



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 A,C,G

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

French Toast A,C,G,P

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

Porridge A,G,H,P

Banane, Birne, Beeren, Nüsse, Ahornsirup
11.9

Avocado-Brote A,C,G,N

mit Frischkäse, zwei Bio-Spiegeleier, Sauce Hollandaise, schwarzer Sesam auf zwei Scheiben Sauerteigbrot
13.9

(mit geräucherterem Lachs +3.0)

Ham&Eggs A,C

aus drei Bio-Eiern, Beinschinken, Kürbiskernöl, Kresse, zwei Scheiben Sauerteigbrot
11.9

Labneh A,C,G,H

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

Ei-Vocado-Calette A,N

Frischkäse, Rührei, Gouda, Avocado, schwarzer Sesam
13.9

Rührei-Brote A,C,G

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

Provinz Frühstück A,C,F,G,H

Waffel oder Crêpe mit Banane, Nüssen und Ahornsirup oder Crème Caramel oder Crème Chocolat
9.9

Griechisches Omelette A,C,G

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

Hummusteller A,N

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

Frühstücks-Calette C,G

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 Küsespezialitäten, 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

Stehkaffee	2.0
Kleiner Espresso oder Ristretto	3.0
Kleiner Brauner oder Macchiato	3.1
Großer Espresso	4.9
Großer Brauner	5.0
Melange oder Cappuccino	4.6
Verlängerter	3.9
Verlängerter Braun	4.0
Latte Macchiato	5.4
Flat White	5.4
Espresso Tonic Espresso-Shot, Tonic, Limette, Eiswürfel	6.8
Espresso Orange Espresso-Shot, Orangensaft, Eiswürfel	7.2
Affogato (Nur im Sommer) Großer Espresso, Vanilleeis	5.2
Bio Matcha Latte	6.5
Kurkuma Latte	5.2
Chai Latte + Espresso-Shot	5.4 +2.0
Kakao + Rum-Shot	5.4 +3.0

Bio-Tee

Earl Grey oder Darjeeling

Sencha oder Jasmin

Hamille

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, Brennessel, Salbei, Fenchel, Kümmel, Birkenblätter

Lavendel Kräuter

Lavendel, Ananasminze, Apfelmelze

Sonnenschein

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

Liebeszauber

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

4.9

Aperitifs

Softdrinks

Weißer Spritzer (Bio)	4.4	Gasteiner Still oder Prickelnd 0,33l	3.6
Muskateller Spritzer (Bio)	5.4	Gasteiner Still oder Prickelnd 0,75l	6.5
Kaiser Spritzer (Bio)	5.4		
Sommer Spritzer Karaffe (Bio) 0,5l	6.4	Hausgemachter Eistee 0,5l	5.8
Aperol Spritz mit Wein oder Prosecco	7.2	Erdbeer-Rhabarber-Limonade 0,5l	5.8
Heidelbeer Spritz Prosecco, Soda, Heidelbeerlikör	7.2	Maracuja-Zitronen-Limonade 0,5l	5.8
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	7.2		
Sarti Spritz Prosecco, Sarti Rosa, Soda, Orange	7.2	Bio-Fruchtsäfte	
Lavendel Spritz Prosecco, Lavendelsirup, Soda	7.2	Apfel, Johannisbeere, Marille, Apfel-Rote Rüben	
Campari-Soda	6.9	pur 1/4l 4.8	1/2l 7.0
Campari-Orange	8.9	mit Soda 1/4l 3.9	1/2l 5.4
Prosecco-Orange	7.9	mit Leitungswasser 1/4l 3.2	1/2l 4.8
Prosecco-On-Ice	4.6		
Gin Tonic	11.9	Orangensaft Kalt gepresst 1/4l	5.8
Gin, Gurke, Indian Tonic Water (auch alkoholfrei möglich)		Fritz-Kola 0,33l	4.4
Negroni Sbagliato Vermouth Rosso, Campari, Prosecco	9.9	Fritz-Kola Zuckerfrei 0,33l	4.4
		Frucade 0,33l	4.4
		Tonic Water 0,2l	4.4
		Ginger Beer 0,2l	4.4
		Soda Zitrone / Holunder / Himbeere	
		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

Ahornsirop, Beeren, Schlagobers C,A
8.2 / 9.2

Pistaziencrème, 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

+ Pistaziencrème 3.0

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

+ Ahornsirup, Kokosflocken, Zitronenabrieb, Schlagobers je 1.5

Bier

Wein

Vom Fass:

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

4.2
5.4

Flaschenbier:

Obertrummer Zwickl Bio 0,5l
Tegernseer Hell 0,5l
Budweiser Original 0,5l
Augustiner Hell 0,5l
Gusswerk Jakobsgold Bio 0,5l
Alkoholfrei
Zitronenradler 0,5l
Obertrumer

5.4
5.4
5.4
5.4
5.4
5.4

Weißwein:

Grüner Veltliner Bio
Sauer DAC 2023
Gelber Muskateller Bio
Sauer 2023
Wr. Gemischter Satz Bio
Artner 2024

1/8l | Fl.

4.8 | 28
5.2 | 31

5.4 | 32

Riesling Bio
Gruber Röschitz 2023

5.6 | 33

Prosecco
Rivette brut DOC

4.8 | 28

Rosé Bio
Jurtschitsch

5.4 | 32

Cidre Bio
Fournier

4.9 | 29

Rotwein:

Blauer Zweigelt Bio
Reinisch 2022

1/8l | Fl.

5.2 | 31

Blaufränkisch (RESERVE)
Ceel 2022

6.4 | 38

Côtes du Rhône Bio
Montalcour 2022

6.8 | 40

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 Schinken, Gouda, Spiegelei + Tomaten	Förster C,G Speck, Gouda, Jungzwiebel, Spiegelei	13.2
10.9 + 2.0	C,G Tomaten, Gouda, Spiegelei Alternativ Feta statt Gouda	Ratatouille C,G Ratatouille, Gouda, Spiegelei	12.9
12.9	C,G Complète Schinken, Gouda, Sauerrahm, Tomatensauce, Kräuter, Spiegelei	Tata C,G Feta, Tomate, Minze, Spiegelei + geriebene Walnüsse	12.9 + 2.0
12.9	C,G Cécile Gouda, Sauerrahm, Tomate, Kräuter, Spiegelei	Paula C,G Feta, eingelegte Birne, Preiselbeeren, Spiegelei	13.6
12.9	C,G Amadeus Schinken, Gouda, Sauerrahm, Kräuter, Spiegelei	Normande C,G,H Französischer Camembert, Apfelspalten, Thymian, Walnüsse, Honig, Spiegelei	14.2
12.9	C,G,M Dijon Schinken, Gouda, Dijonsenf, Spiegelei	Valun C,G Feta, Salbei, Spiegelei	12.9
11.4	C,G Kapern Gouda, gebratene Zwiebel, Kapern	Tuna C,D,G Thunfisch, Gouda, Zwiebel, Kapern, Spiegelei	13.9
12.9 + 2.0	C,G,O Champignon Champignons, Gouda, Sauerrahm, Spiegelei + Schinken oder Zwiebel	Saumon Fumé 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,G,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; I) Sellerie; M) Senf N) Sesam;
O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere