

# DURSTLÖSCHER

## ALKOHOLFREI

Coca Cola, light, zero, Almdudler	0,33 l	€ 3,60
Mineralwasser	0,33 l	€ 2,90
Mineral mit Zitrone	0,33 l	€ 3,40
Red Bull	0,25 l	€ 4,30
selbstgemachter Eistee (versch. Sorten)		€ 4,60

## PAGO

Verschiedene Sorten	0,20 l	€ 3,50
<i>g`spritzt mit Soda</i>	0,3 l € 4,10	0,50 l € 4,60
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,3 l € 3,90	0,50 l € 4,10

## BIO LIMONADEN *Hausgemacht*

Ingwer Minze Limette	0,50 l	€ 4,80
Holunder Melisse	0,50 l	€ 4,80
Himbeer Zitrone	0,50 l	€ 4,80

# ALKOHOLISCHES

## BIER VOM FASS

Kleines Bier(A)	0,30 l	€ 3,90
Großes Bier(A)	0,50 l	€ 4,60
Radler klein (A)	0,30 l	€ 3,60
Radler groß (A)	0,50 l	€ 4,20

## WEIN

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 3,30
Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	€ 3,30
G`spritzter (O)	1/4 l	€ 3,90
G`spritzter, süß (O)	1/4 l	€ 4,30
Aperol Spritz (O)	1/4 l	€ 5,10
Hugo (O)	1/4 l	€ 5,20

## PRICKELNDES

Glas Prosecco (O)		€ 3,90
-------------------	--	--------

# MUNTERMACHER

## KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein/groß	€ 2,80/€ 3,70
Espresso Macchiato klein/groß (G)	€ 2,80/€ 3,70
Verlängerter (G)	€ 3,40
Melange (G)	€ 3,40
Winkler Melange (G) <i>mit Schlagobers</i>	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Cappuccino (G) <i>mit Schlagobers</i>	€ 4,10
Latte Macchiato (G)	€ 4,20
Hauskaffee	€ 4,20
<i>große Tasse Kaffee mit Milchschaum</i>	
Chai Latte (G)	€ 3,90
<i>Chai Tee Bio Sirup mit heißer Milch, Milchschaum und Zimt</i>	

Café Royal (G)	€ 4,10
<i>Wiener Kaffee mit Milch, viel Schaum und Karamellsauce</i>	
Dunkler Leonardo (G)	€ 4,40
<i>Wiener Kaffee mit Milch und dunkler Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	
Heller Leonardo (G)	€ 4,40
<i>Wiener Kaffee mit Milch und heller Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	
Heiße Schokolade (G)	€ 3,50
<i>Weiß oder dunkel</i>	
Heiße Schokolade (G)	€ 3,80
<i>mit Schlagobers</i>	
Miniccino (G)	gratis
<i>warme Milch mit Milchschaum für die kleinen Gäste</i>	

Aufpreis Hafermilch € 0,30

## TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	€ 3,30
SERVIERT IM THERMOGLAS	
<i>mit Zitrone</i>	€ 3,50
<b>oder als Eistee erhältlich</b>	€ 4,60

# FRÜHSTÜCKEN

Bäcker-Frühstück (F,G,N,O) € 6,80

*Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse*

Winkler-Frühstück (C,G,O) € 11,30

*Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Frischkäse,  
weiches Ei, frisch gepresster Orangensaft*

Lachs-Frühstück (A,C,D,G,O,M) € 12,60

*getoastetes Brot, Lachs, Honigsenf,  
8-Kräuter-Rührei, Avocadocreme*


Fitness-Frühstück (A,G)  € 9,30

*Roggenvollkornbrot, Bio-Butter, Honig, Bio-Müsli  
(mit Milch oder Joghurt), frisch gepresster Orangensaft*

Freundinnen-Frühstück (A,C,G,O) € 21,30

*für zwei Personen. Schinken, Salami, Käse, Bio-Butter, Marmelade,  
weiche Eier, Prosecco – für Freunde auch mit Seiterl (anstatt  
Prosecco) möglich.*

## Brot und Gebäck zum Frühstück nach Lust und Laune!

Avocado Frühstück (A,F,G,L)  € 9,30

*Gemüsesticks mit hausgemachtem 8-Kräuterdip, frischer  
Avocadocreme, 2 Stück. getoastetes Urdinkelbrot*

Italienisches Frühstück (G,O) € 11,20

*Prosciutto, Salami, Tomate-Mozzarella, gehobelter Parmesan,  
Bio-Butter, Rucola, Pesto*


