

# CAFE DER PROVINZ

SEIT 2002

CAFE & BAR

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

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Wiener Frühstück</b> <sup>A,C,G</sup><br>Weiches Ei, Schinken, Käse,<br>Butter, Marmelade, Roggenbrot,<br>1/8l Apfel-Rote Rüben Saft<br>11.5 | <b>Diaristen Frühstück</b> <sup>A,F,G</sup><br>Waffel mit Crème Caramel oder<br>Crème Chocolat<br>mit einem Heißgetränk<br>9.9             | <b>Provinz Frühstück</b> <sup>A,C,F,G,H</sup><br>Waffel oder Crêpe mit Banane,<br>Nüssen und Ahornsirup oder Crème<br>Caramel oder Crème Chocolat<br>8.8 |
| <b>Frühstücks-Galette</b> <sup>C,G</sup><br>mit Schinken, Käse, Spiegelei<br>9.9<br>(mit Tomaten +2.0)  | <b>Ham &amp; Eggs</b> <sup>A,C</sup><br>mit drei Eiern, Selchfleisch,<br>Schnittlauch, Roggenbrot<br>10.2                                  | <b>Hummusteller</b> <sup>A,N</sup><br>Hummus mit Oliven, Spitzpaprika,<br>Gurken, schwarzer Sesam, Roggenbrot<br>10.9                                    |
| <b>Griechisches Omlette</b> <sup>A,C,G</sup><br>mit Feta, Tomaten,<br>Kräuter, Kürbiskernöl,<br>Roggenbrot<br>10.9                              | <b>Mozzarella&amp;Tomaten-Brote</b> <sup>A,G,O</sup><br>mit Olivenöl, Basilikum,<br>Balsamico Crème auf zwei<br>Scheiben Roggenbrot<br>8.2 | <b>Avocado-Brote</b> <sup>A,C,G,N</sup><br>mit Frischkäse, Spiegelei,<br>Sauce Hollandaise, Sesam<br>auf zwei Scheiben Roggenbrot<br>11.40               |
| <b>Rühreibrote</b> <sup>A,C,G</sup><br>mit zwei Bio-Eiern, Schnittlauch<br>auf zwei Scheiben<br>Roggenbrot<br>6.9                               | <b>Dorridge</b> <sup>A,G,H,P</sup><br>Haferflocken, Birne,<br>Banane, Nüsse, Haferdrink,<br>Ahornsirup<br>9.9                              | <b>French Toast</b> <sup>A,C,G,O,P</sup><br>Brioche mit Butter,<br>Ahornsirup, Ribisel, Walnüsse<br>und Schlagobers<br>8.9                               |
| <b>Marmelade, Honig,<br/>                 Nussnougat, Butter</b><br>2.0   | <b>Zwei Scheiben<br/>                 Roggenbrot</b><br>2.0  | <b>Weiches Ei oder Spiegelei<br/>                 aus biologischer Landwirtschaft</b><br>2.0   |

SA, SO & FEIERTAG

## Provinz-Brunch

9:00 - 15:00

Zutaten größtenteils aus biologischer Landwirtschaft

Schinken & Selchfleisch, französische Käsespezialitäten, Hummus & Aufstriche, Weiches Bio-Ei / Spiegelei, Mozzarella&Tomaten, Gemüse, Rote-Rüben Carpaccio, Müsli, Obstsalat & Joghurt, Marmeladen, Honig & Nussnougat, Crêpes (glutenfrei), Pancakes & Waffeln (vegan), verschiedene Brote inkl. 1/8l Apfel-Rote Rüben Saft

1/8l Prosecco 3.0

17.9

CAFE DER PROVINZ

# Bio-Kaffee

möglich mit Bio-Kuhmilch, Hafer- oder Sojadrink

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Stehkaffee</b>  | 1.8         |
| <b>Kleiner Espresso / Ristretto</b>                                    | 3.0         |
| <b>Kleiner Brauner / Espresso Macchiato</b>                            | 3.0         |
| <b>Großer Espresso</b>   | 4.9         |
| <b>Großer Brauner</b>  | 4.9         |
| <b>Cappuccino</b>  | 4.6         |
| <b>Melange</b>   | 4.6         |
| <b>Verlängerter</b>  | 3.9         |
| <b>Verlängerter Braun</b>  | 3.9         |
| <b>Latte Macchiato</b>   | 5.0         |
| <b>Flat White</b>  | 5.0         |
| <b>Espresso Tonic</b><br>Espresso-Shot, Tonic, Eiswürfel               | 6.5         |
| <b>Affogato (nur im Sommer erhältlich)</b><br>Kl. Espresso, Vanilleeis | 5.2         |
| <b>Matcha Latte</b>  | 6.5         |
| <b>Goldene Milch</b>   | 5.2         |
| <b>Chai Latte</b><br>+ Espresso-Shot                                   | 5.2<br>+1.5 |
| <b>Wakao</b><br>+ Rum-Shot   | 5.2<br>+2.8 |

