

# 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*

**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, Kürbiskernaufstrich, Marmelade und Bergkäse, dazu wahlweise Ziegenfrischkäsebällchen von Michael Mandl oder Schinken von der BOA Farm</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 mit sautiertem Lauch</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 mit weichem Ei</i>	7.50
Bio Armer-Ritter <i>Brioche Toast, Zotter-Schokoladensauce, Vanille-Schlagobers, Zwetschkenröster</i>	12.50

**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 Kürbisbrot, <i>warm</i> <i>Ulrich Urkorn, Kürbisaufstrich, Vogerlsalat, frischer Kren, Schmorkürbis, Rotkraut und Kürbiskernöl</i>	12.50
Bio Wildkräuter-Brot <i>Madame Crousto getoastet, Wildkräutersalat, Kürbis-Baba-Ganoush, Feigen, Weintrauben, Walnüsse und Birnenchips</i>	14.50
Bio Quiche Lorraine <i>mit Lauch, Speck, Zwiebel, Gouda, Wildkräutersalat, Hanfsamen von Hanfland, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	9.50
Bio Ziegenkäse-Spinat Quiche <i>mit Blattspinat, Ziegenkäse, Tomate, Wildkräutersalat, Hanfsamen von Hanfland, Sauerrahm und Kräuter-Pesto</i>	9.50
Bio Heurigenalat* <i>Endiviensalat, Ofenkürbis, gebratene Heurige, frische Birne, geröstete Kürbiskerne, Madame Crousto-Croutons, Walnuss-Dressing*</i>	10.50
Bio Tages-Suppe* <i>mit einer Scheibe Madame Crousto</i>	7.50

\* *Optional vegan*

*Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301*

## Vom Korn ———

Bio Urgetreide Kirsch-Porridge* ( <i>klein/groß</i> ), <i>warm</i> <i>Waldstaudenflocken, Dinkelflocken, Kirschröster und karamel-</i> <i>lisierte Haselnüsse mit Zotter-Schokolade.</i>	5.00 / 9.00
Bio Urgetreide Granola mit Joghurt ( <i>klein/groß</i> ) <i>Hausgemachtes Granola aus Waldstaudenkorn, Emmer, Leinsamen</i> <i>von Martin Allram und Sonnenblumenkernen, Haselnüsse und Walnüsse,</i> <i>Heumilch-Joghurt und Apfelkompott.</i>	5.00 / 9.00

## 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</i> <i>mit Vanille-Schlagobers oder hausgemachter Vanillesauce</i>	7.10
Bio Buchteln, <i>warm</i> <i>mit Vanille-Schlagobers oder hausgemachter 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 Topping &amp; 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*

**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

**Hausgerösteter Kaffee** ——— In unserer Heimat Gaubitsch, im Weinviertel, befindet sich unsere hauseigene Kaffeerösterei. Hier rösten wir unseren eigenen Kaffee mit Charakter, den wir direkt von unseren Partnern aus Guatemala, Peru, El Salvador, Ruanda und Indien beziehen. Tauche gemeinsam mit uns in eine faszinierende Kaffeewelt ein.

**Espresso** ——— Für alle unsere Milchgetränke verwenden wir unseren schokoladig-nussigen Arabica/Robustablend „H3“. Espresso Liebhaber:Innen finden in unserer zweiten Kaffeemühle darüber hinaus einen fruchtigen Single Origin 100% Arabica Kaffee. Erkundige dich gerne, welchen Kaffee wir heute für dich in unserer Mühle haben (Single Origin).

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** ——— Handaufgebrüht oder klassisch aus der Kanne? Du hast die Wahl. Gerne gießen wir unsere Filterkaffees (A1 / H2 / E2) für dich frisch und händisch an unserer Brewbar auf oder servieren dir unseren (H2) aus der Kanne.

Filterkaffee handgebrüht ( <i>1 Portion=2 Tassen</i> )	6.90
Filterkaffee aus der Kanne ( <i>klein / groß</i> )	3.40/3.90
Cold Brew <i>on ice</i>	4.40

Bezüglich Informationen über unseren Kaffee, sowie Beratung, steht dir unser Team jederzeit zur Verfügung. Fragt einfach nach, wir unterstützen euch gerne bei eurer Kaffee-Entscheidung.

\*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 Orangenote, 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

Landstraßer Hauptstraße 19  
1030 Wien

[facebook.com/oefferl.bio](https://facebook.com/oefferl.bio)  
[instagram.com/oefferl.bio](https://instagram.com/oefferl.bio)  
[www.oefferl.bio](http://www.oefferl.bio)

Lieber Gast, liebe Gästin! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.