

# DURSTLÖSCHER

## ALKOHOLFREI

Coca Cola, light, zero, Almdudler	0,33 l	€ 2,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	€ 2,80
<i>g`spritzt mit Soda</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 3,60
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,25 l	€ 2,20
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 3,30
Mineralwasser	0,33 l	€ 2,50
Mineral mit Zitrone	0,33 l	€ 2,80
Red Bull	0,25 l	€ 3,50
Selbstgemachter Eistee (versch. Sorten)		€ 3,50

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Chi-KAROBA	0,20 l	€ 3,90
<i>Karotte, Orange, Banane, Apfel und Chiasamen</i>		
Orange, Karotte oder Apfel-Karotte	0,20 l	€ 3,40
<i>Servieren wir mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft</i>		

## PAGO

Verschiedene Sorten	0,20 l	€ 2,90
<i>g`spritzt mit Soda</i>	0,3 l	€ 3,30
<i>g`spritzt mit Soda</i>	0,50 l	€ 3,80
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,3 l	€ 3,10
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,50 l	€ 3,30

## BIO LIMONADEN *Hausgemacht*

Ingwer Minze Zitrone	0,50 l	€ 3,90
Holunder Melisse	0,50 l	€ 3,90
Himbeer Zitrone	0,50 l	€ 3,90

# ALKOHOLISCHES

## BIER VOM FASS

Pfiff Bier (A)	0,20 l	€ 2,60
Kleines Bier(A)	0,30 l	€ 3,20
Großes Bier(A)	0,50 l	€ 3,80
Radler klein (A)	0,30 l	€ 3,20
Radler groß (A)	0,50 l	€ 3,80
Schlossgold alkoholfrei (A)	0,33 l	€ 3,20

## WEIN

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 2,80
Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	€ 2,80
G`Spritzter (O)	1/4 l	€ 3,30
G`Spritzter, süß (O)	1/4 l	€ 3,50
Aperol Spritz (O)	1/4 l	€ 3,90
Hugo (O)	1/4 l	€ 3,90

## SEKT & PRICKELNDES

Glas Sekt (O)	€ 3,30
Glas Sekt-Orange (O)	€ 3,30
Glas Prosecco (O)	€ 3,30

# MUNTERMACHER

## KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein/groß	€ 2,50/€ 3,50
Espresso Macchiato klein/groß (G)	€ 2,50/€ 3,50
Verlängerter (G)	€ 2,90
Melange (G)	€ 3,00
Winkler Melange (G) <i>Mit Schlagobers</i>	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,50
Cappuccino (G) <i>Mit Schlagobers</i>	€ 3,60
Latte Macchiato (G)	€ 3,80
Hauskaffee <i>große Tasse Kaffee mit Milchschaum</i>	€ 3,70
Chai Latte (G) <i>Chai Tee Bio Sirup mit heißer Milch, Milchschaum und Zimt</i>	€ 3,20


## TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,90
SERVIERT IM THERMOGLAS <i>mit Zitrone</i>	€ 3,00
<b>oder als Eistee erhältlich</b>	€ 3,50

## WINKLER'S KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Royal (G) <i>Wiener Kaffee mit Milch, viel Schaum und Karamellsauce</i>	€ 3,50
Dunkler Leonardo (G) <i>Wiener Kaffee mit Milch und dunkler Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	€ 3,90
Heller Leonardo (G) <i>Wiener Kaffee mit Milch und heller Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	€ 3,90
Dunkler Iced Leonardo (G) <i>Wiener Kaffee mit Milch, dunkle Schokoladensauce, Schokofrappé dunkel, Crushed-Ice</i>	€ 3,90
Heller Iced Leonardo (G) <i>Wiener Kaffee mit Milch, helle Schokoladensauce, Schokofrappé hell, Crushed-Ice</i>	€ 3,90
Heiße Schokolade (G) <i>Weiß oder dunkel</i>	€ 3,00
Heiße Schokolade (G) <i>mit Schlagobers</i>	€ 3,30
Miniccino (G) <i>warme Milch mit Milchschaum für die kleinen Gäste</i>	gratis

# FRÜHSTÜCKEN

Guten-Morgen-Frühstück (A,F,G,N)  € 4,40  
*1 Stück Gebäck, Bio-Butter, Marmelade und 1 Heißgetränk*

