskernöl, Kresse auf  
zwei Scheiben Sauerteigbrot  
7.8  
(mit Feta +2.0)

## Frühstücks-Galette <sup>C,G</sup>

mit Schinken,  
Gouda,  
Spiegelei  
9.9  
(mit Tomaten +2.0)

1/4l Orangensaft frisch gepresst 5.8

SA, SO & FEIERTAG

## Provinz-Brunch

9:00 - 15:00

Zutaten größtenteils aus biologischer Landwirtschaft

Beinschinken, Gouda, geräucherter Lachs, französische Käsespezialitäten, Hummus & Aufstriche, Weiches Ei oder Spiegelei, Mozzarella & Tomaten, Linsen-Kartoffel-Eintopf, Gemüse, Rote-Rüben Carpaccio, Müsli, Obstsalat & Joghurt, Marmeladen, Honig & Nussnougat, Crêpes (glutenfrei), Pancakes & Waffeln (vegan), verschiedene Brote

inkl. 1/8l Apfel-Rote Rüben Saft

19.9

extra Glas Prosecco +3.5

CAFE DER PROVINZ

# Bio-Kaffee

möglich mit Bio-Kuhmilch, Hafer- oder Sojadrink

<b>Stehkaffee</b>	2.0
<b>Kleiner Espresso oder Ristretto</b>	3.0
<b>Kleiner Brauner oder Macchiato</b>	3.1
<b>Großer Espresso</b>	4.9
<b>Großer Brauner</b>	5.0
<b>Melange oder Cappuccino</b>	4.6
<b>Verlängerter</b>	3.9
<b>Verlängerter Braun</b>	4.0
<b>Latte Macchiato</b>	5.2
<b>Flat White</b>	5.2
<b>Espresso Tonic</b> Espresso-Shot, Tonic, Limette, Eiswürfel	6.9
<b>Espresso Orange</b> Espresso-Shot, Orangensaft, Eiswürfel	6.9
<b>Affogato</b> Kleiner Espresso, Vanilleeis	5.2
<b>Bio Matcha Latte</b>	6.5
<b>Turkuma Latte</b>	5.2
<b>Chai Latte</b> + Espresso-Shot	5.2 +2.0
<b>Kakao</b> + Rum-Shot	5.4 +3.0

# Bio-Tee

**Earl Grey oder Darjeeling**

**Sencha oder Jasmin**

**Kamille**

**Nana Minze**

**Ingwer- Energie**

Ingwer, Zimt, Fenchel, Koriander,  
Orangenstücke, Süßholz, Galgant,  
Kardamom, Rosmarin, Muskat, Anis

**Haustee**

Zitronenmelisse, Pfefferminze,  
Himbeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter,  
Spitzwegerich, Malve, Brombeerblätter

**Innere Harmonie**

Zitronenmelisse, Brennnessel, Salbei,  
Fenchel, Kümmel, Birkenblätter

**Lavendel Kräuter**

Lavendel, Ananasminze, Apfelminze

**Sonnenschein**

Ringelblume, Lavendel, Holunder- und  
Rosenblüten, Zitronenmelisse,  
Goldmelissenblüten

**Liebeszauber**

Zitronenmelisse, Himbeer- und  
Brombeerblätter, Pfefferminze,  
Himbeerstückchen, Rosenblätter, Hibiskus

4.8

## Aperitifs

<b>Weißer Spritzer (Bio)</b>	4.4
<b>Muskateller Spritzer (Bio)</b>	5.4
<b>Haiser Spritzer (Bio)</b>	5.4
<b>Sommer Spritzer (Bio) 0,5l</b>	6.2
<b>Aperol Spritz</b> mit Wein oder Prosecco	6.5
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda	6.5
<b>Basilikum Spritz</b> Prosecco, Basilikumlimonade, Soda	6.5
<b>Rosato Spritz</b> Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda	6.5
<b>Lavendel Spritz</b> Prosecco, Lavendelsirup, Soda	6.5
<b>Campari Soda</b>	6.9
<b>Campari-Orange</b>	8.9
<b>Prosecco-Orange</b>	7.9
<b>Gin Tonic</b> Gin, Gurke, Indian Tonic Water (auch alkoholfrei möglich)	10.9
<b>Classic Negroni</b> Gin, Vermouth Rosso, Campari	10.9

## Softdrinks

<b>Gasteiner Still oder Prickelnd 0,33l</b>	3.6
<b>Gasteiner Still oder Prickelnd 0,75l</b>	5.9
<b>Hausgemachter Eistee 0,5l</b>	5.8
<b>Erdbeer-Rhabarber-Limonade 0,45l</b>	5.8
<b>Maracuja-Zitronen-Limonade 0,45l</b>	5.8
<b>Bio-Fruchtsäfte</b> Apfel, Johannisbeere, Marille, Apfel-Rote Rüben	
pur	1/4l 4.8      1/2l 7.0
mit Soda	1/4l 3.8      1/2l 5.2
mit Leitungswasser	1/4l 3.2      1/2l 4.8
<b>Orangensaft frisch gepresst 1/4l</b>	5.8
<b>Coca Cola oder Coca Cola Zero 0,33l</b>	4.4
<b>Fruccade 0,33l</b>	4.4
<b>Tonic Water oder Bitter Lemon 0,2l</b>	4.4
<b>Soda Zitron / Holunder / Himbeere / Cassis</b> Jugendgetränk	1/4l 3.6      1/2l 4.9

