

Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öffner1

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.

Jedes Brot
beginnt am Feld.

BROTE MIT CHARAKTER



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 Bohnenhumus, 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- Sonntagsbricheknopf, 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

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.

Matcha, Tee und heißer Kakao

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

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

*auch mit Haferdrink möglich

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 Philipp	0,33 l	5.30
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt Bio Obstbau Philipp	0,33 l	5.30
Bio Apfel-Ribisel Limo still g'spritzt Bio Obstbau Philipp	0,33 l	5.30
Bio Eistee Apfel Bio Obstbau Philipp	0,33 l	5.30
Mineralwasser Vöslauer still oder prickelnd	0,5 l	3.70

Infos zur Brotfamilie

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

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
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