

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/oeggerl.bio
instagram.com/oeggerl.bio
www.oeggerl.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 Durstlöscher 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 Limonade 0,5 l <i>Hagebutte, Rosmarin, Hibiskus mit Leitungswasser oder gespritzt</i>	5.50
Hausgemachter Bio Eistee 0.5 l <i>Roter Weinbergpfirsich</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 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, weiches Ei, Sauerrahmbutter, Kräuter-Topfenaufstrich und Marmelade dazu Käse oder Schinken von der BOA Farm</i>	14.30 15.50
Bio Ei trifft Brioche <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer, Sauce Hollandaise, sautierte Grünkohltriebe oder Schinken</i>	13.50 14.50
Bio Omelette Tage sind gute Tage <i>Madame Crousto, 3 Eier, Sauerrahmbutter, Gemüse vom Krautwerk, Kräuter-Pesto</i>	9.40
Bio Schnittlauch und Brot <i>Rainer Roggen, Sauerrahmbutter von Familie Höflmaier, Bio Schnittlauch, weiches Ei</i>	7.40
Bio Gärtnerbrot <i>Rainer Roggen, Zitronen-Kräuter-Aufstrich, Vogerlsalat, eingelegte lila Karotten, Apfel, Goldbeer-Marmelade von Familie Hummel, geröstete Kürbiskerne</i>	9.50

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

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Süßes ———

Bio Armer-Ritter 9.80
Brioche Toast, Vanille-Schlagobers, eingelegte Himbeeren

Probier' doch unsere Bio Cruffins oder verwöhn' dich mit einem unserer „Bio Zuckergoscherln“ oder Stückdessert aus der Vitrine:

Vom Korn ———

Bio Urgetreide Porridge* 4.90 | 8.50
*Waldstaudenflocken, Hafermilch, Birne,
Honig von Georg Rohrauer*

Bio Urgetreide Granola | Joghurt 8.50
*Hausgemachtes Granola aus Waldstaudenkorn,
Emmer, Leinsamen von Martin Allram und
Sonnenblumenkernen, Haselnüssen und Walnüssen,
Heumilch-Joghurt und Kardamom-Apfelmus*

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

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

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.

Bio Kräuterseitling-Brot*	12.50
<i>Madame Crousto, Wildkräutersalat, „Dazu“-Senf, geschmorte Tomaten, Röstzwiebel, gebratener Kräuterseitling von Pilzbrüder</i>	
Bio Pastrami Sandwich	15.50
<i>Madame Crousto, Pastrami von der BOA Farm, Bergkäse, Honig-Senf-Butter, Balsamico Rucola, Birne</i>	
Bio Sauerkraut-Speck Quiche	9.50
<i>mit Sauerkraut, Speck, Lauch, Wildkräutersalat, Hanfsamen von Hanfland, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	
Bio Spinat-Karotte Quiche	9.50
<i>mit Spinat, Kartotte, Topfen von Familie Höflmaier, Wildkräutersalat, Hanfsamen, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	
Bio Linsen Salat*	8.40
<i>Rote Linsen, eingelegte Karotte, Weißkraut von Krautwerk, Pastinake, Karamell Haselnuss Kräuter-Pesto, Sauerrahm mit Madame Crousto Croutons</i>	

* *Optional vegan*

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

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, El Salvador, Ruanda und Indien 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

Unsere hausgerösteten Kaffees:

Hauskaffee | Espresso Blend mit Robusta

H3 *Guatemala, El Salvador, Indien, Peru | 80 % Arabica 20 % Robusta
Kakao, dunkle Schokolade, geröstete Walnuss*

Hauskaffee | Filter Single Origin

H2 *Alex Keller | Guatemala | 100 % Arabica
Mandel, Schokolade, getrocknete Früchte*

*auch mit Hafermilch möglich

Tee ——— Mit Tête á Tee haben wir großartigen Tee gefunden. Aus biologischer Landwirtschaft, serviert in der Kanne mit 400 ml.	
Bio Schwarztee Tansania GFPO Luponde <i>Milder schwarzer Tee mit lieblicher Note, aus einer der ältesten Bio Teeplantagen der Welt</i>	4.50
Biodynamischer Grüntee China Gunpowder 1st grade <i>Zu kleinen Kügelchen gerolltes Blatt mit fein-herbem Geschmack</i>	4.50
Bio Bergkräutertee <i>Frische Kräuter mit feiner Orangenote, natürliches Aroma</i>	5.00
Bio Früchtetee <i>Beeriges, vollmundiges Aroma aus Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, Himbeeren und Erdbeeren</i>	5.00
Heißgetränke ———	
Heiße Bio Schokolade* Josef Zotter, 200 ml	5.20
Hausgemachter Chai Latte*, 200 ml <i>Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken</i>	5.20
Alkoholische Getränke ——— Wenn's etwas zu feiern gibt oder einfach so. Bei uns findet sich immer ein Grund zum Anstoßen.	
Bio Gaubitsch Bellini, 0.125 l <i>Schaumwein, Bio Pfirsichnektar</i>	5.40
Bio Spritzer, 0.125 l <i>Schaumwein, Soda, Holunder-Sirup und Gurke oder hausgemachter Hagebutte-Rosmarin-Hibiskus Sirup</i>	5.40
Bio Schaumwein, 0.125 l <i>Brut Grüner Veltliner Weingut Hagn, Mailberg Brut Rosé Weingut Schödl, Loidesthal</i>	4.80 6.50
Bio Weißwein, 0.125 l <i>Grüner Veltliner 2021 Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn</i>	4.80
Bio Bier, 0.33 l <i>Helles Hausbier Brauküche 35</i>	4.20

*auch mit Hafermilch möglich

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Öfferl

Unsere Heimat

Öfferl Bio Bäckerei &
Kaffeerösterei
Gaubitsch 15
2154 Gaubitsch
Weinviertel
brot@oefflerl.bio

Wien

Wollzeile 31
1010 Wien

Schottengasse 3
1010 Wien

Währinger Straße 93
1180 Wien

Mariahilfer Straße 9
1060 Wien

facebook.com/oefflerl.bio
instagram.com/oefflerl.bio
www.oefflerl.bio