

Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öffner1

Frühstück

Von Montag bis Sonntag.

Bis 18:00 Uhr.

Bio Bäckerfrühstück	18.50
<i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Schinken von Pfennigbauer aus Laa an der Thaya</i>	
Bio Bäckerfrühstück (vegetarisch)	16.90
<i>Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Ziegenfrischkäseballchen</i>	
Bio Egg Benedict	16.90
<i>Butter-Brioche toast, zwei pochierte Eier, selbst gemacht Sauce Hollandaise, Schinken von Pfennigbauer</i>	
Bio Egg Florentine (vegetarisch)	15.90
<i>Butter-Brioche toast, Kräuterspinat, zwei pochierte Eier und selbst gemachter Sauce Hollandaise</i>	
Bio Curry-Karfiol mit Gemüseomelette (vegetarisch)	14.50
<i>aus 3 Bio Eiern und mit getoasteter Madame Crousto</i>	
Bio Roggen-Gartenkressebrot (vegetarisch)	9.50
<i>Rainer Roggen, Sauerrahmbutter, Gartenkresse und weiches Ei</i>	
Bio Fruchtojoghurt mit Dinkelgranola (vegetarisch)	9.50
<i>und eingekochtem Steinobst</i>	
Bio Emmerflockenporridge (vegetarisch)	gr. 9.50 kl. 6.50
<i>mit eingekochten Früchten und Akazienhonig von Fam. Rohrauer</i>	

Kleine Speisen, Focaccias und Sandwiches

Bio Focaccia nach Saison belegt <i>mit Gemüsekräutersalat und gepickeltem Gemüse serviert</i>	9.90
Bio Belugalinsen - Gemüsesalat (vegan) <i>mit weißem Bohnenhummus, geschmortem Gemüse und Bio Madame Crousto</i>	15.90
Bio Pastrami Sandwich mit Gemüse-Kräutersalat <i>Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse, Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce</i>	gr. 19.90 kl. 15.90
Bio Schinken-Käse Toast mit Gemüse-Kräutersalat <i>Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Schinken, Bergkäse, Essiggurkerl und Senfbutter</i>	gr. 17.90 kl. 13.90
Bio Belugalinsensandwich mit mariniertem Krautsalat (vegan) <i>Bio Madame Crousto gegrillt und belegt mit Curry-Karfiol und Rucola</i>	gr. 19.90 kl. 15.90
Bio Rainer Roggen Käsesandwich mit Gemüse-Kräutersalat (vegetarisch) <i>Rainer Roggen, Bergkäse, Apfelchutney und Kräutertopfen</i>	gr. 15.50 kl. 12.50
Bio Croque Madame <i>Kaiser-Sauerteigtoast mit Schinken von Pfennigbauer, Bergkäse, 2 pochierte Eier, selbstgemachter Sauce Hollandaise, Essiggurken</i>	17.90
Bio Dips selbst gemacht <i>Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise</i>	2.90

Süßes

Bio Butter-Zimt Cruffin	3.90
Bio Mandelcroissant	5.50
Bio Pistaziencroissant	5.90
Bio Fruchtplunder nach Saison	5.50
Bio Plunder Schoko-Vanille	5.50

Säfte und Soda

Bio Apfelsaft g'spritzt Bio Obstbau Filipp 0,33 l	4.90
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt Bio Obstbau Filipp 0,33 l	4.90
Bio Apfel-Ribisel Limo g'spritzt Bio Obstbau Filipp 0,33 l	4.90
Bio Eistee Apfel Bio Obstbau Filipp 0,33 l	4.90
Bio Traubensaft g'spritzt Bio Obstbau Filipp 0,33 l	4.90
Bio Marillenektar Bio Obsthof Lindner 0.25 l / 0.5 l	4.50 / 8.50
<i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25 l / 0.5 l</i>	3.90 / 5.90
Bio Pfirsichnektar Bio Obsthof Lindner 0.25 l / 0.5 l	4.50 / 8.50
<i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25 l / 0.5 l</i>	3.90 / 5.90
Bio Apfelsaft Bio Obstbau Filipp 0,25 l / 0.5 l	4.50 / 8.50
<i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25 l / 0.5 l</i>	3.50 / 5.90
Bio Traubensaft Zweigelt Josef Stinzl 0.25 l / 0.5 l	4.50 / 8.50
<i>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser, 0.25 l / 0.5 l</i>	3.50 / 5.90
Soda aus Wiener Hochquellwasser (Jugendgetränk) 0.25 l / 0.5 l	2.10 / 3.50
- mit Bio Zitronensaft	2.80 / 5.50
- mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof	2.90 / 5.90

Kaffee und Heißgetränke

Espresso, 23 ml	3.30
Doppelter Espresso, 45 ml	4.40
Espresso Macchiato*, 65 ml	3.70
Doppelter Espresso Macchiato*, 100 ml	4.80
Großer Brauner*, 110 ml	4.80
Americano schwarz, 120 ml	3.60
Americano braun*, 140 ml	3.90
Cappuccino*, Melange*, 150 ml	4.50
Flat White*, 150 ml	5.70
Café Latte*, 220 ml	5.10
Extra Shot Espresso, 23 ml	1.30
Heiße Bio Schokolade* Josef Zotter, 220 ml	6.00
Hausgemachte Bio Chai Latte* 220 ml <i>Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken</i>	6.30

**auch mit Haferdrink möglich*

*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

Serviert in der 350 ml Kanne.

Bio Earl Grey Schwarztee <i>mit erfrischendem Duft von Bergamotte Öl</i>	5.80
Bio China Yunnan Grüntee <i>langanhaltend, vollmundig rauchig</i>	5.80
Bio Fresh Morning Kräutertee <i>Mango, Rotfrucht, Bergamotte</i>	5.80
Bio Fruit Paradise Früchtetee <i>Erdbeere, Orange</i>	5.80

Alkoholische Getränke

Bio Spritzer, 0.25 l <i>Weißwein mit Soda</i>	4.70
Bio Holunder Spritzer, 0.25 l <i>Weißwein, Soda und Holunder-Sirup</i>	6.50
Bio Gaubitsch Bellini, 0.25 l <i>Schaumwein, Soda, Bio Pfirsichnektar</i>	6.50
Bio Weißwein, 0.125 l <i>Grüner Veltliner 2023 Weingut Hagn, Mailberg</i>	7.90
Bio Rosé Schaumwein, 0.125 l <i>Brut Zweigelt Weingut Hagn, Mailberg</i>	7.50
Bio Grüner Veltliner Sekt, 0.125 l <i>Weingut Schöfmann Zuschmann</i>	8.00
Bio Bier, 0.33 l <i>Helles Hausbier Brauküche 35</i>	5.90

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.

Öfferl

Bio Bäckerei Öfferl

Gaubitsch 15 & 97
2154 Gaubitsch
Weinviertel

office@oefferl.bio
facebook.com/oefferl.bio
instagram.com/oefferl.bio
tiktok.com/@oefferl

oefferl.bio

Filialen Wien

Wollzeile 31
1010 Wien

Schottengasse 3a
1010 Wien

Praterstraße 26
1020 Wien

Landstraßer Hauptstraße 19
1030 Wien

Mariahilfer Straße 9
1060 Wien

Josefstädter Straße 35
1080 Wien

Währinger Straße 93
1180 Wien