# Crêpes / Waffeln

Crêpes glutenfrei & Waffeln vegan

---

Crème Caramel au beurre salé  
oder Crème Chocolat (hausgemacht) G,A  
6.9 / 7.9

Zucker, Butter, Zimt G,A  
6.9 / 7.9

Ahornsirup, Beeren, Schlagobers C,A  
7.9 / 8.9

Nussnougat oder Marillen Marmelade G,A  
6.9 / 7.9

Ahornsirup, Banane oder Pfirsich C,A  
7.8 / 8.8

Honig, Banane, Walnüsse H  
7.9 / 8.9

Maroni-Crème, Crème Chocolat, Schlagobers G,C  
7.9 / 8.9

Maroni-Crème, Zitronenabrieb, Zitronensaft G,A  
7.2 / 8.2

Nussnougat, Kokosflocken, Walnüsse G,H  
7.4 / 8.4

+ Pfirsich, Banane, Nüsse, Marmelade,  
Ahornsirup, Apfelmus, Kokosflocken, Zitronenabrieb, Schlagobers  
2.0

# Bier

# Wein

## Vom Fass:

Griesskirchner Pils Bio 0,3l	4.2
Griesskirchner Pils Bio 0,5l	5.4

## Flaschenbier:

Obertrummer Zwickl Bio 0,5l	5.4
Tegernseer Hell 0,5l	5.4
Budweiser Original 0,5l	5.4
Augustiner Hell 0,5l	5.4
Gusswerk Jakobsgold Bio 0,5l Alkoholfrei	5.4
Gusswerk Edelguss Bio 0,5l Radler Zitrone	5.4

## Weißwein:

Grüner Veltliner Bio Sauer DAC 2023	1/8l   Fl.	4.8   28
Gelber Muskateller Bio Sauer 2023		5.2   30
W.r. Gemischter Satz Bio Artner 2024		5.2   30
Rosé Blush Bio Zuschmann-Schöfmann 2023		5.4   31
Prosecco Hagn		4.6   27
Cidre Bio Fournier		4.9   29

## Rotwein

Blauer Zweigelt Bio Reinisch 2022	1/8l   Fl.	4.9   29
Blaufränkisch "Root" Bio Hareter 2022		5.2   30
Cotes du Rhone Bio Montalcour 2022		6.9   39

# Französische Galettes

Teig aus Bio-Buchweizen (glutenfrei)

Salat oder Suppe zur Galette von Mo-Fr 12:00-15:00 +3.0

10.9 + 2.0	<sup>c,G</sup> <b>S</b> chinken, <b>G</b> ouda, <b>S</b> piegelei + Tomaten	<b>F</b> örster <sup>c,G</sup> Speck, Gouda, Jungzwiebel, Spiegelei	13.4
10.9 +2.0	<sup>c,G</sup> <b>T</b> omaten, <b>G</b> ouda, <b>S</b> piegelei Alternativ Feta statt Gouda	<b>R</b> atatouille <sup>c,G</sup> Ratatouille, Gouda, Spiegelei	12.9
12.9	<sup>c,G</sup> <b>C</b> omplète Schinken, Gouda, Sauerrahm, Tomate, Kräuter, Spiegelei	<b>T</b> ata <sup>c,G</sup> Feta, Tomate, Minze, Spiegelei + geriebene Walnüsse	12.9 +2.0
12.6	<sup>c,G</sup> <b>C</b> écile Gouda, Sauerrahm, Tomate, Kräuter, Spiegelei	<b>D</b> aula <sup>c,G</sup> Feta, eingelegte Birne, Preiselbeeren, Spiegelei	13.4
12.4	<sup>c,G</sup> <b>A</b> madeus Schinken, Gouda, Sauerrahm, Kräuter, Spiegelei	<b>N</b> ormande <sup>c,D,G</sup> Französischer Camembert, Apfelspalten, Thymian, Walnüsse, Honig, Spiegelei	13.9
12.2	<sup>c,G,M</sup> <b>D</b> ijon Schinken, Gouda, Dijonsenf, Spiegelei	<b>V</b> alun <sup>c,G</sup> Feta, Salbei, Spiegelei	12.2
13.9	<sup>c,G</sup> <b>E</b> picé scharfe Wurst, Gouda, Tomatensauce, Mais, Jalapenos, Spiegelei	<b>T</b> una <sup>c,D,G</sup> Thunfisch, Gouda, Zwiebel, Kapern, Spiegelei	13.9
12.9 +2.0	<sup>c,G,O</sup> <b>C</b> hampignon Champignons, Gouda, Sauerrahm, Spiegelei + Schinken oder Zwiebel	<b>S</b> aumon <b>F</b> umé Geräucherter Lachs, Gouda, Sauerrahm, Dill, Honig-Senf-Sauce	15.9

# Etwas Anderes

---

**Gebratener Camembert** G,H,M,A  
mit gemischtem Salat, eingelegten Birnen,  
karamellisierten Nüssen, hausgemachtem Dressing

13.9

**Rote Rüben Carpaccio** A,G,H,O  
mit Feta, Ruccola, geriebenen Walnüssen,  
Balsamico Creme und Sauerteigbrot

12.9

**Hummusteller** A,H  
mit Oliven, Spitzpaprika, Gurken,  
schwarzem Sesam und Sauerteigbrot

10.9

**Club-Sandwich** A,C,G  
Vollkorntoast, Gouda, Schinken,  
gebratenes Hühnerbrustfilet, Tomaten,  
Salat, BBQ Dressing, Spiegelei

12.9

**Hausgemachter Linsen-Kartoffel-Eintopf** A,B,G

6.8

**French Toast** A,C,G,O,P  
Brioche in Butter geschwenkt, Ahornsirup,  
saisonale Beeren, Nüsse, Schlagobers

9.9

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss F) Soja;  
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf N) Sesam;  
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere