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

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.

Kleine Speisen & Sandwiches

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, Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce

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

Bio Hummus Shakshuka Sandwich (vegan) — 8.00
Kaisersauerteigtoast mit hausgemachtenweißem Bohnenhummus, Shakshuka Gemüse und Rucola

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

Bio Breakfast Sandwich — 9.50
Erdäpfel- Sonntagsbriocheknopf, Teilsames, gekochte Eier von Biohof Wagner, selbstgemachter Sauce Hollandaise, Ei- Aufstrich, Gartenkresse

Bio Schinken- Kren- Semmel — 6.50
Steinofenhandsemmel, Beinschinken von Thum, Senf-Kren- Butter

Bio Blechpizza Salami — 8.90
Sauerteig, Tomatensauce, Basilikumpesto, Salami, Bergkäse, Mozzarella

Bio Blechpizza Margherita (vegetarisch) — 7.90
Sauerteig, Tomatensauce, Basilikumpesto, Paradeiser, Bergkäse, Mozzarella

Bio Oliven Focaccia (vegan) — 4.70

Bio Paradeiser- Rosmarin- Ziegenkäse Focaccia (vegetarisch) — 5.80

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*	

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 / Cherry Rose Früchtetee / Kräutersträußchen Tee	5.00

*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.

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
Bio Apfel Birne Rosmarin Limo | Kürnsteiner Hof	0,33 l	5.30
Bio Apfel Birne Zitronenverbene Limo | Kürnsteiner Hof	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