

# 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	€ 2,70
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,25 l	€ 2,30
Vöslauer Mineralwasser	0,33 l	€ 2,60
Mineral mit Zitrone	0,33 l	€ 2,80
Red Bull	0,25 l	€ 3,90
Selbstgemachter Eistee (versch. Sorten)		€ 3,60

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Chi-KAROBA	0,20 l	€ 4,60
<i>Karotte, Orange, Banane, Apfel und Chiasamen</i>		
Orange, Karotte oder Apfel-Karotte	0,20 l	€ 4,20
<i>Servieren wir mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft</i>		

## Mairinger Fruchtnektar

Verschiedene Sorten	0,25 l	€ 3,40
<i>g`spritzt mit Soda</i>	0,3 l	€ 3,30
<i>g`spritzt mit Leitungswasser</i>	0,3 l	€ 3,00

## BIO LIMONADEN *Hausgemacht*

Ingwer Minze Zitrone	0,50 l	€ 4,40
Holunder Melisse	0,50 l	€ 4,40
Himbeer Zitrone	0,50 l	€ 4,40

# ALKOHOLISCHES

## BIER VOM FASS

Freistädter Bio Zwickl (A)	0,20 l	€ 2,90
Freistädter Bio Zwickl (A)	0,30 l	€ 3,50
Freistädter Bio Zwickl (A)	0,50 l	€ 4,20
Radler klein (A)	0,30 l	€ 3,50
Radler groß (A)	0,50 l	€ 4,20

## WEIN

Grüner Veltliner (O)	1/8 l	€ 2,90
<i>Vom Weingut Schierer aus NÖ</i>		
Blauer Zweigelt (O)	1/8 l	€ 2,90
<i>Vom Weingut Schierer aus NÖ</i>		
G`Spritzter (O)	1/4 l	€ 2,90
G`Spritzter, süß (O)	1/4 l	€ 3,50
Aperol Spritz (O)	1/4 l	€ 4,20
Hugo (O)	1/4 l	€ 4,30

## SEKT & PRICKELNDES

Glas Sekt – Schlumberger (O)	€ 3,80
Glas Sekt-Orange – Schlumberger (O)	€ 3,80
Glas Prosecco – Schlumberger (O)	€ 3,60

# MUNTERMACHER

## KAFFEE & SCHOKOLADE

Espresso klein/groß	€ 2,70/€ 3,90
Espresso Macchiato klein/groß (G)	€ 2,70/€ 3,90
Verlängerter (G)	€ 3,20
Melange (G)	€ 3,60
Winkler Melange (G)	€ 3,90
<i>Mit Schlagobers</i>	
Cappuccino (G)	€ 3,90
Latte Macchiato (G)	€ 4,10
JOHANN'S Hauskaffee	€ 4,10
<i>große Tasse Kaffee mit Milchschaum</i>	
Chai Latte (G)	€ 3,90
<i>Chai Tee Bio Sirup mit heißer Milch, Milchschaum und Zimt</i>	
Eiskaffee	€ 5,20
Eisschokolade	€ 5,20
Oma Milli Kaffee	€ 4,20
<i>Verlängerter mit einer Kugel Vanilleeis</i>	

Café Royal (G)	€ 3,90
<i>Wiener Kaffee mit Milch, viel Schaum und Karamellsauce</i>	
Dunkler Leonardo (G)	€ 4,50
<i>Wiener Kaffee mit Milch und dunkler Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	
Heller Leonardo (G)	€ 4,50
<i>Wiener Kaffee mit Milch und heller Schokoladensauce, mit Milchschaum geschichtet, Schlagobers</i>	
Dunkler Iced Leonardo (G)	€ 4,60
<i>Wiener Kaffee mit Milch, dunkle Schokoladensauce, Schokofrappé dunkel, Crushed-Ice</i>	
Heller Iced Leonardo (G)	€ 4,60
<i>Wiener Kaffee mit Milch, helle Schokoladensauce, Schokofrappé hell, Crushed-Ice</i>	
Heiße Schokolade (G)	€ 3,80
<i>Weiß oder dunkel</i>	
Heiße Schokolade (G)	€ 4,10
<i>mit Schlagobers</i>	
Miniccino (G)	gratis
<i>warme Milch mit Milchschaum für die kleinen Gäste</i>	

# TEE

VERSCHIEDENE SORTEN € 2,80

SERVIERT IM THERMOGLAS

*mit Zitrone* € 2,90

**oder als Eistee erhältlich** € 3,60

*Premium SF Darjeeling (Schwarztee, naturbelassen)*

*Green Jasmine (Grüner Tee mit Jasminblüten)*

*Chai Chai (Gewürztee, naturbelassen)*

*Rooibush High Grade (Kräutertee, naturbelassen)*

*Herbal Sweetness (Kräutertee naturbelassen)*

*Pure Mintpower (Kräutertee, naturbelassen)*

*Triple Nature (Früchtetee, naturbelassen)*

# CHOCO LATE

Dark/White Choco Late (G) € 4,30

*Dieser Kakao ist weltweit als hocharomatischer Edelkakao bekannt. Nur weniger als 5% der gesamten Kakao-Welternte dürfen mit der Auszeichnung "Edelkakao" auf ihre unvergleichliche Qualität hinweisen. Schärp Choco Late Dark steht dafür, in umweltfreundlicher, sozialer und wirtschaftlich nachhaltiger Weise erzeugt worden zu sein.*

