

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 Freitag von 8 bis 12 Uhr, am Wochenende den ganzen Tag. Und zum Mitnehmen für zuhause. Unser Service packt dir gerne deine Lieblingsprodukte aus dem Shop ein, während du dein Frühstück genießt.

Bäckerfrühstück	14.50
<i>Bio-Brot, -Handsemmel und Kipferl, dazu Bio-Schinken, Bio-Käse, weiches Bio-Ei, Bio-Sauerrahmbutter, Bio-Marmelade oder Bio-Honig</i>	
Gärtnerfrühstück	12.50
<i>Bio-Brot und -Weinbergspitz, Warmes Bohnen-Ragout, Sautierte Pilze und Herbstblatt Gemüse</i>	
Süßes Frühstück	8.50
<i>Bio-Cruffin und Bio-Briocheknopf, dazu Bio-Butter, Bio-Marmelade und Bio-Honig</i>	
Omelette des Tages	11.50

Vom Korn —————

Urgetreide Porridge 7.50
*Aus Bio-Waldstaudenflocken, Bio-Milch, Bio-Honig
 und frischem Obst der Saison*

Granola mit Joghurt 7.50
*Hausgemachtes Granola aus Bio-Waldstaudenkorn,
 -Emmer, -Leinsamen und -Sonnenblumenkernen,
 Bio-Haselnüssen und -Walnüssen, Bio-Traubensaft
 und -Honig, mit frischem Bio-Joghurt vom
 unvergleichlichen 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

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-Rahmkohlrabi Bio-Schwein Bio-Kren	15.50
Bio-Süßkartoffeln Gebackene Bio-Erdäpfel Bio-Kräuter	13,50
Bio-Kräutersalat Bio-Honig-Senf Topfen Bio-Ei	13,50
Bio-Rote Rüben Kandierte Bio-Walnüsse Bio-Schafkäse	14.50
Bio-Topinambur Bio-Kalettes Bio-Hummus scharf*	12.50
Brot des Tages	14,50

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 ein Überraschungs-Menü. Unser Service-Team erzählt dir gerne mehr.

Süßes ———

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

Frischer handgezogener Bio-Apfelstrudel	5.60
Bio-Buchteln mit Vanillesauce	5.20
Bio-Cruffin (Walnuss, Butter Zimt)	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	2.80
Double	4.50
Verlängerter schwarz/braun	3.90
Cappuccino	3.90
Cafe Latte	4.50
Flat White	4.60

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	4.50
<i>Assam Kaziranga, vollmundig</i>	

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

Bio-Kräuteraufguss nach Saison	3.90
--------------------------------	------

Bio-Früchteaufguss nach Saison	3.90
--------------------------------	------

Heißgetränke ———

Heiße Bio-Schokolade	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	
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
Hausgemachte Bio-Limonade -	3.80 / 5.50
Hagebutte-Rosmarin-Hibiskus, 0.25 l / 0.5 l	
Hausgemachter Bio-Eistee -	3.80 / 5.50
Roter Weinbergpfirsich, 0.25 l / 0.5 l	

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
---	------

Schaumwein

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

Weißwein

Weinviertel DAC, Schödl, Loidesthal, 0.125 l	4.50
Weinviertel DAC Reserve, Hagn, Mailberg, 0.125 l	7.50

Von Freunden

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

Filiale Wien

Wollzeile 31
1010 Wien
Öffnungszeiten
Mo-So 8.00 - 19.00 Uhr
Küche: 8.00 - 18.00 Uhr
wollzeile@oefferl.bio

facebook.com/oefferl.bio
instagram.com/oefferl.bio

www.oefferl.bio

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