

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 7:30-14:30 — Die besten Bio Zutaten für den guten Morgen. Montag bis Sonntag. 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, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Schinken von Pfennigbauer aus Laa an der Thaya</i>	16.50
Bio Bäckerfrühstück vegetarisch <i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Ziegenfrischkäsebällchen von Michael Mandl</i>	14.50
Bio Egg Benedict <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer, Sauce Hollandaise und Schinken von Pfennigbauer</i>	14.50
Bio Egg Florentine <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer, Sauce Hollandaise und sautierter Lauch</i>	13.50
Bio Kräuter-Gemüseomelette <i>aus 3 Bio Eiern</i>	13.50
Bio Roggen-Schnittlauchbrot <i>Rainer Roggen, Sauerrahmbutter von Familie Höflmaier, Schnittlauch und weiches Ei</i>	7.50
Fabian Fellner's Bio Fruchtjoghurt <i>mit hausgemachtem Apfelkompott und Dinkelflockengranola</i>	7.50

Sandwich ——— 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.

Knuspriger Bio Gemüse-Kimchisuppentopf <i>vegan fermentiert, klar</i> <i>+ pochiertes Ei</i>	7.50 +2.50
Bio Pastrami Sandwich mit Gemüse-Kräutersalat <i>Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse, Essiggurkerl, gepickeltes Kraut und BBQ Sauce</i>	16.00
Selbstgeräuchertes Bio Rote Rüben Sandwich mit Gemüse-Kräutersalat, <i>vegan</i> <i>Madame Crousto gegrillt, Sonnenblumen-Walnusscreme, mariniertes Rotkraut, Apfelkren, geräucherte rote Rüben</i>	13.50
Bio Rainer Roggen Käsesandwich mit Gemüse-Kräutersalat <i>Rainer Roggen, Bergkäse, Apfelchutney und Kräutertopfen</i>	9.50
Bio Quiche Lorraine mit Gemüse-Kräutersalat <i>mit Lauch, Speck, Zwiebel, Bergkäse, Hanfsamen von Hanfland, Topfendip und Kräuterpesto</i>	9.50
Bio Rote Rüben-Bergkäse Quiche mit Gemüse-Kräutersalat <i>mit roten Rüben, Erdäpfeln, Sonnenblumenkernen, Bergkäse, Lauch, Topfendip und Kräuterpesto</i>	9.50

Süßes ———

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

Bio Butter-Zimt Cruffin*	3.50
Bio Walnuss Cruffin*	3.50
Bio Apfel-Zimt Rose mit Walnusscreme, <i>warm*</i>	4.50
Bio Buchteln, <i>warm*</i>	3.50
*selbstgemachte Vanillesoße	2.50
Bio Zotter Schokoladen Tarte	6.40
Bio Zitronen Tarte	6.40
Bio Zotter Schokobrownie <i>vegan</i>	5.90
Bio Zwetschken-Streusel-Tarte	5.90
Bio Öfferl Sachertörtchen <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 & 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.

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>	5.90
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	1.80 / 3.00
– mit Bio Zitronensaft	2.40 / 4.80
– mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof	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“. Espressoliebhaber: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, 23 ml	2.80
Doppelter Espresso, 45 ml	3.80
Espresso Macchiato*, 65 ml	3.20
Doppelter Espresso Macchiato*, 100 ml	4.20
Großer Brauner*, 110 ml	4.20
Americano schwarz, 120 ml	3.10
Americano braun*, 140 ml	3.30
Cappuccino*, 150 ml	3.90
Flat White*, 150 ml	4.90
Café Latte*, 220 ml	4.50
Extra Shot Espresso, 23 ml	1.00

Filterkaffee ——— Gerne servieren wir dir unseren H2 Filterkaffee aus der Kanne.

Filterkaffee aus der Kanne, 150 ml/220 ml	3.40/3.90
---	-----------

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, 220 ml 5.50

Hausgemachter Chai Latte*, 220 ml 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, Soda, Bio Pfirsichnektar

Bio Spritzer, 0.125 l 5.50
*Schaumwein, Soda und Holunder-Sirup 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 6.50
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
instagram.com/oefferl.bio
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.