

Bistrokarte

BROTE MIT CHARAKTER

Öffner1

## Frühstück

Von Montag bis Sonntag.

Bis 14:00 Uhr.

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

## **Kleine Speisen, Sandwiches**

Von Montag bis Sonntag. Bis 18:00 Uhr.

Sandwich

Sandwich,  
Salat + Dip

Bio Pastrami Sandwich

9.90

14.90

*Madame Crousto gegrillt, Pastrami, Tilsiter Käse,  
Essiggurkerl, gepickeltes Gemüse und selbst gemachte BBQ Sauce*

Bio Schinken-Käse Toast

7.50

12.50

*Kaisersauerteigtoast gegrillt mit Schinken, Bergkäse,  
Essiggurkerl und Senfbutter*

Bio Hummus Shakshuka Sandwich (vegan)

7.50

12.50

*Kaisersauerteigtoast gegrillt und belegt mit weißem Bohnenhummus, Shakshuka  
Gemüse und Rucola*

Bio Rainer Roggen Käsesandwich (vegetarisch)

5.90

10.90

*Rainer Roggen, Bergkäse, Apfelchutney und Kräutertopfen*

Bio Dips selbst gemacht

2.90

*Marillenketchup / BBQ Sauce / Buttermayonnaise*

## Säfte und Soda

	0.33 l	0.25 l	0.5 l
Bio Apfelsaft g'spritzt   Bio Obstbau Filipp	5.10		
Bio Apfel-Himbeer Saft g'spritzt   Bio Obstbau Filipp	5.10		
Bio Apfel-Ribisel Limo still g'spritzt   Bio Obstbau Filipp	5.10		
Bio Eistee Apfel   Bio Obstbau Filipp	5.10		
Bio Traubensaft g'spritzt   Bio Obstbau Filipp	5.10		
Soda (Jugendgetränk)		2.20	3.70
- mit Bio Zitronensaft		2.90	5.80
Mineralwasser Vöslauer <i>still oder prickelnd</i>			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*		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 <i>serviert in der 350 ml Kanne</i> <i>Darjeeling Schwarztee / Japan Sencha Grüner Tee /</i> <i>Greek Mountain Kräutertee / Cherry Rose Früchtetee</i>		4.80
Bio Heißer Kakao*		5.10
Bio Matcha Latte* <i>Bio Ceremonial Grade Matcha</i>		6.80
Bio Iced Erdbeer Matcha Latte* <i>Bio Ceremonial Grade Matcha</i>		7.10
Bio Chai Latte hausgemacht* <i>Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken</i>		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.

## Lieferanten und Lieferantinnen

Obstbau Filip – *Apfelsäfte, Apfelessig*

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*

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 – *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](mailto:office@oefferl.bio)  
[facebook.com/oefferl.bio](https://facebook.com/oefferl.bio)  
[instagram.com/oefferl.bio](https://instagram.com/oefferl.bio)  
[tiktok.com/@oefferl](https://tiktok.com/@oefferl)

[oefferl.bio](https://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