

# Öfferl

**Verabredung zum Brot** ——— Wer alles in Frage stellt, Dinge neu denkt, braucht viel Leidenschaft und Herzblut. Denn nur so entstehen Brote, die mehr sind als Brote. Sie bekommen einen echten Charakter, eine starke Persönlichkeit. Mit Ecken und Kanten. Sie sind so vielschichtig wie das Leben. Wie die Menschen, die sie herstellen. Eines haben aber alle Mitglieder unserer Brotfamilie gemeinsam: Sie sind wie wir echte Weinviertler Originale und eine starke Familie.

Diese Heimatverbundenheit und echtes Handwerk sind unser Anspruch. Daher arbeiten wir nur mit den besten und inspirierendsten Bio-Produzentinnen und -Produzenten zusammen. Zusammen mit ihnen haben wir die Vision, authentische Produkte zu schaffen, die mit ihrer Qualität neue Maßstäbe setzen. Weil sie von Hand gemacht werden. Weil bei ihrer Herstellung Rücksicht auf Tier und Natur genommen wird. Weil sie natürlich und echt sind. Und weil sie einfach besser schmecken. Mahlzeit!

**Speisen** ——— So wie wir in der Backstube arbeiten, kochen wir auch in unserer Küche. Ohne Abkürzungen und Zusatzstoffe. Mit denselben hochwertigen Bio-Zutaten, die wir direkt ab Hof bei unseren Partnerinnen und Partnern beziehen. Das fängt bei den wunderbaren Eiern von Eva Schäffers alten Hühnerrassen und der frischen Milch von Georg Marksteiner an, geht beim Schinken von Fred Zehetners BOA-Farm, der Fasslbutter und dem Käse von Thomas und Josef Höflmaier weiter und hört bei Georg Rohrauers Honig und den Marmeladen von Johannes Hummel längst noch nicht auf. Schließlich wären da noch Martin Allrams Urgetreide und die feinen heimischen Nüsse von Nussland. Weil sie natürlich und echt sind. Und weil sie einfach besser schmecken. Mahlzeit!

**Zu Brot** ——— Die besten Bio-Zutaten für den guten Morgen. Montag bis Sonntag von 8 bis 15 Uhr. Und während du dein Frühstück genießt, packt dir unser Service gerne deine Lieblingsprodukte aus dem Shop für zuhause ein.

Bäckerfrühstück <i>Bio-Brot, -Handsemmel und Kipferl, dazu Bio-Schinken, Bio-Käse, weiches Bio-Ei, Bio-Sauerrahmbutter, Bio-Marmelade oder Bio-Honig</i>	14.50
Egg Benedict <i>Bio-Brioche Toast, pochiertes Bio-Ei, Bio-Schinken und Bio-Sauce Hollandaise</i>	12.00
Egg Florentine <i>Bio-Brioche Toast, pochiertes Bio-Ei, Bio-Spinat, Bio-Grünkohl und Bio-Sauce Hollandaise</i>	12.00
Klassisches Frühstück <i>Bio-Madame Crousto, Bio-Butter, Bio-Schnittlauch und weiches Bio-Ei</i>	6.50
Gärtnerfrühstück* <i>Bio-Hausbrot Wollzeile 31, Bio-Melanzani-Zucchinicreme, Bio-Paprika und Bio-Kräuter</i>	12.50
Süßes Frühstück <i>Bio-Cruffin und Bio-Briocheknopf, dazu Bio-Butter, Bio-Marmelade und Bio-Honig</i>	7.50
Omelette des Tages	9.50

\* Vegan

Schnelles Frühstück 5.50  
*Bio-Cruffin nach Wahl, selbstgerösteter Espresso  
 oder Cappuccino*

French Toast 8.00  
*Bio-Brioche Toast, Bio-Früchte, Bio-Honig, Bio-Vanillecreme*

**Vom Korn** —————

Urgetreide Porridge\* 4.50/7.50  
*Aus Bio-Waldstaudenflocken, Bio-Hafermilch,  
 Bio-Honig und frischem Obst der Saison*