# Bio-Tee

|   |
|---|
| <b>Earl Grey</b>  |
| <b>Darjeeling</b>   |
| <b>Gunpowder</b>  |
| <b>Jasmin</b>   |
| <b>Kamille</b>  |
| <b>Nana Minze</b>   |
| <b>Früchte</b>  |
| <b>Ingwer- Energie</b><br>Ingwer, Zimt, Fenchel, Koriander,<br>Orangenstücke, Süßholz, Galgant,<br>Kardamom, Rosmarin,<br>Muskat, Anis  |
| <b>Sonnenschein</b><br>Ringelblume, Lavendel, Holunder- und<br>Rosenblüten, Zitronenmelisse,<br>Goldmelissenblüten  |
| <b>Mach Mich Munter</b><br>Rotklee, Sellerieblätter, Salbei, Schafgarbe,<br>Brennessel, Spitzwegerich, Grünhafer, Kamille,<br>Rosmarin, Majoran, Wacholderblätter, Nelken,<br>Petersilie, Muskatnuss, Goldmelisse, Wermut |
| <b>Haustee</b><br>Zitronenmelisse, Pfefferminze,<br>Himbeerblätter, Ringelblumen, Erdbeerblätter,<br>Spitzwegerich, Malve, Brombeerblätter  |
| <b>Innere Harmonie</b><br>Zitronenmelisse, Brennessel, Salbei,<br>Fenchel, Kümmel, Birkenblätter<br>4.6   |

CAFE DER PROVINZ

## Aperitifs

|   |             |
|---|-------------|
| Weißer Spritzer (Bio)   | 4.4         |
| Muskateller Spritzer (Bio)  | 5.4         |
| Haiser Spritzer (Bio)   | 5.4         |
| Sommer Spritzer (Bio) 0,5l  | 6.2         |
| Roter Flirt (hausgemacht)<br>Geeister Cassis, Limette,<br>Campari, Apfel-Roterrübensaft | 7.2         |
| Aperol Spritz<br>Bio Wein/Prosecco  | 6.2         |
| Lillet Spritz<br>Lillet Blanc, Holundersirup,<br>Soda, Gurke                            | 6.2         |
| Lavendel Spritz<br>Weißwein, Lavendel, Soda   | 6.2         |
| Limoncello Spritz<br>Prosecco, Limoncello, Soda   | 6.2         |
| Campari Soda  | 6.2         |
| Hir (auch Gespritzt)<br>Weißwein mit Cassis   | 6.2         |
| Prosecco Hagn<br>1/8l<br>Flasche  | 4.6<br>27.0 |

## Softdrinks

|   |     |
|---|-----|
| Gasteiner Still / Prickelnd 0,33l   | 3.6 |
| Gasteiner Still / Prickelnd 0,75l   | 5.5 |
| Hausgemachte Zitronenlimonade 0.5l  | 5.6 |
| Hausgemachter Eistee 0.5l   | 5.6 |
| <b>Bio-Fruchtsäfte</b><br>Apfel / Johannisbeer/ Apfel-Rote Rüben<br>pur 1/8l 2.5 1/4l 4.7<br>mit Soda 1/4l 3.5 1/2l 5.1<br>mit Leitungswasser 1/4l 2.9 1/2l 4.7 |     |
| Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l  | 4.4 |
| Frucafe 0,33l   | 4.4 |
| Tonic Water / Bitter Lemon 0,2l   | 4.4 |
| Soda 1/4l 1.9 1/2l 3.5  |     |
| Soda Zitron / Holunder / Himbeere / Cassis<br>Jugendgetränk 1/4l 3.6 1/2l 4.9   |     |

## Crêpes / Waffeln

Crêpes glutenfrei & Waffeln vegan

|   |           |
|---|-----------|
| Crème Caramel au beurre salé<br>oder Crème Chocolat (hausgemacht) G | 6.9 / 7.9 |
| Zucker, Butter, Zimt G  | 6.9 / 7.9 |
| Honig oder Ahornsirup   | 6.9 / 7.9 |
| Dreiselbeer- oder Marille- oder<br>Himbeer-Marmelade                | 6.9 / 7.9 |
| Nussnougat G  | 6.9 / 7.9 |
| Ahornsirup, Banane oder Pfirsich                                    | 7.6 / 8.6 |
| Honig, Banane, Walnüsse H   | 7.9 / 8.9 |
| Maroni-Crème, Crème Chocolat, Schlagobers G                         | 7.9 / 8.9 |
| Maroni-Crème, Zitronenabrieb, Zitronensaft                          | 7.2 / 8.2 |
| Nussnougat, Kokosflocken, Walnüsse G                                | 7.4 / 8.4 |
| + Pfirsich, Banane, Nüsse, Marmelade,<br>Ahornsirup, Apfelmus       | 2.0       |
| + Kokosflocken, Zitronenabrieb, Schlagobers                         | 1.5       |

