

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 Durstlöscher entwickelt.

Der grüne Walter Bio Smoothie 0.25 l <i>Spinat, Apfel, Gurke, Ingwer, Zitrone</i>	6.90
Bio Karottensaft 0.25 l <i>mit Leinöl</i>	5.90
Bio Ingwer-Trauben Shot 4 cl	2.90
Hausgemachte Bio Limonade 0,5 l <i>Hagebutte, Rosmarin, Hibiskus mit Leitungswasser oder gespritzt</i>	5.90
Hausgemachter Bio Eistee 0.5 l <i>Roter Weinbergpfirsich</i>	5.00
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, Marmelade und Bergkäse, dazu wahlweise Schinken von der BOA Farm oder Ziegenfrischkäsebällchen von Michael Mandl</i>	14.50 / 16.50
Bio Egg Benedict <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer, Sauce Hollandaise und Schinken</i>	14.50
Bio Egg Florentine <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer, Sauce Hollandaise und sautierter Mangold</i>	13.50
Bio Omelette des Tages <i>aus 3 Bio Eiern mit Madame Crousto</i> <i>Unser Team teilt dir gerne mit, welche Zutaten wir für unser heutiges Omelette verwenden, frag einfach nach.</i>	13.50
Bio Roggen-Schnittlauchbrot <i>Rainer Roggen, Sauerrahmbutter von Familie Höflmaier, Schnittlauch, weiches Ei</i>	7.50
Bio Gärtnerbrot <i>Rainer Roggen, Zitronen-Kräuter-Aufstrich, Rucola, eingelegte Karotten, Marillen-Fruchtaufstrich von Georg Rohrauer, geröstete Sonnenblumenkerne</i>	12.50
Bio Armer-Ritter <i>Brioche Toast, Zotter-Schokoladensauce, eingelegte Heidelbeeren</i>	12.50

Vom Korn ———

Bio Urgetreide Overnight Oat* (<i>klein/groß</i>)	5.00 / 9.00
<i>Waldstaudenflocken, Dinkelflocken, Hanfsamen, frische Marillen, karamellisierte Haselnüsse, Heumilch-Joghurt und Honig von Georg Rohrauer, wahlweise warm oder kalt</i>	
Bio Urgetreide Granola mit Joghurt (<i>klein/groß</i>)	5.00 / 9.00
<i>Hausgemachtes Granola aus Waldstaudenkorn, Emmer, Leinsamen von Martin Allram und Sonnenblumenkernen, Walnüsse, Heumilch-Joghurt und frische Waldbeeren</i>	

Süßes ———

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

Frischer handgezogener Bio Apfelstrudel, <i>warm mit Vanille-Schlagobers oder Vanillesauce</i>	7.10
Bio Buchteln, <i>warm mit Vanille-Schlagobers oder Vanillesauce</i>	5.80
Bio Tarte <i>Schokolade/Zitrone</i>	6.40
Bio Zotter Schokobrownie <i>vegan</i>	5.90
Bio Cruffin <i>Walnuss/Butter-Zimt/Spezial nach Saison mit Füllung</i>	3.50 / 4.90
Bio Sachertorte <i>mit Zotter-Schokolade</i>	5.20

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.

Fruchtiges Bio-Bauernbrot <i>Madame Crousto, Kräuter-Topfenaufstrich, Wildkräutersalat, Tomate, Gurke, Nektarine, Ziegenfrischkäse von Micheal Mandl, rote Zwiebel und Himbeer-Dressing</i>	12.50
Bio Pastrami Sandwich <i>Madame Crousto, Rucola, Pastrami von der BOA Farm, Bergkäse, BBQ-Sauce, geröstete Walnuss</i>	16.50
Bio Sauerkraut-Speck Quiche <i>mit Sauerkraut, Speck, Lauch, Wildkräutersalat, Hanfsamen von Hanfland, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	9.50
Bio Spinat-Karotte Quiche <i>mit Spinat, Karotte, Topfen von Familie Höflmaier, Wildkräutersalat, Hanfsamen, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	9.50
Bio Wassermelonen-Basilikum-Salat* <i>Römersalat, Wassermelone, frische Heidelbeeren, Basilikum, Jungzwiebel, Weinbergspitz-Croutons, Kräuter-Quinoa, Joghurt-Zitronendressing mit Joghurt von Georg Marksteiner</i>	10.50

* *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 <i>/iced</i>	2.80
Doppelter Espresso <i>/iced</i>	3.80
Espresso Macchiato* <i>/iced*</i>	3.20
Doppelter Espresso Macchiato* <i>/iced*</i>	4.20
Großer Brauner* <i>/iced*</i>	4.20
Americano schwarz <i>/iced</i>	3.10
Americano braun* <i>/iced*</i>	3.30
Cappuccino* <i>/iced*</i>	3.90
Flat White* <i>/iced*</i>	4.90
Café Latte* <i>/iced*</i>	4.50
Extra Shot Espresso	1.20
Filterkaffee (<i>klein / groß</i>)	3.40/3.90
Cold Brew <i>on ice</i>	4.40

Hausgeröstete Kaffees

In der hauseigenen Rösterei in unserer Heimat Gaubitsch, im Weinviertel, rösten wir unseren eigenen Kaffee mit Charakter. Für die Filterkaffees auf unserer Speisekarte verwenden wir unseren Hauskaffee H2, für alle anderen Kaffevariationen dient uns unser Hauskaffee H3. Auf den Geschmack gekommen? Unsere Kaffees sind auch in verschiedenen Packungsgrößen in all unseren Filialen und in unserem Online-Shop unter shop.oefflerl.bio erhältlich.

Hauskaffee | Filter Single Origin

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

Hauskaffee | Espresso Blend mit Robusta

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

*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 5.00
*Milder schwarzer Tee mit lieblicher Note,
aus einer der ältesten Bio Teeplantagen der Welt*

Biodynamischer Grüntee China Gunpowder | 1st grade 5.00
Zu kleinen Kügelchen gerolltes Blatt mit fein-herbem Geschmack

Bio Bergkräutertee 5.00
Frische Kräuter mit feiner Orangernote, natürliches Aroma

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

Heißgetränke ———

Heiße Bio Schokolade* | Josef Zotter, 200 ml /Iced Schokolade* 5.50

Hausgemachter Chai Latte*, 200 ml /Iced Bio Chai Latte* 5.50
Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken

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 5.50
Schaumwein, Bio Pfirsichnektar

Bio Spritzer, 0.125 l 5.50
*Schaumwein, Soda, Holunder-Sirup und Gurke oder
hausgemachter Hagebutte-Rosmarin-Hibiskus Sirup*

Bio Schaumwein, 0.125 l 6.50
*Brut Grüner Veltliner | Weingut Hagn, Mailberg
Brut Rosé | Weingut Schödl, Loidesthal*

Bio Weißwein, 0.125 l 5.50
Grüner Veltliner 2021 | Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn

Bio Bier, 0.33 l 4.50
Helles Hausbier | Brauküche 35

*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@oefferl.bio

Wien

Wollzeile 31
1010 Wien

Schottengasse 3
1010 Wien

Währinger Straße 93
1180 Wien

Mariahilfer Straße 9
1060 Wien

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