



**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

Brot von Joseph

## Wiener Frühstück <sup>A,C,G</sup>

Weiches Bio-Ei, Beinschinken, Gouda, Butter, Marmelade, zwei Scheiben Sauerteigbrot, 1/8l Orangensaft  
13.9

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

aus drei Bio-Eiern, Beinschinken, Kürbiskernöl, Kresse, zwei Scheiben Sauerteigbrot  
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  
9.9

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

Brioche in Butter geschwenkt, Ahornsirup, Beeren, Nüsse, Schlagobers  
11.4

## Labneh <sup>A,C,G,H</sup>

Zwei gefaltene Bio-Spiegeleier, Frischkäse, geröstete Mandeln, Ahornsirup, gehackte Minze, zwei Scheiben Sauerteigbrot  
10.8

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

mit Feta, Tomaten, Oliven, Kresse, Kräuter, Kürbiskernöl, zwei Scheiben Sauerteigbrot  
11.9

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

Banane, Birne, Beeren, Nüsse, Ahornsirup  
11.9

## EiVocado-Galette <sup>A,N</sup>

Frischkäse, Rührei, Gouda, Avocado, schwarzer Sesam  
13.9

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

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

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

mit Frischkäse, zwei Bio-Spiegeleier, Sauce Hollandaise, schwarzer Sesam auf zwei Scheiben Sauerteigbrot  
13.9  
(mit geräuchertem Lachs +3.0)

## Rührei-Brote <sup>A,C,G</sup>

aus drei Eiern mit Kresse auf zwei Scheiben Sauerteigbrot  
Kürbiskernöl  
8.4  
(mit Feta +2.0)

## Frühstücks-Galette <sup>C,G</sup>

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

1/4l Orangensaft Kalt gepresst 5.8

SA, SO & FEIERTAG

Provinz-Brunch

9:00 - 15:00

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

inkl. 1/8l Apfel-Rote Rüben Saft

21.90

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>	5.4
<b>Flat White</b>	5.4
<b>Espresso Tonic</b> Espresso-Shot, Tonic, Limette, Eiswürfel	6.8
<b>Espresso Orange</b> Espresso-Shot, Orangensaft, Eiswürfel	7.2
<b>Affogato</b> (Nur im Sommer) Großer Espresso, Vanilleeis	5.2
<b>Bio Matcha Latte</b>	6.5
<b>Turkuma Latte</b>	5.2
<b>Chai Latte</b> + Espresso-Shot	5.4 +2.0
<b>Makao</b> + Rum-Shot	5.4 +3.0

# Bio-Tee

<b>Earl Grey oder Darjeeling</b>
<b>Sencha oder Jasmin</b>
<b>Kamille</b>
<b>Nana Minze</b>
<b>Ingwer- Energie</b> Ingwer, Zimt, Fenchel, Koriander, Orangestücke, Süßholz, Galgant, Kardamom, Rosmarin, Muskat, Anis
<b>Haustee</b> Zitronenmelisse, Pfefferminze, Himbeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter, Spitzweigerich, Malve, Brombeerblätter
<b>Innere Harmonie</b> Zitronenmelisse, Brennessel, Salbei, Fenchel, Kümmel, Birkenblätter
<b>Lavendel Kräuter</b> Lavendel, Ananasminze, Apfelminze
<b>Sonnenschein</b> Ringelblume, Lavendel, Holunder- und Rosenblüten, Zitronenmelisse, Goldmelissenblüten
<b>Liebeszauber</b> Zitronenmelisse, Himbeer- und Brombeerblätter, Pfefferminze, Himbeerstückchen, Rosenblätter, Hibiskus
4.9

## 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 Karaffe (Bio) 0,5l</b>	6.4
<b>Aperol Spritz</b> mit Wein oder Prosecco	7.2
<b>Heidelbeer Spritz</b> Prosecco, Soda, Heidelbeerlikör	7.2
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	7.2
<b>Sarti Spritz</b> Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Orange	7.2
<b>Lavendel Spritz</b> Prosecco, Lavendelsirup, Soda	7.2
<b>Campari-Soda</b>	6.9
<b>Campari-Orange</b>	8.9
<b>Prosecco-Orange</b>	7.9
<b>Prosecco-On-Ice</b>	4.6
<b>Gin Tonic</b> Gin, Gurke, Indian Tonic Water (auch alkoholfrei möglich)	11.9
<b>Negroni Sbagliato</b> Vermouth Rosso, Campari, Prosecco	9.9

## Softdrinks

<b>Gasteiner Still oder Prickelnd 0,33l</b>	3.6
<b>Gasteiner Still oder Prickelnd 0,75l</b>	6.5
<b>Hausgemachter Eistee 0,5l</b>	5.8
<b>Erdbeer-Rhabarber-Limonade 0,5l</b>	5.8
<b>Maracuja-Zitronen-Limonade 0,5l</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 3.9 1/2l 5.4
mit Leitungswasser	1/4l 3.2 1/2l 4.8
<b>Orangensaft Kalt gepresst 1/4l</b>	5.8
<b>Fritz-Kola 0,33l</b>	4.4
<b>Fritz-Kola Zuckerfrei 0,33l</b>	4.4
<b>Frucade 0,33l</b>	4.4
<b>Tonic Water 0,2l</b>	4.4
<b>Ginger Beer 0,2l</b>	4.4
<b>Soda Zitron / Holunder / Himbeere</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  
7.2 / 8.2

