

Öfferl

Verabredung zum Brot ——— Wer alles in Frage stellt, Dinge neu denkt, braucht viel Leidenschaft und Herzblut. Denn nur so entstehen Brote, die mehr sind als Brote. Sie bekommen einen echten Charakter, eine starke Persönlichkeit. Mit Ecken und Kanten. Sie sind so vielschichtig wie das Leben. Wie die Menschen, die sie herstellen. Eines haben aber alle Mitglieder unserer Brotfamilie gemeinsam: Sie sind wie wir echte Weinviertler Originale und eine starke Familie.

Diese Heimatverbundenheit und echtes Handwerk sind unser Anspruch. Daher arbeiten wir nur mit den besten und inspirierendsten Bio Produzentinnen und Bio Produzenten zusammen. Zusammen mit ihnen haben wir die Vision, authentische Produkte zu schaffen, die mit ihrer Qualität neue Maßstäbe setzen. Weil sie von Hand gemacht werden. Weil bei ihrer Herstellung Rücksicht auf Tier und Natur genommen wird. Weil sie natürlich und echt sind. Und weil sie einfach besser schmecken. Mahlzeit!

facebook.com/oefflerl.bio

instagram.com/oefflerl.bio

www.oefflerl.bio

Säfte, Smoothies & Soda — „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“, darum haben wir die besten Erfrischungen im Wein- und Waldviertel ausfindig gemacht und unsere eigenen Bio Durstlöcher entwickelt.

Der grüne Walter Bio Smoothie 0.25 l <i>Spinat, Apfel, Gurke, Ingwer, Zitrone</i>	5.90
Roter Bio Smoothie 0.25 l <i>Rote Rüben, Karotten, Apfel, Zitrone</i>	5.90
Bio Rote Rübensaft 0.25 l	4.50
Bio Karottensaft 0.25 l <i>mit Leinöl</i>	4.50
Bio Ingwer-Trauben Shot 4 cl	2.50
Hausgemachte Bio Beeren-Limonade 0,5 l <i>Weinbeeren, Holunderbeeren, Himbeeren, Erdbeeren mit Leitungswasser oder gespritzt</i>	5.50
Hausgemachter Bio Eistee 0.5 l <i>Schwarztee, Zitrone</i>	4.90
Bio Apfelsaft Martin Filipp 0.25 l <i>gespritzt, 0.25 l/0.5 l</i>	3.70 2.90/4.90
Bio Traubensaft Zweigelt Josef Stinzl 0.25 l <i>gespritzt, 0.25 l/0.5 l</i>	3.70 2.90/4.90
Bio Marillen-Pfirsichnektar Hubert Brunner 0.25 l <i>gespritzt, 0.25 l/0.5 l</i>	4.00 3.50/5.50
Soda aus Wiener Hochquellwasser (<i>Jugendgetränk</i>) 0.25 l/0.5 l – mit Bio Zitrone – mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof	1.80/3.00 2.40/4.80 2.40/4.80

Frühstück — Die besten Bio Zutaten für den guten Morgen. Mittwoch bis Sonntag von 8 bis 15 Uhr. Und während du dein Frühstück genießt, packt dir unser Service gerne deine Bio Lieblingsprodukte aus dem Shop für zuhause ein.

Bio Bäckerfrühstück <i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, dazu Schinken, Käse, weiches Ei, Sauerrahmbutter, Marmelade oder Honig</i>	15.50
Bio Bäckerfrühstück vegetarisch <i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, dazu Käse, weiches Ei, geschmortes Wintergemüse, Sauerrahmbutter, Erbsen-Guacamole, Marmelade oder Honig</i>	14.00
Bio Egg Benedict <i>Brioche Toast, pochiertes Ei, Schinken und Sauce Hollandaise</i>	12.50
Bio Egg Florentine <i>Brioche Toast, pochiertes Ei, Spinat und Sauce Hollandaise</i>	12.50
Klassisches Bio Frühstück <i>Madame Crousto, Butter, Schnittlauch und weiches Ei</i>	6.50
Bio Gärtnerfrühstück* <i>Madame Crousto und Weinbergspitz, Karotten, Paprika, rote Rüben-Creme und Kräuter</i>	13.00
Bio Omelette des Tages	9.50
Süßes Bio Frühstück <i>Cruffin und Briocheknopf, dazu Butter, Marmelade und Honig</i>	8.00
Bio French Toast <i>Brioche Toast, Zwetschken, Vanillecreme</i>	9.50

