

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
oder als Eistee erhältlich	€ 4,60

FRÜHSTÜCKEN


Bäcker-Frühstück (F,G,N,O) <i>Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse</i>	€ 6,80
Winkler-Frühstück (C,G,O) <i>Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Frischkäse, weiches Ei, frisch gepresster Orangensaft</i>	€ 11,30
Lachs-Frühstück (A,C,D,G,O,M) <i>getoastetes Brot, Lachs, Honigsenf, 8-Kräuter-Rührei, Avocado-creme</i>	€ 12,60
Fitness-Frühstück (A,G)  <i>Roggenvollkornbrot, Bio-Butter, Honig, Bio-Müsli (mit Milch oder Joghurt), frisch gepresster Orangensaft</i>	€ 9,30
Freundinnen-Frühstück (A,C,G,O) <i>für zwei Personen. Schinken, Salami, Käse, Bio-Butter, Marmelade, weiche Eier, Prosecco – für Freunde auch mit Seiterl (anstatt Prosecco) möglich.</i>	€ 21,30



Brot und Gebäck zum Frühstück nach Lust und Laune!


Avocado Frühstück (A,F,G,L)  <i>Gemüsesticks mit hausgemachtem 8-Kräuterdip, frischer Avocado-creme, 2 Stück. getoastetes Urdinklbrot</i>	€ 9,30
Italienisches Frühstück (G,O) <i>Prosciutto, Salami, Tomate-Mozzarella, gehobelter Parmesan, Bio-Butter, Rucola, Pesto</i>	€ 11,20
Bauernfrühstück (A, C, G, N) <i>Bio-Butter, 3 Rühreier mit knusprigem Speck, 3 Rostbratwürstel, Grilltomaten</i>	€ 11,30
Rührei Mediterran (C,G)  <i>zwei Eier, Cherrytomaten, frisch gehobelter Parmesan</i>	€ 5,30
Ham & Eggs von drei Eiern (C,O)	€ 6,90
„Das Vegane“ Frühstück (A,F,M)  <i>Gemüsesticks, frische Avocado-Creme, Hummus, Sojabutter</i>	€ 10,90

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) 🍂 € 5,80
mit einer großen Scheibe Brot

Karotten-Ingwer-Suppe (A,F) 🍂 € 5,80
mit einer großen Scheibe Brot

Frittatensuppe (A,C,G) € 4,40
der österreichische Klassiker

Knoblauchsuppe mit Gebäck € 5,80

SNACKS & SALATE

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

Bäcker-Bowl (D,C,M) 🌿 € 11,60
*gemischter Salat, Räucherlachs, Feta, Avocado, Ei –
verfeinert mit Honig-Senf-Dressing*

Kleiner gemischter Salat € 4,30


Vitalsalat (C,G,O) € 7,90
mit Schinken, Käse und Ei

🌿 vegetarisch 🍂 vegan

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  vegan

WAS SÜSSES?

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

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