Zucker, Butter, Zimt G,A  
7.2 / 8.2

Ähornsirup, Beeren, Schlagobers C,A  
8.2 / 9.2

Distaziencrème, Crème Chocolat G,H  
10.9 / 11.9

Nussnougat Banane oder Pfirsich G,A  
7.9 / 8.9

Honig, Banane, Walnüsse H  
8.4 / 9.4

Maroni-Crème, Crème Chocolat, Schlagobers G,C  
8.4 / 9.4

Maroni-Crème, Zitronenabrieb, Zitronensaft G,A  
7.9 / 8.9

Marillen Marmelade G,A  
6.9 / 7.9

+ Distaziencrème 3.0

+ Pfirsich, Banane, Nüsse, Marmelade, Apfelmus je 2.0

+ Ähornsirup, Kokosflocken, Zitronenabrieb, Schlagobers je 1.5

# 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	5.4
Alkoholfrei	
Zitronenradler 0,5l	5.4
Obertrummer	

## Weißwein:

	1/8l   Fl.
Grüner Veltliner Bio	4.8   28
Sauer DAC 2023	
Gelber Muskateller Bio	5.2   31
Sauer 2023	
W. Gemischter Satz Bio	5.4   32
Artner 2024	
Piesling Bio	5.6   33
Gruber Rössitz 2023	
Prosecco	4.8   28
Rivette brut DOC	
Rosé Bio	5.4   32
Jurtschitsch	
Cidre Bio	4.9   29
Fournier	

## Rotwein

	1/8l   Fl.
Blauer Zweigelt Bio	5.2   31
Reinisch 2022	
Blafränkisch (RESERVE)	6.4   38
Ceel 2022	
Cotes du Rhone Bio	6.8   40
Montalcour 2022	

# 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	c,G <b>Schinken, Gouda, Spiegelei</b> + Tomaten	<b>Förster</b> c,G Speck, Gouda, Jungzwiebel, Spiegelei	13.2
10.9 +2.0	c,G <b>Tomaten, Gouda, Spiegelei</b> Alternativ Feta statt Gouda	<b>Ratatouille</b> c,G Ratatouille, Gouda, Spiegelei	12.9
12.9	c,G <b>Complète</b> Schinken, Gouda, Sauerrahm, Tomatensauce, Kräuter, Spiegelei	<b>Tata</b> c,G Feta, Tomate, Minze, Spiegelei + geriebene Walnüsse	12.9 +2.0
12.9	c,G <b>Cécile</b> Gouda, Sauerrahm, Tomate, Kräuter, Spiegelei	<b>Paula</b> c,G Feta, eingelegte Birne, Preiselbeeren, Spiegelei	13.6
12.9	c,G <b>Amadeus</b> Schinken, Gouda, Sauerrahm, Kräuter, Spiegelei	<b>Normande</b> c,G,H Französischer Camembert, Apfelspalten, Thymian, Walnüsse, Honig, Spiegelei	14.2
12.9	c,G,M <b>Dijon</b> Schinken, Gouda, Dijonsenf, Spiegelei	<b>Valun</b> c,G Feta, Salbei, Spiegelei	12.9
11.4	c,G <b>Kapern</b> Gouda, gebratene Zwiebel, Kapern	<b>Tuna</b> c,G,G Thunfisch, Gouda, Zwiebel, Kapern, Spiegelei	13.9
12.9 +2.0	c,G,O <b>Champignon</b> Champignons, Gouda, Sauerrahm, Spiegelei + Schinken oder Zwiebel	<b>Saumon Fumé</b> c,G,M Geräucherter Lachs, Gouda, Sauerrahm, Dill, Honig-Senf-Sauce	15.9

Gemischter Salat 5.2

# Etwas Anderes

## Gebratener Camembert G,H,M,A

mit gemischtem Salat, eingelegten Birnen,  
karamellisierten Nüssen, hausgemachtem Dressing  
und Sauerteigbrot von Joseph

13.9

## Rote Rüben Carpaccio A,G,H,O

mit Feta, Ruccola, geriebenen Walnüssen,  
Olivenöl, Balsamico Creme und Sauerteigbrot von Joseph

12.9

## Hummusteller A,H

mit Oliven, Spitzpaprika, Gurken,  
schwarzem Sesam und Sauerteigbrot von Joseph

11.6

## Club-Sandwich A,C,G

Vollkorntoast, Gouda, Schinken,  
gebratenes Hühnerbrustfilet, Tomaten,  
Salat, BBQ Dressing, Spiegelei

13.9

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

7.2

## French Toast A,C,E,O,P

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

11.4

### 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