* Vegan

Zum gesunden Bio Frühstück passen gesunde Getränke. Unsere frischen Bio Säfte und Bio Smoothies findest du unter „Säfte, Smoothies & Soda“!

Auf Brot ——— Starke Charaktere wie unsere Madame Crousto brauchen starke Partner. Deshalb sind unsere belegten Brote zwar allesamt Klassiker und doch alles andere als klassisch. Aber wozu viele Worte verlieren – wir lassen einfach den Geschmack für uns sprechen. Und das den ganzen Tag hindurch.

Bio Kürbis,* <i>warm</i> <i>Kürbiscreme, Schmorkürbis, Kürbiskerne und Ziegenfrischkäse</i>	12.50
Bio Kräuter Brot* <i>Erbsen-Guacamole, pochiertes Ei und Wildkräuter</i>	12.50
Bio Pastrami Sandwich, <i>warm</i> <i>Brioche Toast mit „Dazu“ Senf-Mayonnaise, hausgemachte Essiggurkerl, eingelegte Zwiebeln, Wintersalat und Hanfsamen</i>	14.50
Bio Quiche Lorraine <i>mit Speck, Käse, Wintersalat, Hanfsamen, Sauerrahm und Wildkräuter- Pesto</i>	9.50
Bio Quiche Spinat <i>mit Spinat, Tomaten, Schafskäse, Wintersalat, Hanfsamen, Sauerrahm und Wildkräuter-Pesto</i>	9.50
Bio Kürbis-Quitten-Cremesuppe* <i>mit geschmorten Hokkaidokürbis, Quitten, geröstete Kürbiskerne, Madame Crousto Croutons, Schlagobers und einer Scheibe Brot</i>	8.50

* *Optional vegan*

Vom Korn ———

Bio Urgetreide Porridge* 4.50/7.50
*Aus Waldstaudenflocken, Hafermilch,
Honig und frisches Obst der Saison*

Bio Urgetreide Granola | Joghurt 4.50/7.50
*Hausgemachtes Granola aus Waldstaudenkorn,
Emmer, Leinsamen und Sonnenblumenkernen,
Haselnüssen und Walnüssen, Honig mit frischem
Joghurt von Georg Marksteiner*

Extras ———

Bio Butter	1.50	Portion Bio Brot	1.00
Bio Marmelade	1.50	Bio Handsemmel	1.00
Bio Honig	1.50	Bio Käse	3.50
weiches Bio Ei	2.50	Bio Schinken	3.50
Bio Schnittlauch	0.50	Bio Erbsen-Guacamole	2.50

Süßes ———

Probier' doch unsere Bio Cruffins oder verwöhn' dich mit einem unserer „Bio Zuckergoscherln“.

Frischer handgezogener Apfelstrudel, *warm* 5.60
mit Vanille-Schlagobers oder Vanillesauce

Buchteln, *warm* 5.20
mit Vanille-Schlagobers oder Vanillesauce

Cruffin 3.20
– Walnuss
– Butter-Zimt
– Mohn

Cruffin Spezial *mit Topping und Füllung* 4.50

Sachertorte *nach Gerstbach Art mit ZART Pralinen | Staats/Weinviertel* 5.20

* *Optional vegan*

Zum gesunden Bio Frühstück passen gesunde Getränke. Unsere frischen Bio Säfte und Bio Smoothies findest du unter „Säfte, Smoothies & Soda“!

