Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öfferl

BROTE MIT CHARAKTER

In den letzten Jahren hat sich viel bei uns getan. Unsere Philosophie und unsere Werte sind aber am Boden geblieben. Alles bleibt voller Charakter.

Brote

Unser Herzstück ist unsere Brotfamilie. Mit Ecken. Mit Kanten. Vom Bio Weizen bis zum Ur-Emmer. Jedem Brot und jeder Zutat geben wir die Wertschätzung die es verdient.

Handwerk

Handwerk bedeutet nicht nur, dass man mit seinen Händen arbeitet. Es bedeutet Herzblut, Erfahrung, und Gefühl.

Natürlichkeit

Die Naturbelassenheit unserer Rohstoffe ist uns ein besonders großes Anliegen.

Zeit

Wir glauben an einen natürlichen Reifeprozess. Dafür braucht unser Teig vor allem eines: Zeit. Und die geben wir ihm.

Gaubitsch

Gaubitsch liegt im Weinviertel. Seit 1968 leben, backen und kreieren wir dort als Familie.

DIE BIO NATURSAUERTEIGBÄCKEREI
AUS GAUBITSCH

BROTE MIT CHARAKTER

Jedes Brot
beginnt am Feld.

Mit wertvollem Boden, Bio und biodynamischem Getreide. Mit 24 und 48 Stunden Teigruhe. Mit Menschen, die ihrem Handwerk Zeit geben.
Mit Charakter.

Frühstück

Ein guter Tag beginnt mit viel Zeit. Mit frisch gebackenem Natursauerteigbrot. Regionalen Zutaten. Und einem Frühstück, wie wir es selbst gerne essen. Einfach. Gscheid. Voller Charakter. (Von Montag bis Sonntag von 7 bis 14 Uhr)

Bio Bäckerfrühstück 20.50
Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, Beinschinken von Thum, Bergkäse von Höflmaier, weiches Ei vom Biohof Wagner, Sauerrahmbutter von Höflmaier, hausgemachter Topfenaufstrich, Marillenmarmelade von Staud's oder Akazienhonig

Bio Bäckerfrühstück (vegetarisch) 19.00
Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, Bergkäse von Höflmaier, weiches Ei vom Biohof Wagner, Sauerrahmbutter von Höflmaier, hausgemachter Topfenaufstrich, Mandl's Ziegenfrischkäseböllchen, Marillenmarmelade von Staud's oder Akazienhonig

Bio Egg Benedict 18.50
Erdäpfel- Topfen- Briochetoast, zwei pochierte Eier vom Biohof Wagner, Beinschinken von Thum, hausgemachte Sauce Hollandaise

Bio Egg Florentine (vegetarisch) 17.50
Erdäpfel- Topfen- Briochetoast, zwei pochierte Eier vom Biohof Wagner, getrocknete Tomaten, Rucola, hausgemachte Sauce Hollandaise

Bio Croque Madame 19.90
Kaiser-Sauerteigtoast mit Beinschinken von Thum, Bergkäse von Höflmaier, Bio Essiggurkerl, 2 pochierte Eier vom Biohof Wagner, hausgemachte Sauce Hollandaise

Bio Eierspeise mit Madame Crousto, Garten-, Schnittlauch- und Radieschenkresse von Schmidl aus Gaubitsch (vegetarisch)
aus 2 Eiern vom Biohof Wagner 9.00
aus 3 Eiern vom Biohof Wagner 11.00

Bio Roggen- Kressebrot 10.50
Rainer Roggen, Sauerrahmbutter von Höflmaier, Garten-, Schnittlauch- und Radieschenkresse von Schmidl aus Gaubitsch und weiches Ei vom Biohof Wagner

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301 *Preisstand 10/26*

Vom Korn

Am Anfang unserer Arbeit steht immer das Korn. Alte Sorten, direkter Einkauf und Menschen, die sie mit Sorgfalt anbauen. Wir geben jedem Getreide die Zeit, seinen eigenen Charakter zu entfalten. Vom Feld bis auf's Teller oder eben wie bei uns in die Schüssel.

