

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.
Von Montag bis Sonntag bis 18:30 Uhr. Und während du dein
Frühstück genießt, packt dir unser Service gerne deine Bio
Lieblingsprodukte 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>	17.50
Bio Bäckerfrühstück vegetarisch <i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Ziegenfrischkäseällchen von Michael Mandl</i>	15.50
Bio Egg Benedict <i>Butter-Briocheoast, zwei pochierte Eier, selbst gemacht Sauce Hollandaise, Schinken von Pfennigbauer</i>	15.50
Bio Egg Florentine <i>Butter-Briocheoast, Kräuterspinat, zwei pochierte Eier von Eva Schäffer und selbst gemachter Sauce Hollandaise</i>	14.50
Bio Kürbis-Kräuter Gemüseomelette <i>aus 3 Bio Eiern und mit getoasteter Madame Crousto</i>	14.50
Bio Roggen-Gartenkressebrot <i>Rainer Roggen, Sauerrahmbutter von Familie Höflmaier, Gartenkresse und weiches Ei</i>	8.50
Fabian Fellner's Bio Fruchtjoghurt mit Dinkelgranola <i>und selbst gemachtes Apfelkompott</i>	8.50
<i>Bio Emmerflockenporridge</i>	gr. 8.50
<i>mit eingekochten Früchten und Akazienhonig von Fam. Rohrauer</i>	kl. 5.00

Focaccia & Sandwiches ——— Starke Charaktere wie unsere Madame Crousto brauchen starke Partner. Deshalb sind unsere Sandwiches zwar allesamt Klassiker und doch alles andere als klassisch. Aber wozu viele Worte verlieren – wir lassen einfach den Geschmack für uns sprechen.

Bio Laaer Zwiebelsuppe mit Madame Crousto-Bergkäsetoast	9.50
Bio Weinviertler Sauerteig Focaccia mit Bergkäse von Höflmaier und Speck, Kräuter- Gemüsesalat, Hanfsamen, Kräutertopfen und Kräuterpesto	9.50
Bio Sauerteig Focaccia mit Bergkäse vegetarisch mit Kräuter-Gemüsesalat, Hanfsamen vom Hanfland, Kräuterpesto	9.50
Bio Pastrami Sandwich mit Gemüse-Kräutersalat <i>Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse, Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce</i>	gr. 17.50 kl. 12.50
Bio Schinken-Käse Toast mit Gemüse-Kräutersalat <i>Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Schinken, Bergkäse, Essiggurkerl und Senfbutter</i>	gr. 16.50 kl. 12.00
Bio Belugalinsenssandwich mit marinierten Krautsalat <i>vegan</i> <i>Bio Madame Crousto gegrillt und belegt mit Schmorkürbis und Rucola</i>	gr. 17.50 kl. 12.00
Bio Rainer Roggen Käsesandwich mit Gemüse-Kräutersalat <i>Rainer Roggen, Bergkäse von Fam. Höflmaier, Apfelchutney und Kräutertopfen</i>	gr. 12.50 kl. 9.50
<i>Bio Croque Madame</i> <i>Kaiser-Sauerteigtoast mit Schinken von Pfennigbauer, Bergkäse, 2 pochierte Eier, selbst gemachte Buttermayonnaise, Essiggurken</i>	16.50
<i>Selbst gemachte Bio Dips</i> <i>Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise</i>	2.00

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

Bio Butter-Zimt Cruffin	3.70
Bio Zotter Schokladen Tartlet	6.40
Bio Zitronen Tartlet	6.40
Bio Zwetschken-Streusel Tartlet	6.40
Bio Powidelbuchteln	3.90
+ hausgemachte Bio Vanillesauce	+2.50
Bio Apfel-Zimt Rose mit Bio Walnusscreme	4.70
+hausgemachter Bio Vanillesauce	+2.50

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

Bio Apfelsaft g'spritzt Martin Filipp 0,33l	4.10
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt Martin Filipp 0,33l	4.10
Bio Apfel-Ribisel Limo g'spritzt Martin Filipp 0,33l	4.10
Bio Eistee Apfel Martin Filipp 0,33l	4.10
Bio Marillennektar Obsthof Lindner 0.25 <i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25l / 0.5l</i>	4.00 3.50/ 5.50
Bio Pfirsichnektar Obsthof Lindner 0.25 <i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25l / 0.5l</i>	4.00 3.50/ 5.50
Bio Apfelsaft Martin Filipp 0,25 l <i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25 l / 0.5 l</i>	4.10 3,20/ 5.40
Bio Traubensaft Zweigelt Josef Stinzl 0.25l <i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25l/0.5l</i>	4.10 3.20/ 5.40
Soda aus Wiener Hochquellwasser (<i>Jugendgetränk</i>) 0.25l / 0.5l	2.00/3.30
- mit Bio Zitronensaft	2.60/5.20
- mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof	2.60/ 5.20
Mineralwasser still oder prickelnd Vitus 0.35 l / 1 l	3.20 / 6.00

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, 23 ml	3.10
Doppelter Espresso, 45 ml	4.20
Espresso Macchiato°, 65 ml	3.50
Doppelter Espresso Macchiato°, 100 ml	4.60
Großer Brauner°, 110 ml	4.60
Americano schwarz, 120 ml	3.40
Americano braun°, 140 ml	3.70
Cappuccino°, Melange°, 150 ml	4.30
Flat White°, 150 ml	5.40
Café Latte°, 220 ml	4.90
Extra Shot Espresso, 23 ml	1.10

Heißgetränke ———

Heiße Bio Schokolade° Josef Zotter, 220 ml	6.00
hausgemachte Bio Chai Latte° 220 ml Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken	6.00

Kaffee auch als Iced Coffee verfügbar / ° auch mit Hafermilch möglich

Espresso ——— Für alle unsere Milchgetränke verwenden wir unseren schokoladig-nussigen Arabica/Robustablend „H3“.

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.

Tee ——— Mit Teawell haben wir großartigen Tee gefunden. In der 350 ml Kanne serviert.

Earl Grey Schwarztee mit erfrischendem Duft von Bergamotte Öl	5.50
Bio China Yunnan Grüntee <i>langanhaltend, vollmundig rauchig</i>	5.50
Bio Fresh Morning Kräutertee <i>Mango, Rotfrucht, Bergamotte</i>	5.50
Bio Fruit Paradise Früchtetee <i>Erdbeere, Orange</i>	5.50

Alkoholische Getränke ——— Wenn's etwas zu feiern gibt oder einfach so. Bei uns findet sich immer ein Grund zum Anstoßen.

Bio Spritzer, 0.25 l <i>Weißwein mit Soda</i>	4.50
Bio Holunder Spritzer, 0.25 l <i>Weißwein, Soda und Holunder-Sirup</i>	5.50
Bio Gaubitsch Bellini, 0.25 l <i>Schaumwein, Soda, Bio Pfirsichnektar</i>	6.00
Bio Weißwein, 0.125 l <i>Grüner Veltliner 2022 Weingut Hagn, Mailberg</i>	7.10
Bio Rosé Schaumwein, 0.125 l <i>Brut Zweigelt Weingut Hagn, Mailberg</i>	7.10
Bio Sekt Blanc de Blanc, 0.125 l <i>Weingut Schödl</i>	7.20
Bio Bier, 0.33 l <i>Helles Hausbier Brauküche 35</i>	4.90

Öfferl

BROTE MIT CHARAKTER

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

Landstraßer Hauptstraße 19
1030 Wien

Praterstraße 26
1020 Wien

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