Kaffee — Für das Rösten dieser Kaffeebohnen haben wir uns Zeit genommen. Viel Zeit. Aber was ist schon viel? Vor allem, wenn man bedenkt, wie viel Zeit unsere Partner in Guatemala, Peru und El Salvador für Anbau und Pflege der Kaffeepflanzen aufwenden. Und wie viel Zeit wirst du dir nehmen um den Kaffee zu trinken?

Espresso	2.80
Doppelter Espresso	3.80
Espresso Macchiato*	3.20
Doppelter Espresso Macchiato*	4.20
Großer Brauner*	4.20
Americano schwarz	3.10
Americano braun*	3.30
Cappuccino*	3.90
Flat White*	4.90
Café Latte*	4.30
Extra Shot Espresso	1.00
Filterkaffee klein	3.40
Filterkaffee groß	3.90

Hier erfährst du noch mehr über unsere Hauskaffees:

Hauskaffee | Blend

FARM/KOOPERATIVE

Finca Santa Isabel
Finca Nombre de Dios
Caficultores Alto
Cajamarca

CHARAKTER

dunkle Schokolade
Haselnuss
schwarze Beeren

GERÖSTET FÜR ESPRESSO



H1

FARMER

Alex Keller
Maria Botto
Caficultores Alto
Cajamarca

ANBAULAND

Guatemala
El Salvador
Peru

SORTE

100 % Arabica

AUFBEREITUNG

washed
natural

Hauskaffee | Single Origin

FARM/KOOPERATIVE

Finca Santa Isabel

ANBAULAND

Guatemala

CHARAKTER

Schokolade
Mandel
getrocknete Früchte

GERÖSTET FÜR FILTER



H2

FARMER

Alex Keller

AUFBEREITUNG

washed

SORTE

100 % Arabica

*auch mit Hafermilch möglich

Tee ——— Mit Tête á Tee haben wir eine Quelle für großartigen Tee gefunden. Aus biologischer Landwirtschaft, serviert in der Kanne mit 400 ml.

Bio Schwarztee | Tansania GFPO Luponde 4.50
*Milder schwarzer Tee mit lieblicher Note,
aus einer der ältesten Bio Teeplantagen der Welt*

Biodynamischer Grüntee China Gunpowder | 1st grade 4.50
*Zu kleinen Kügelchen gerolltes Blatt mit
fein-herbem Geschmack*

Bio Bergkräutertee 5.00
Frische Kräuter mit feiner Orangennote, natürliches Aroma

Bio Früchtetee 5.00
*Beeriges, vollmundiges Aroma aus Hibiskusblüten,
Weinbeeren, Holunderbeeren, Himbeeren und Erdbeeren*

Chai Latte* 5.20

Heißgetränke ——— 5.20

Heiße Bio Schokolade* | Josef Zotter, 200 ml

Alkoholische Getränke ——— Wenn's etwas zu feiern gibt oder um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen. Mit unseren Bio Winzern und Bio Braumeistern findet sich immer ein Grund zum Anstoßen.

Gaubitsch Bellini, 0.125 l 5.40
Schaumwein, Bio Marillen-Pfirsichnektar

Spritzer
– Bio Beeren Spritzer, 0.125 l 5.40
Schaumwein, Soda, hausgemachter Beeren Sirup

– Bio Holunder Spritzer, 0.125 l 5.40
Schaumwein, Soda, Gurke

Schaumwein
Brut Bio Grüner Veltliner | Hagn, Mailberg, 0.125 l 4.80

*auch mit Hafermilch möglich

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Öfferl

Unsere Heimat

Bäckerei Öfferl GmbH
Gaubitsch 15
2154 Gaubitsch
Weinviertel
+43 2522 88 337
brot@oefferl.bio

Wien

Wollzeile 31
1010 Wien
wollzeile@oefferl.bio

Schottengasse 3
1010 Wien
schottengasse@oefferl.bio

Währinger Straße 93
1180 Wien
waehring@oefferl.bio

Mariahilfer Straße 9
1060 Wien
mariahilf@oefferl.bio

facebook.com/oefferl.bio
instagram.com/oefferl.bio
www.oefferl.bio