Granola | Joghurt 4.50/7.50  
*Hausgemachtes Granola aus Bio-Waldstaudenkorn,  
 -Emmer, -Leinsamen und -Sonnenblumenkernen,  
 Bio-Haselnüssen und -Walnüssen, Bio-Honig  
 mit frischem Bio-Joghurt von Georg Marksteiner*

**Extras** —————

Bio-Butter	1.50	Portion Bio-Brot	1.00
Bio-Marmelade	1.50	Bio-Handsemmel	1.00
Bio-Honig	1.50	Bio-Käse	3.50
weiches Bio-Ei	2.50	Bio-Schinken	3.50

\* Vegan

**Auf Brot** ——— Starke Charaktere wie unsere Madame Crousto brauchen starke Partner. Deshalb sind unsere belegten Brote zwar allesamt Klassiker und doch alles andere als klassisch. Aber wozu viele Worte verlieren – wir lassen einfach den Geschmack für uns sprechen. Und das den ganzen Tag hindurch.

Bio-Beef Tartar | Eingelegte Bio-Zwiebel | Bio-Bergkäse 14.50

Bio-Zitronen-Kräuterhuhn | Bio-Sommersalat | Bio-Mayonnaise 13.50

Bio-Kräuter | Bio-Topfen | pochiertes Bio-Ei | Bio-Honig-Senf | Bio-Sommerkräutersalat 12.50

Bio-Melanzani | Bio-Zucchini | Bio-Paprika | Bio-Kräuter\* 12.50

Brot des Tages 12.50

*Wir legen bei unserem Brot des Tages den Fokus auf die Saison und unsere Landwirte. Unser Service-Team verrät dir gerne was unsere Küche diese Woche zaubert!*

\* Vegan

**Mittagstisch** ——— Wer nur die besten Zutaten verwendet, möchte möglichst alles davon verarbeiten. Weil unsere Produkte zum Verschwenden viel zu schade sind, kreiert unser Küchenchef daraus jede Woche eine Tagessuppe, einen Überraschungssalat und ein Brot des Tages. Unser Service-Team erzählt dir gerne mehr darüber.

Bio-Gazpacho   Madame Crousto	6.50
Suppe des Tages   Madame Crousto	5.50
Kleiner Bio-Gartensalat	5.50
Bio-Sommersalat   Madame Crousto	12.50
Brot des Tages	12.50
2 Gang   Suppe oder Salat	11.90
<i>Vegetarisch</i>	10.90
3 Gang   Suppe oder Salat   geeistes Joghurt	13.90
<i>Vegetarisch</i>	12.90

**Süßes** ———

Probier' doch unsere Cruffins oder verwöhn' dich ab 13 Uhr mit einem unserer „Zuckergoscherln“.

Geeistes Bio-Joghurt	2.50
Frischer handgezogener Bio-Apfelstrudel mit Vanille-Schlagobers	5.60
Bio-Buchteln mit Vanille-Schlagobers	5.20
Bio-Cruffin (Walnuss, Butter Zimt, Mohn)	3.20
Bio-Cruffin Spezial mit Topping und Füllung	4.50
Bio-Sachertorte nach Gerstbach Art mit ZART Pralinen	5.20

**Kaffee** ——— Auf der Suche nach einem Kaffee ganz nach unserem Geschmack sind wir einfach nicht fündig geworden. Also haben wir unseren eigenen geröstet. Die Rohbohnen kommen vom kleinen Bio-Betrieb von Signora Maria Botto in El Salvador. 100% Arabica, sanft geröstet aber charakterstark wie unsere Brotfamilie.

Single   iced	2.80
Double   iced	4.50
Verlängerter schwarz/braun*   iced	3.5/3.90
Cappuccino*   iced	3.90
Cafe Latte*   iced	4.50
Flat White*   iced	4.60
Chai Latte*   iced	4.90
Überstürzter Neumann	4.60
<i>Doppelter Espresso auf Bio-Schlagobers</i>	

\* Auch mit Bio-Hafermilch möglich (vegan)

**Tee** ——— Mit der Theehandlung Schönbichler haben wir in unserer Nachbarschaft in der Wollzeile gleich eine Quelle für großartigen Tee. Wir servieren ihn jeweils in der French Press.