Rührei Mediterran (C,G)  € 5,30

*zwei Eier, Cherrytomaten, frisch gehobelter Parmesan*

Ham & Eggs von drei Eiern (C,O) € 6,90

Bauernomlett (C,G,O) € 7,60

*drei Eier, Speck, Schinken, Champignons, Mais, Zwiebeln*


Veganes Frühstück (F,M)  € 10,90



*Gemüsesticks, frische Avocado-Creme, Hummus,  
Sojabutter*


 vegetarisch  vegan

# FRÜHSTÜCKSEXTRAS

Bio-Müsli (Naturjoghurt, Früchte und Honig) € 5,20

Butterbrot mit Schnittlauch (A,G)  € 3,40  
*eine Scheibe Opa Johann Brot mit Bio Butter und Schnittlauch*

Porridge (A,G)   € 6,60  
*gewürzt mit Ingwer, Curcuma, Zimt, Ahornsirup und frischen Früchten – wahlweise mit Hafermilch*

Buchweizen-Pancakes (A,C,G,H)  € 7,60  
*mit feiner Zimt-Karamellsauce oder Nutella*

1 weiches Ei (C) € 1,60

Rühr- oder Spiegelei (2 Eier) (C) € 3,50

Portion Bio-Butter, Marmelade, € 0,90

Honig oder Nutella (G,H)

# VITAMINE frisch gepresst

Chi-KAROBA 0,20 l € 4,40  
*Karotte, Orange, Banane, Apfel und Chiasamen*

Orange, Karotte oder Apfel-Karotte 0,20 l € 4,40  
*mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft*

Botox 0,20 l € 4,40  
*Orange, Rote Rübe, Apfel, Karotte*

Classic 0,20 l € 4,40  
*Orange, Apfel, Ingwer*

 vegetarisch  vegan

# SUPPE

- Tomatensuppe (A,L) 🍃  
*mit einer großen Scheibe Brot* € 5,80
- Karotten-Ingwer-Suppe (A,F) 🍃  
*mit einer großen Scheibe Brot* € 5,80
- Frittatensuppe (A,C,G)  
*der österreichische Klassiker* € 4,40
- Knoblauchsuppe mit Gebäck € 5,80

🍃 vegetarisch 🍃 vegan


# SNACKS & SALATE

- Bäcker-Bowl (D,C,M) 🍃 € 11,60  
*gemischter Salat, Räucherlachs **oder** Hühnerfiletstreifen, Feta, Avocado, Ei – verfeinert mit Honig-Senf-Dressing*
- Flammkuchen (A,G) € 7,30  
*dünnere Weizenteig mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche – Spezialität aus dem Elsass*
- Gulasch (A,L,O) € 10,60  
*vom österreichischen Qualitätsrind, mit Handsemmerl*
- Frankfurter (A,F,M) € 4,90  
*mit Senf, Kren und Gebäck*
- Ham & Eggs (3 Eier) € 6,20
- Schinken-Käse-Toast (A,G,O) € 4,60
- Kleiner gemischter Salat € 4,30
- Vitalsalat (C, G, O) € 7,90  
*mit Schinken, Käse und Ei*

# LIEBLINGSBROTE

Butterbrot (A,G)  € 3,40  
*eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Butter und Schnittlauch*

Haustoast (A,C,G,O) € 7,30  
*OPA JOHANN BROT mit Schinken, knusprigem Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei im Ofen überbacken*

Toast Caprese (A,G,N,H)  € 7,30  
*OPA JOHANN BROT mit Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken, mit Basilikum Pesto verfeinert, Rucola*

Überbackenes Schinkenbrot (A,G,O) € 7,30  
*Opa Johann Brot, Creme fraiche und Kren, mit saftigem Schinken, Jungzwiebeln und Käse überbacken*

Strohwitwerbrot (A,C,H)  € 6,30  
*getoastetes Brot, rotes Pesto, Spiegelei, Schnittlauchhalme*

Schinken-Käse-Toast (A,G,O) € 4,60

 vegetarisch

# WAS SÜSSES?

**Täglich frisch gebackene Mehlspeisen  
finden Sie in unserer Vitrine!**

<b>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung</b>	
<b>A</b>	<b>Gluten haltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b>	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse

**... zehn Prozent Zuschlag an Sonn- und Feiertagen.**

Jeder von uns genießt sonntags gerne Zeit mit Freunden und Familie, oder auch in Ruhe alleine.

Um aber auch an diesem „Ruhetag“ nicht auf die Frische und Qualität unseres Gebäcks verzichten zu müssen, bemühen sich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch an solchen Tagen um die Zufriedenheit unserer Kunden und Gäste.

Wie bisher, möchten wir auch weiterhin diesen Einsatz unseres gesamten Teams (Backstube, Auslieferung, Verkauf und Café etc.) mit dem doppelten Entgelt honorieren. Aus diesem Grund erlauben wir uns an Sonn- und Feiertagen einen Zuschlag von 10% zu verrechnen, der zur Gänze an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

**WLAN Passwort: opajohann**