Bäcker-Frühstück (A,F,G,N,O) € 7,30  
*2 Stück Gebäck, Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse und 1 Heißgetränk*

Winkler-Frühstück (A,C F,G,N,O) € 11,50  
*2 Stück Gebäck, 1 Croissant, Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Frischkäse, 1 weiches Ei, 1 Glas Orangensaft und 1 Heißgetränk*

Lachs-Frühstück (A,C,D,G,O,M) € 12,20  
*Getoastetes Brot, Bio-Butter, Lachs, Honigsenf, 8-Kräuter-Rührei, Avocado und 1 Heißgetränk*


Freundinnen-Frühstück (A,C,F,G,N,O) € 21,80  
*Für zwei Personen. 1 Winkler Gebäckkorb, Schinken, Salami, Käse, Bio-Butter, Marmelade, weiche Eier, Prosecco und Heißgetränke – für Freunde auch mit 2 Seiterl (anstatt Prosecco) möglich.*

Buchweizen-Pancakes (A,C,G) € 6,80  
*Mit feiner Zimt-Karamellsauce*

Kinder-Frühstück (A,F,G,H)  € 4,40  
*1 Kipferl, Bio-Butter, Nutella, Kakao – speziell für unsere kleinsten Gäste*

# FRÜHSTÜCKS- EXTRAS

Rührei mit Avocado (A,C)  € 4,60  
*2 Eier, Avocado würfelig geschnitten, Cherrytomaten*

Porridge (A,G)  € 5,30  
*gewürzt mit Ingwer, Curcuma, Zimt, Ahornsirup und frischen Früchten – wahlweise mit Hafermilch*

Butterbrot mit Schnittlauch € 3,20  
*Große Scheibe Opa Johann Brot mit Bio Butter und Schnittlauch*

1 weiches Ei (C) € 1,20

1 Ei im Glas (C) € 1,40

Rührei (2 Eier) (C) € 2,90

Ham & Eggs (3 Eier) (C) € 5,30

Portion Bio-Butter, Marmelade, € 0,60

Honig oder Nutella (G,H)

Bio-Müsli (mit Naturjoghurt und Honig) € 3,90


# SNACKS & SALATE

Flammkuchen (A,G)	€ 6,40
<i>dünner Weizenteig mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche – Spezialität aus dem Elsass</i>	
Gulasch (A,L,O)	€ 8,80
<i>vom österreichischen Qualitätsrind, mit Handsemmerl</i>	
Frankfurter (A,F,M)	€ 3,80
<i>mit Senf, Kren und Gebäck</i>	
Ham & Eggs(3 Eier)	€ 5,30
Kleiner gemischter Salat	€ 2,60
Vitalsalat (C, G, O)	€ 5,60
<i>mit Schinken, Käse und Ei</i>	

# SUPPEN & WARMES

Tomatensuppe (A,L,G) 🍅	€ 5,20
<i>mit einer großen Scheibe Brot</i>	
Karotten-Ingwer-Suppe (A,F,G) 🌿	€ 5,20
<i>mit einer großen Scheibe Brot</i>	
Frittatensuppe (A,C,G)	€ 3,90
<i>Die österreichischen Klassiker</i>	
Knoblauchsuppe mit Gebäck	€ 4,60

# LIEBLINGSBROTE

Butterbrot	€ 3,20
<i>eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Butter und Schnittlauch</i>	
Haustost (A,C,G,O)	€ 6,30
<i>eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Schinken, knusprigem Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei im Ofen überbacken</i>	
Toast Caprese (A,C,G,N,H) 	€ 5,90
<i>eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken, mit Basilikum Pesto verfeinert</i>	
Überbackenes Schinkenbrot (A,G,O)	€ 6,10
<i>Opa Johann Brot, Creme fraiche und Kren, mit saftigem Schinken, Jungzwiebeln und Käse überbacken</i>	
Schinken-Käse-Toast (A,G,O)	€ 3,90

 vegetarisch  vegan

# WAS SÜSSES ?

Warmer Apfelstrudel (A, C, G, H)	€ 4,20
<i>mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagobers</i>	
Warmer Topfenheidelbeerstrudel	€ 4,50
<i>mit Vanillesauce</i>	

**Täglich Frisch gebackene Mehlspeisen  
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**