DURSTLÖSCHER

ALKOHOLFREI

Coca Cola, light, zero, Almdudler	0,33 l	€ 3,90
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,00
Mineral mit Zitrone	0,33 l	€ 3,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,60
selbstgemachter Eistee (versch. Sorten)		€ 5,10

PAGO

Verschiedene Sorten			0,20 l	€ 3,80
g `spritzt mit Soda	*0,3 l*	*€ 4,40*	*0,50 l*	*€ 4,90*
g `spritzt mit Leitungswasser	*0,3 l*	*€ 4,10*	*0,50 l*	*€ 4,40*

LIMONADE

Ingwer Minze Limette	0,50 l	€ 5,20
Holunder Melisse	0,50 l	€ 5,20
Himbeer Zitrone	0,50 l	€ 5,20

ALKOHOLISCHES

BIER VOM FASS

Kleines Bier(A)	0,30 l	€ 4,30
Großes Bier(A)	0,50 l	€ 5,10
Radler klein (A)	0,30 l	€ 4,10
Radler groß (A)	0,50 l	€ 4,70

WEIN

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 3,50
Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	€ 3,50
G'spritzter (O)	1/4 l	€ 4,10
G'spritzter, süß (O)	1/4 l	€ 4,60
Aperol Spritz (O)	1/4 l	€ 5,60
Hugo (O)	1/4 l	€ 5,70

PRICKELNDES

Glas Prosecco (O)		€ 4,10

MUNTERMACHER

KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein/groß	€ 2,90/€ 3,90
Espresso Macchiato klein/groß (G)	€ 3,10/€ 4,10
Verlängerter (G)	€ 3,80
Melange (G)	€ 3,90
Winkler Melange (G) *mit Schlagobers*	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,30
Cappuccino (G) *mit Schlagobers*	€ 4,50
Latte Macchiato (G)	€ 4,70
Hauskaffee *große Tasse Kaffee mit Milchschaum*	€ 4,70
Chai Latte (G) *Chai Tee Bio Sirup mit heißer Milch, Milchschaum und Zimt*	€ 4,20

TEE

VERSCHIEDENE SORTEN SERVIERT IM THERMOGLAS	€ 3,50
mit Zitrone	*€ 3,70*
oder als Eistee erhältlich	*€ 5,10*

Affogato NEU NEU NEU *Espresso mit Vanilleeis*	€ 4,90
Café Royal (G) *Wiener Kaffee mit Milch, viel Schaum und Karamellsauce*	€ 4,90
Dunkler Leonardo (G) *Wiener Kaffee mit Milch und dunkler Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers*	€ 5,20
Heller Leonardo (G) *Wiener Kaffee mit Milch und heller Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers*	€ 5,20
Heiße Schokolade (G) *Weiß oder dunkel*	€ 3,90
Heiße Schokolade (G) *mit Schlagobers*	€ 4,30
Miniccino (G) *warme Milch mit Milchschaum für die kleinen Gäste*	gratis

Aufpreis Hafermilch	€ 0,30

FRÜHSTÜCKEN

Bäcker-Frühstück (G) € 7,10
Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse

Winkler-Frühstück (C,G) € 12,60
Bio-Butter, Marmelade, Schinken, Käse, Frischkäse, weiches Ei, frisch gepresster Orangensaft

Lachs-Frühstück (A,C,G,N) € 13,90
getoastetes Brot, Lachs, Honigsenf, 8-Kräuter-Rührei, Avocadocreme

Fitness-Frühstück (A,G) € 10,20
Roggenvollkornbrot, Bio-Butter, Honig, Bio-Müsli (mit Milch oder Joghurt), frisch gepresster Orangensaft

Freundinnen-Frühstück (C,G,O) € 23,80
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) € 10,20
Gemüsesticks mit hausgemachtem 8-Kräuterdip, frischer Avocadocreme, 2 Stück. getoastetes Urdinkelbrot