Bio Urgetreide Porridge (vegetarisch) *aus Emmerflocken von Allram, Bio Milch, Akazienhonig und eingekochtes Bio Obst*	GROSS 10.50 KLEIN 8.00
Bio Urgetreide Granola / Joghurt (vegetarisch) *hausgemachtes Granola aus Oberkulmer Rotkorn- Dinkelflocken, geröstete Madame Crousto Brösel, Leinsamen, Sonnenblumenkerne von Stöger, frisches Joghurt von Höflmaier und eingekochtes Bio Steinobst*	10.50

Extras

Bio Butter von Höflmaier	2.00
Bio Marillenmarmelade von Staud's	2.00
Bio Akazienkonig	2.00
Bio weiches Ei von Biohof Wagner	2.90
Portion Bio Brot *Madame Crousto (3 1/2-Scheiben) oder Rainer Roggen (3 Scheiben)*	1.00
Bio Handsemmel	1,50
Bio Käse von Höflmaier	4.90
Bio Beinschinken von Thum	4.90

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Sandwiches & Salate

Charakter braucht das richtige Gegenüber. Deshalb treffen unsere Brote auf Zutaten von PartnerInnen, die genauso viel Haltung mitbringen wie sie selbst. Frisch zubereitet, gedankenvoll kombiniert und einem Geschmack, der für sich spricht.

Bio Pastrami Sandwich 12.50
Madame Crousto gegrillt, Pastrami von Pfennigbauer, Tilsiter Käse von Höflmaier, Bio Essiggurkerl, hausgemachtes gepickeltes Gemüse und BBQ Sauce

Bio Schinken-Käse Toast 8.00
Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Beinschinken von Thum, Bergkäse von Höflmaier, Bio Essiggurkerl und Senfbutter

Bio Hummus Shakshuka Sandwich (vegan) 8.00
Kaisersauerteigtoast gegrillt, mit hausgemachtem weißen Bohnenhummus, belegt mit Shakshuka Gemüse und Bio Rucola

Bio Rainer Roggen Käsesandwich (vegetarisch) 6.50
Rainer Roggen gegrillt, Bergkäse von Höflmaier, hausgemachtes Apfelchutney und Kräutertopfen

Bio Gemüse-Kräuter-Salat 5.50

Bio Dips hausgemacht 1.50
Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Zucker goscherl

Manches darf einfach süß sein. Goldbraun. Mit regionaler Butter. Feiner Schokolade oder saisonalen Früchten. Natürlich Handgemacht. Wie alles bei uns.

Bio Butter- Zimt Cruffin	4.30
Bio Croissant	4.20
Bio Mandelcroissant DOPPELT GEBACKEN	6.10
Bio Pistaziencroissant DOPPELT GEBACKEN	6.50
Bio Topfengolatsche	4.50
Bio Pain au Zotter- Chocolat	4.60
Bio Fruchtplunder der Saison	5.90
Bio Krapfen der Saison	4.00

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Kaffee

Brot und Kaffee gehören bei uns einfach zusammen. Unsere Bohnen stammen aus direktem Handel in Brasilien, Kolumbien und Indien. Geröstet werden sie dann bei Freunden in Farchant. Danach direkt hier her.

Espresso	3.70
Espresso Macchiato*	4.10
Doppio	4.80
Doppio Macchiato*	5.30
Americano	4.00
Verlängerter	3.90
Cappuccino*	4.90
Flat White*	6.30
Café Latte*	5.70
Extra Shot Espresso	1.50
Extra Shot Bio Vanillesirup	1.10
Bio Babycino*	gratis

*Kaffee auch als Iced Coffee verfügbar / *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.

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Matcha, Tee und heißer Kakao

Jede Tasse mit derselben Sorgfalt. Ob Ceremonial Grade Matcha, direkt gehandelter Tee oder heißer Kakao.

Bio Matcha Latte* *Bio Ceremonial Grade Matcha*	7.10
Bio Iced Erdbeer Matcha Latte* *Bio Ceremonial Grade Matcha*	7.50
Bio Chai Latte hausgemacht* *Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken*	6.90
Bio Heißer Kakao*	5.40
Tee *serviert in der 350 ml Kanne* *Darjeeling Schwarztee / Japan Sencha Grüner Tee /* *Greek Mountain Kräutertee / Cherry Rose Früchtetee*	5.00

Extras

Bio Akazienhonig	1.00

**auch mit Haferdrink möglich*

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Säfte, Limos & Soda

Weniger Schnickschnack. Mehr Natur. Bio Säfte, hausgemachte Erfrischungen, biodynamische Sirupe und Wiener Hochquellwasser. Ehrlich und unkompliziert.