## Snacks

|   |      |
|---|------|
| Hummusteller A,N<br>Hummus mit Oliven, Spitzpaprika, Gurken,<br>schwarzer Sesam, Roggenbrot                     | 10.9 |
| Mozzarella & Tomaten-Brote A,G,O<br>mit Olivenöl, Basilikum,<br>Balsamico Creme auf zwei<br>Scheiben Roggenbrot | 8.2  |
| French Toast A,C,G,O,P<br>Brioche mit Butter,<br>Ahornsirup, Ribisel, Walnüsse<br>und Schlagobers               | 8.9  |
| Eingelegte Bio-Oliven   | 4.0  |
| Erdnüsse  | 2.0  |

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

## Bier

## Wein

Griesskirchner Pils vom Fass 0,3l/0,5l 4.2/5.4

Griesskirchner Pils vom Fass Krügel 0,5l 5.4

Danaché 0,5l 5.2  
Bier, hausgemachte Zitronenlimonade, Soda

### Flaschenbier:

Obertrummer Zwickl Bio 0,5l 5.2

Tegernseer Hell 0,5l 5.2

Augustiner Edelstoff 0,5l 5.2

Gusswerk Jakobsgold Bio 0,5l 5.2  
Alkoholfrei

### Classic Cocktails (ab 17:00):

Gin Tonic 9.9  
Beefeater Gin, Gurke, Schwarzpfeffer  
(auch alkoholfrei möglich)

Classic Negroni 9.9  
Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Campari

Aperol Sour 9.9  
Aperol, Zitronen- & Orangensaft, Eiweiss

Amaretto Sour 9.9  
Amaretto, Zitronen- & Orangensaft

Espresso Martini 9.9  
Wodka, Kaffeelikör, Espresso

Weißwein : 1/8l | Fl.

Grüner Veltliner Bio (Josefstadt) 4.8 | 28  
Sauer DAC 2023

Gelber Muskateller Bio 5.2 | 30  
Sauer 2023

W.r. Gemischter Satz Bio 5.2 | 30  
Artner 2023

Rosé 5.2 | 30  
Hagn 2023

Cidre Bio 4.9 | 29  
Jean René Pitrou Normandie

Rotwein : 1/8l | Fl.

Zweigelt Bio 4.8  
Sauer Niederösterreich 2023

Blaufränkisch Bio 5.2 | 30  
Nittaus Burgenland 2018

Cotes du Rhone Bio 6.9 | 39  
Frankreich, Montalcour 2022

## Französische Galettes

Teig aus Bio-Buchweizen (glutenfrei)

Salat oder Suppe zur Galette von Mo-Fr 12:00-15:00 +2.0

10.9 c,G Schinken, Käse, Spiegelei Förster c,G 12.9

10.9 c,G Tomaten, Käse, Spiegelei Speck, Käse, Zwiebel, Spiegelei

12.6 c,G Ratatouille Tata c,G 12.9  
Ratatouille, Käse, Spiegelei Feta, Tomate, Minze, Spiegelei

12.9 c,G Complète Champignon c,G,O 12.5  
Schinken, Käse, Sauerrahm, Tomate, Champignons, Käse, Sauerrahm, Spiegelei  
Kräuter, Spiegelei + Schinken oder Zwiebel +1.5

11.9 c,G Cécile Valun c,G 12.4  
Käse, Sauerrahm, Tomate, Spiegelei Feta, Salbei, Spiegelei

11.9 c,G Amadeus Paula c,G 12.9  
Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Feta, eingelegte Birne, Preiselbeeren,  
Spiegelei Spiegelei

11.6 c,G,M Dijon Tuna c,D,G 12.9  
Schinken, Käse, Dijonsenf, Spiegelei Thunfisch, Käse, Jungzwiebel, Kapern, Spiegelei

## Etwas Anderes

Rote Rüben Carpaccio A,G,H,O 12.9 12.9 G,H,A Salat der Provinz  
mit Feta, Ruccola, geriebenen Walnüssen, Blattsalat, Feta, Prosciutto, Oliven,  
Balsamico Creme Karotten, Mais, Walnüsse, Roggenbrot

Hummusteller A,H 10.9 13.9 G,H,M,A Gebratener Camembert  
Hummus, Oliven, Spitzpaprika, Gurken, mit gemischtem Salat, eingelegten Birnen,  
schwarzer Sesam, Roggenbrot karamellisierten Nüssen

Club-Sandwich A,C,G 11.40 14.9 N,H Salade au Doulet  
Gouda, Schinken, Tomaten, gebratenes Hühnerbrustfilet auf Babyspinat,  
gebratenes Hühnerbrustfilet, Avocado, Cherrytomaten, schwarzer Sesam  
Salat, Spiegelei, BBQ Dressing, geriebene Walnüsse (auch vegetarisch mit Schafkäse)

Hausgemachte Cremesuppe (glutenfrei) aus saisonalem Gemüse mit Crêpe-Chips 5.8