Italienisches Frühstück (G,O) € 12,50
Prosciutto, Salami, Tomate-Mozzarella, gehobelter Parmesan, Bio-Butter, Rucola, Pesto

Rührei Mediterran (C,G) € 5,90
zwei Eier, Cherrytomaten, frisch gehobelter Parmesan

Bauernomlett (C,G,O) € 8,30
drei Eier, Speck, Schinken, Champignons, Mais, Zwiebeln

Veganes Frühstück (F,M) € 11,90
Gemüsesticks, frische Avocado-Creme, Hummus, Sojabutter

vegetarisch vegan

FRÜHSTÜCKSEXTRAS

Bio-Müsli *(Naturjoguhurt, Früchte und Honig)* € 5,70

Butterbrot mit Schnittlauch (A,G) € 3,70
eine Scheibe Opa Johann Brot mit Bio Butter und Schnittlauch

Porridge (A,G) € 7,30
gewürzt mit Ingwer, Curcuma, Zimt, Ahornsirup und frischen Früchten – wahlweise mit Hafermilch

Buchweizen-Pancakes (A,C,G,H) € 8,30
mit feiner Zimt-Karamellsauce oder Nutella

Ham & Eggs *von drei Eiern* (A,C,O) € 7,50
mit einem Gebäck

1 weiches Ei (C) € 1,80
Rühr- oder Spiegelei (2 Eier) (C) € 3,90
Portion Bio-Butter, Marmelade, Honig oder Nutella (G,H) € 0,90

VITAMINE frisch gepresst

Chi-KAROBA 0,20 l € 5,20
Karotte, Orange, Banane, Apfel und Chiasamen

Orange, Karotte oder Apfel-Karotte 0,20 l € 5,20
mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft

Botox 0,20 l € 5,20
Orange, Rote Rübe, Apfel, Karotte

Classic 0,20 l € 5,20
Orange, Apfel, Ingwer

Smoothie-Bowls

Berry-Boost (G) € 11,90
Heidelbeere-Himbeere-Apfel-Mango gemixt mit Banane und Joghurt, serviert mit Bio-Müsli und frischen Früchten

Tropical (G) € 11,90
Ananas-Papaya-Mango gemixt mit Banane und

LIEBLINGSBROTE

Butterbrot (A,G) € 3,70
eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Butter und Schnittlauch

Haustoast (A,C,G,O) € 8,30
OPA JOHANN BROT mit Schinken, knusprigem Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei im Ofen überbacken

Toast Caprese (A,G,N,H) € 8,30
OPA JOHANN BROT mit Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken, mit Basilikum Pesto verfeinert, Rucola

Strohwitwerbrot (A,C,H) € 7,30
getoastetes Brot, rotes Pesto, Spiegelei, Schnittlauchhalme

Schinken-Käse-Toast (A,G,O) € 5,90

vegetarisch vegan

BUNT & GESUND

Bäcker-Bowl (D,C,M) € 13,90
gemischter Salat, Räucherlachs, Feta, Avocado, Ei – verfeinert mit Honig-Senf-Dressing

Vitalsalat (C, G, O) € 9,80
mit Schinken, Käse und Ei

Kleiner gemischter Salat € 5,50

SUPPE & SNACKS

Tomatensuppe (A,L) € 6,50
mit einer großen Scheibe Brot

Karotten-Ingwer-Suppe (A,F) € 6,50
mit einer großen Scheibe Brot

Frittatensuppe (A,C,G) € 5,50
der österreichische Klassiker

Knoblauchsuppe mit Gebäck € 6,50

Flammkuchen (A,G) € 8,20
dünner Weizenteig mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche – Spezialität aus dem Elsass ***oder vegetarisch***

Gulasch (A,L,O) € 10,90
vom österreichischen Qualitätsrind, mit Handsemmerl

Frankfurter (A,F,M) € 5,90
mit Senf, Kren und Gebäck

Ham & Eggs *(3 Eier) mit einem Gebäck* € 7,50

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