Soda aus Wiener Hochquellwasser	0,25 l	2.30
Soda aus Wiener Hochquellwasser	0,5 l	3.90
– mit Bio Zitronensaft	0,25 l	3.00
– mit Bio Zitronensaft	0,5 l	5.90
– mit biodynamischem Holundersirup | Nikolaihof	0,25 l	3.10
– mit biodynamischem Holundersirup | Nikolaihof	0,5 l	6.30
Hausgemachte Limos		
– Bio Holunder-Minze Limo	0,5 l	5.50
– Bio Preiselbeer-Bergamotte Limo	0,5 l	5.50
Bio Apfelsaft g'spritzt | Bio Obstbau Filipp	0,33 l	5.30
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt | Bio Obstbau Filipp	0,33 l	5.30
Bio Apfel-Ribisel Limo still g'spritzt | Bio Obstbau Filipp	0,33 l	5.30
Bio Eistee Apfel | Bio Obstbau Filipp	0,33 l	5.30
Mineralwasser Vöslauer *still oder prickelnd*	0,5 l	3.70

Unsere Produkte werden kontrolliert durch: AT-Bio-301

Preisstand 10/26

Infos zur Brotfamilie

Bio Madame Crousto Bio Weizenmischbrot	Knusprig. Saftig. Weich. Vollmundig nach frischem Getreide. Säuerlich bis frisch grünerdig. 2,1 m² Grund: 1,6 m² Weizen, 0,5 m² Roggen	Reifezeit 48 h Gebacken 2x
Bio Mademoiselle Crousto Bio Weizenmischbrot	Vollmundig, nach frischem Getreide. Weich. Saftig. Sanft. Säuerlich bis frisch grünerdig. 1,3 m² Grund: 1,0 m² Weizen, 0,3 m² Roggen	Reifezeit 48 h Gebacken 2 x
Bio Robert De Vino Bio Weizenmischbrot mit Walnüssen und Sonnenblumenkernen	Rustikal knackig. Nussig und leicht säuerlich. Sonnenblumenkernig. 2,3 m² Grund: 1,1 m² Weizen, 0,8 m² Sonnenblumenkerne, 0,4 m² Roggen	Reifezeit 48 h Gebacken 2 x
Bio Rainer Roggen Reines Bio Roggenbrot	Saftig. Dicht. Kompakt. Kräftig säuerlich. Knusprig. 2,1 m² Grund: 1,4 m² Roggen, 0,7 m² Waldstaude-Roggen	Reifezeit 24 h Gebacken 2 x
Bio Meister Wenzel Bio Roggenmischbrot	Würzig. Dicht und saftig. Mild säuerlich. 2,4 m² Grund: 1,8 m² Roggen, 0,6 m² Weizen	Reifezeit 48 h Gebacken 2 x
Bio Rotraud von Oberkulm Bio Dinkel-Urkornbrot mit Waldblütenhonig	Nussig, mit leicht süßlicher Honignote. Fein säuerlich, frisch grünerdig. 1,9 m² Grund: 1,5 m² Dinkel, 0,4 m² Emmer	Reifezeit 48 h Gebacken 2 x
Bio Ulrich Urkorn Bio Mehrkorn-Urkornbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen	Sonnenblumenkernig mit milder Leinsamennote. Nussig bis würzig. Saftig. 2,5 m² Grund: 0,8 m² Roggen, 0,5 m² Waldstaude-Roggen 0,4 m² Dinkel, 0,4 m² Einkorn, 0,4 m² Saaten und Samen	Reifezeit 24 h Gebacken 2 x
Bio Leopold Capo Reines Bio Weizenbrot	Krustig. Fluffig. Weich. Honig-Karamellcremebraun. Milde Säure. Feiner Crunch. 1,4 m² Grund: 1,4 m² Weizen	Reifezeit 48 h Gebacken 2 x
Bio Emma von Oberkulm Bio Dinkel-Urkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Nussig, mit leicht süßlicher Honignote. Fein säuerlich, frisch grünerdig, sonnenblumenkernig. 2,1 m² Grund: 1,1 m² Dinkel, 0,9 m² Sonnenblumen, 0,1 m² Emmer	Reifezeit 24 h Gebacken 2 x

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

BROTE MIT CHARAKTER

oefferl.bio

Öfferl

Bio Bäckerei Öfferl
Gaubitsch 15
2154 Gaubitsch
Weinviertel

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

↑
Hier findest du
alle Filialen.

DIE BIO NATURSAUERTEIGBÄCKEREI
AUS GAUBITSCH