

Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öffner1

Frühstück

Von Montag bis Sonntag.

Bis 14:00 Uhr.

Bio Bäckerfrühstück	19.50
Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Schinken	
Bio Bäckerfrühstück (vegetarisch)	17.90
Madame Crousto, Handsemmel und Kipferl, weiches Ei, Sauerrahmbutter, selbstgemachter Topfenaufstrich, Marmelade, Bergkäse und Ziegenfrischkäsebällchen	
Bio Egg Benedict	17.90
Butter-Briochettoast, Schinken, zwei pochierte Eier, selbst gemachte Sauce Hollandaise	
Bio Egg Florentine (vegetarisch)	16.90
Butter-Briochettoast, getrocknete Tomaten, Rucola, zwei pochierte Eier, selbst gemachte Sauce Hollandaise	
Bio Eierspeise mit Kresse (vegetarisch)	
aus 2 Bio Eiern auf Madame Crousto	8.50
aus 3 Bio Eiern auf Madame Crousto	10.50
Bio Croque Madame	18.90
Kaiser-Sauerteigtoast mit Schinken, Bergkäse, 2 pochierte Eier, selbstgemachter Sauce Hollandaise, Essiggurkerl	
Bio Roggen- Kressebrot	9.90
Rainer Roggen, Sauerrahmbutter, Gartenkresse und weiches Ei	
Bio Fruchtojoghurt mit Dinkelgranola (vegetarisch)	9.90
und eingekochtem Steinobst	
Bio Emmerflockenporridge (vegetarisch)	gr. 9.90
mit eingekochten Früchten und Akazienhonig	kl. 7.50

Kleine Speisen,
Sandwiches

Von Montag bis Sonntag. Bis 18:00 Uhr.

	Sandwich	Sandwich, Salat + Dip
Bio Pastrami Sandwich Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse, Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce	9.90	14.90
Bio Schinken-Käse Toast Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Schinken, Bergkäse, Essiggurkerl und Senfbutter	7.50	12.50
Bio Hummus Shakshuka Sandwich (vegan) Kaisersauerteigtoast gegrillt und belegt mit weißem Bohnenhummus, Shakshuka Gemüse und Rucola	7.50	12.50
Bio Rainer Roggen Käsesandwich (vegetarisch) Rainer Roggen, Bergkäse, Apfelchutney und Kräutertopfen	5.90	10.90
Bio Dips selbst gemacht Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise	2.90	

Säfte und Soda

	0.33 l	0.25 l	0.5 l
Bio Apfelsaft g'spritzt Bio Obstbau Philipp	5.10		
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt Bio Obstbau Philipp	5.10		
Bio Apfel-Ribisel Limo still g'spritzt Bio Obstbau Philipp	5.10		
Bio Eistee Apfel Bio Obstbau Philipp	5.10		
Bio Traubensaft g'spritzt Bio Obstbau Philipp	5.10		
Bio Marillennektar Bio Obsthof Lindner gespritzt mit Leitungswasser oder Soda		4.70 4.10	8.90 6.20
Bio Pfirsichnektar Bio Obsthof Lindner gespritzt mit Leitungswasser oder Soda		4.70 4.10	8.90 6.20
Bio Apfelsaft Bio Obstbau Philipp gespritzt mit Leitungswasser oder Soda		4.70 3.70	8.90 6.20
Bio Traubensaft Zweigelt Josef Stinzl gespritzt mit Leitungswasser oder Soda		4.70 3.70	8.90 6.20
Soda (Jugendgetränk) mit Bio Zitronensaft		2.20 2.90	3.70 5.80
mit biodynamischem Holundersirup Nikolaihof		3.00	6.00
Mineralwasser Vöslauer still oder prickelnd			3.50

Kaffee und Heißgetränke

	klein	groß
Espresso	3.50	4.60
Espresso Macchiato*	3.90	5.00
Kleiner Brauner*	3.90	
Großer Brauner*		5.00
Verlängerter schwarz		3.70
Verlängerter braun*		4.00
Americano schwarz		3.80
Americano braun*		4.10
Cappuccino*, Melange*		4.70
Flat White*		6.00
Café Latte*		5.40
Extra Shot Espresso	1.40	
Extra Shot Bio Vanillesirup	1.00	
Bio Babycino*	gratis	
Bio Tee serviert in der 350 ml Kanne Darjeeling Schwarztee / Japan Sencha Grüner Tee / Greek Mountain Kräutertee / Cherry Rose Früchtetee		4.80
Bio Heißer Kakao*		5.10
Bio Matcha Latte* Bio Ceremonial Grade Matcha		6.80
Bio Chai Latte hausgemacht* Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken		6.60

*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 Weißwein mit Soda	4.90
Bio Holunder Spritzer, 0.25 l Weißwein, Soda und Holunder-Sirup	6.80
Bio Gaubitsch Bellini, 0.25 l Schaumwein, Soda, Bio Pfirsichnektar	6.80
Bio Weißwein, 0.125 l Grüner Veltliner 2023 Weingut Hagn, Mailberg	8.30
Bio Grüner Veltliner Sekt, 0.125 l Weingut Schöfmann Zuschmann	8.40
Bio Bier, 0.33 l Helles Hausbier Brauküche 35	6.20

Lieferanten und Lieferantinnen

Obstbau Filip – Apfelsäfte, Apfelessig
Obsthof Lindner – Marillennektar, Pfirsichnektar
Berger - Honig
Biobeeren Hummel - Himbeermarmelade
Darbo - Powidl
Dyk Mühle – Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Emmervollkornmehl, Buchweizenmehl
Fleischerei Pfennigbauer – Pastrami, Teilsames
Grünzeug und Mehr – Rucola, Kräuter, Rotkraut, Zitronen, Tomaten
Hagn - Wein
Höflmaier Käserei – Butter, Topfen, Sauerrahm, Bergkäse, Tilsitter
Kastner – Eier
Kittelmühle – Weizenmehl, Hartweizen, Dinkelmehl, Roggenmehl
Mandls Ziegenhof – Ziegenkäse
NÖM AG – Joghurt, Milch, Haferdrink
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
Tea Spitz - Tee
Thum - Schinken
Uhl - Honig
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