Bio-Schwarztee, 200 ml	4.50
<i>Assam Kaziranga, vollmundig</i>	

Biodynamischer Grüntee, 200 ml	4.50
<i>Green Manjulai, duftig-mild</i>	

Bio-Kräuteraufguss nach Saison, 200 ml	3.90
--	------

Bio-Früchteaufguss nach Saison, 200 ml	3.90
--	------

**Heißgetränke** ———

Heiße Bio-Schokolade, 200 ml	5.20
<i>ZART Pralinen aus Staatz im Weinviertel</i>	



**Soda und Säfte** — »Der Mensch lebt nicht vom Brot allein«, Darum haben wir die besten Erfrischungen im Wein- und Waldviertel ausfindig gemacht und unsere eigenen Durstlöscher mit Bio-Zutaten von Sonnentor, Schönbichler und der Gärtnerei Ganger entwickelt.

Soda aus Wiener Hochquellwasser (Jugendgetränk)	1.80 / 3.00
- mit Bio-Zitrone	2.40 / 4.80
- mit biodynamischem-Holundersirup, Nikolaihof	2.40 / 4.80
0.25 l / 0.5 l	
Ingwer-Trauben Shot 4 cl	2.50
Der grüne Walter   Smoothie 0.25 l	5.90
Spinat, Apfelsaft, Gurke, Ingwer, Haferflocken	
Bio-Apfelsaft, Georg Rohrauer 0.25 l	3.70
gespritzt, 0.25 l / 0.5 l	2.90 / 4.90
Bio-Traubensaft Zweigelt, Josef Stinzl 0.25 l	3.70
gespritzt, 0.25 l / 0.5 l	2.90 / 4.90
Bio-Marillen - Pfirsichnektar, Hubert Brunner 0.25 l	4.00
gespritzt, 0.25 l / 0.5 l	3.50 / 5.50
Bio Karottensaft, Leinöl 0.2 l	4.50
Hausgemachte Limonade   Lemongras, Marille, Zitrone 0.5 l	5.50
mit Leitungswasser oder gespritzt	
Hausgemachter Bio-Eistee 0.5 l	5.50
Schwarztee, Pfirsich, Zitrone	
Gasteiner Mineralwasser 0.33 l / 0.75 l	3.20 / 5.60
prickelnd oder still	

**Alkoholische Getränke** ——— Wenn's etwas zu feiern gibt oder, um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen. Mit unseren Winzern und Braumeistern findet sich immer ein Grund zum Anstoßen. Allesamt Bio-Produzenten oder Produzenten in Bio-Umstellung.

### Aus unserer Heimat

#### *Bier*

Bio-Bier, Brauküche 35, Schalladorf flaschenvergoren, 0.33 l	4.20
---	------

#### *Gaubitsch Bellini*

Schaumwein, Bio-Marillen-Pfirsichnektar, 0.125 l	5.90
--	------

#### *Schaumwein*

Blanc de Blancs, Schödl, Loidesthal, 0.125 l	6.50
--	------

#### *Weißwein*

Weinviertel DAC Reserve, Hagn, Mailberg, 0.125 l	7.50
--	------

### Von Freunden

#### *Weißwein*

Wagram, Grüner Veltliner, Bernhard Ott, 0.125 l	4.50
---	------

Wiener Gemischter Satz, Wieninger, 0.125 l	4.50
--	------

#### *Rotwein*

Blaufränkisch 2016, Heinrich, Gols, 0.125 l	6.50
---	------

# Öfferl

## **Unsere Heimat**

Bäckerei Öfferl GmbH  
Gaubitsch 15  
2154 Gaubitsch  
Weinviertel  
+43 2522 88 337  
brot@oefferl.bio

## **Wien**

Wollzeile 31  
1010 Wien  
wollzeile@oefferl.bio

Währinger Straße 93  
1180 Wien  
*ab Herbst 2020*

Mariahilfer Straße 9  
1060 Wien  
*ab Ende 2020*

[facebook.com/oefferl.bio](https://facebook.com/oefferl.bio)  
[instagram.com/oefferl.bio](https://instagram.com/oefferl.bio)  
[www.oefferl.bio](https://www.oefferl.bio)

BROTE MIT CHARAKTER ————— "NATÜRLICH UND ECHT"