

Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öffner1

Frühstück

Von Montag bis Sonntag.

Bis 18:00 Uhr.

Bio Bäckerfrühstück 2.0	10.50
<i>Madame Crousto, Handsemmel, Thum- Schinken, Bergkäse, Kräutertopfen, Butter, Kresse, Hanfsamen</i>	
Bio Bäckerfrühstück vegetarisch 2.0	10.50
<i>Madame Crousto, Handsemmel, Bergkäse, Tilsiter, Ziegenfrischkäsebällchen, Kräutertopfen, Butter, Kresse, Hanfsamen</i>	
Bio Veganes Frühstück	8.50
<i>Madame Crousto, weißer Bohnenhumus, Shaschukagemüse, Kresse, Hanfsamen</i>	
Bio Wiener Frühstück	5.40
<i>Handsemmel, Butter, Marillen- Marmelade, weiches Ei</i>	
Bio Egg Benedict	11.50
<i>Butter-Briochetoast, Schinken, ein pochiertes Ei, Sauce Hollandaise</i>	
Bio Egg Florentine	10.50
<i>Butter-Briochetoast, getrocknete Tomaten, Rucola, ein pochiertes Ei, Sauce Hollandaise</i>	
Bio Eierspeise mit Kresse aus 2 Bio Eiern auf Madame Crousto	7.90
Bio Kresse- Hanfsamenbrot mit Butter auf Rainer Roggen	5.50
Bio Naturjoghurt mit Beerenragout und Dinkelgranola	7.50
Bio Emmerflockenporridge mit Beerenragout und Honig	7.50

Kleine Speisen, Sandwiches

	Sandwich	Sandwich, Salat + Dip
Bio Pastrami Sandwich <i>Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse, Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce mit Gemüse-Kräutersalat</i>	9.50	14.50
Bio Schinken-Käse Toast <i>Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Schinken, Bergkäse, Essiggurkerl und Senfbuttermayonnaise mit Gemüse-Kräutersalat</i>	6.50	11.50
Bio Belugalinsenssandwich <i>Bio Madame Crousto gegrillt und belegt mit Curry-Karfiol und Rucola mit mariniertem Krautsalat (vegan)</i>	8.30	13.30
Bio Rainer Roggen Käsesandwich <i>Rainer Roggen, Bergkäse, Apfelchutney und Kräutertopfen mit Gemüse-Kräutersalat (vegetarisch)</i>	5.50	10.50
Bio Croque Madame <i>Kaiser-Sauerteigtoast mit Schinken, Bergkäse, 2 pochierte Eier, selbstgemachter Sauce Hollandaise, Essiggurkerl</i>	17.90	
Bio Dips selbst gemacht <i>Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise</i>	1.00	

Säfte und Soda

	0.33 l	0.25 l	0.5 l
Bio Apfelsaft g'spritzt Bio Obstbau Filipp	4.90		
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt Bio Obstbau Filipp	4.90		
Bio Apfel-Ribisel Limo still g'spritzt Bio Obstbau Filipp	4.90		
Bio Eistee Apfel Bio Obstbau Filipp	4.90		
Bio Traubensaft g'spritzt Bio Obstbau Filipp	4.90		
Bio Marillennektar Bio Obsthof Lindner		4.50	8.50
<i>gespritzt mit Leitungswasser oder Soda</i>		3.90	5.90
Bio Pfirsichnektar Bio Obsthof Lindner		4.50	8.50
<i>gespritzt mit Leitungswasser oder Soda</i>		3.90	5.90
Bio Apfelsaft Bio Obstbau Filipp		4.50	8.50
<i>gespritzt mit Leitungswasser oder Soda</i>		3.50	5.90
Bio Traubensaft Zweigelt Josef Stinzi		4.50	8.50
<i>gespritzt mit Leitungswasser oder Soda</i>		3.50	5.90
Soda (Jugendgetränk)		2.10	3.50
<i>mit Bio Zitronensaft</i>		2.80	5.50
<i>mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof</i>		2.90	5.90
Mineralwasser Vöslauer <i>still oder prickelnd</i>			2.50

Kaffee und Heißgetränke

	klein	groß	iced
Espresso	3.30	4.40	4.40
Espresso Macchiato*	3.70	4.80	4.80
Americano schwarz		3.60	3.60
Americano braun*		3.90	3.90
Großer Brauner*		4.80	4.80
Cappuccino*, Melange*		4.50	4.50
Flat White*		5.70	5.70
Café Latte*		5.10	5.10
Bio Tee <i>serviert in der 350 ml Kanne</i> <i>Darjeeling Schwarztee / Japan Sencha Grüner Tee /</i> <i>Geek Mountain Kräutertee / Cherry Rose Früchtetee</i>		4.60	
Bio Heißer Kakao*		4.90	4.90
Bio Chai Latte hausgemacht* <i>Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken</i>		6.30	6.30
Extra Shot Espresso	1.30		
Bio Babycino*	gratis		

*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.

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 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

Lieferanten und Lieferantinnen

Fa. Kastner – *Eier*

Obstbau Filip – *Apfelsäfte, Apfelessig*

Obsthof Lindner – *Marillennektar, Pfirsichnektar*

Dyk Mühle – *Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Emmervollkornmehl, Buchweizenmehl*

Biohof Fellner – *Milch*

Fleischerei Pfennigbauer – *Pastrami, Teilsames*

Grünzeug und Mehr – *Rucola, Kräuter, Rotkraut, Zitronen, Tomaten*

Hanfland – *Hanfsamen*

Höflmaier Käserei – *Butter, Topfen, Sauerrahm, Bergkäse, Tilsitter*

Kittelmühle – *Weizenmehl, Hartweizen, Dinkelmehl, Roggenmehl*

Mandls Ziegenhof – *Ziegenkäse*

NÖM AG – *Joghurt, Milch*

Nikolaihof – *Hollersirup*

Nussland – *Mandeln, Walnüsse*

Niedermaier Erdäpfel – *Erdäpfel*

Pletterbauer GmbH – *Honig*

Pöhl – *Käse*

Scheiner Friedrich – *Eier*

Schmidl – *Rucola, Kresse*

Sonnentor – *Gewürze*

Stauds Wien – *Marmeladen*

Stinzl Josef – *Traubensaft, Fenchel*

Stöger Öl – *Sonnenblumenöl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne, Hanfsamen*

Tea Spitz – *Tee*

Thum – *Schinken*

Wildkaffee – *Kaffee*

Zotter – *Schokolade, Nougat*

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