# FRÜHSTÜCKEN

## FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

- Guten-Morgäähñ-Frühstück (A,F,G,N)**  € 5,90  
*2 Stück Gebäck, Bio-Butter, 1 Glas Marmelade und 1 Heißgetränk*
- Bäcker-Frühstück (A,F,G,N,O)** € 8,80  
*2 Stück Gebäck, Bio-Butter, 1 Glas Marmelade, Schinken, Käse und 1 Heißgetränk*
- JOHANN'S-Frühstück (A,C F,G,N,O)** € 13,60  
*2 Stück Gebäck, 1 Croissant, Bio-Butter, 1 Glas Marmelade, Schinken, Käse, Frischkäse, 1 weiches Ei, 1 Glas Orangensaft und 1 Heißgetränk*
- Cheesy-Morning (A,G,O)**  € 13,80  
*1 Ficelle, Bio-Butter, feine Käseauswahl, Honig, 1 Glas Chi-KAROMA (Karotte,Orange,Banane,Apfel-alles frisch gepresst) mit Chiasamen, 1 Heißgetränk*
- Lachs-Frühstück (A,C,D,G,O)** €12,80  
*Getoastetes Brot, Bio-Butter, Lachs, Honigsenf, 8-Kräuter-Rührei, Avocado und 1 Heißgetränk*
- Fitness-Frühstück (A,F,G,N)**  € 9,90  
*Roggenvollkornbrot, Bio-Butter, Honig, Bio-Müsli (mit Milch oder Joghurt), 1 Glas (0,2l) frisch gepresster Orangensaft und 1 Heißgetränk*
- Französisches Frühstück (A,G)**  € 6,50  
*1 Croissant, 1 Ficelle, Bio-Butter, Marmelade und ein Café au Lait*

**Breakfast in Amerika** € 13,90

*Baked Beans, Spiegelei und Speck, Kartoffelpuffer, Toast und Erdnussbutter, Kaffee Amerikano*

**Italienisches Frühstück (A,F,G)** € 12,30

*1 Semmel, 1 Ciabatta, Bio-Butter, Prosciutto, Salami, Tomaten und Mozzarella, Frischkäse und 1 Heißgetränk*

**Bauern-Frühstück (A,C,F,G)** € 12,60


*1 Scheibe OPA JOHANN BROT, 1 Semmel, Bio-Butter, 2 Rührer mit knusprigem Speck, 3 kleine Rostbratwürstel, Grilltomaten und 1 Heißgetränk*

**Avocado Frühstück (A,F,G,L)**  € 11,30


*Gemüsesticks mit hausgemachtem 8-Kräuterdip, frischer Avocado-creme, 2 Stück. getoastetes Urdinkelbrot und 1 Heißgetränk*

**Freundinnen-Frühstück (A,C,F,G,N,O)** € 25,80

*Für zwei Personen. 1 Winkler Gebäckkorb, 2x Schinken, 2x Salami, 2x Käse, 2x Bio-Butter, 2 Gläser Marmelade, 2 weiche Eier, 2 Gläser Prosecco und 2 Tassen Heißgetränk – für Freunde auch mit 2 Seiterl (anstatt Prosecco) möglich.*

**Kinder-Frühstück (A,F,G,H)**  € 4,30

*1 Kipferl, Bio-Butter, Nutella, Kakao – speziell für unsere kleinsten Gäste*

**„Das Vegane“ Frühstück (A,F,M)**  € 11,90

*Gemüsesticks, frische Avocado-Creme, Hummus, Sojabutter, Roggenvollkornbrot und 1 Heißgetränk*

# FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

JOHANN'S Omelett (C,G) € 6,90

*Zwiebel, Speck, Schinken, Champignons, Mais, Tomaten*

OMA MILLI Omelett (C,G)  € 6,90

*Buntes Gemüse Omelett mit Mozzarella*

Buddy Omelett (unser XXL) € 7,60

*Schinken, Käse und 5 Eier*

Avocado-Apfel-Brot (A)  € 4,80

*Eine Scheibe getoastetes Bio-Sonnenblumenbrot, Apfel- und Avocado Scheiben mit Kürbisöl, gerösteten Pinienkernen und Sprossen*

Rührei mit Avocado (A,C)  € 5,60

*2 Eier, Avocado würfelig geschnitten, Cherrytomaten und Rucola*

Fränsch Toast (A,C)  € 5,80

*mit Ahornsirup und frischen Früchten*

Porridge (A,G)  € 5,20

*gewürzt mit Ingwer, Curcuma, Zimt, Ahornsirup und frischen Früchten – wahlweise mit Hafermilch*

1 weiches Ei (C) € 1,50

1 Ei im Glas (C) € 1,70

Rührei (2 Eier) (C) € 3,50

Häm & Eggs (3 Eier) (C) € 5,80

Portion Bio-Butter, Marmelade, € 0,70

Honig oder Nutella (G,H)



Homemade Granola (A,G) € 5,80

*(Granola=Haferflocken, Nüsse, Kerndl, Kokosflocken, Agavendicksaft, Kokosöl, Vanille, Zimt in unserer Backstube geröstet) mit Naturjoghurt und frischen Früchten*



 vegetarisch  vegan

# SUPPEN & WARMES



## SUPPEN

- Bloody Mary (A,L,G)  € 5,40  
*Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten, Stangensellerie mit Tabasco verfeinert dazu eine große Scheibe Brot*
- Karotten-Ingwer-Suppe (A,F,G)  € 5,40  
*mit einer großen Scheibe Brot*
- Frittatensuppe, Grießnockerlsuppe (A,C,G) € 3,90  
*Die österreichischen Klassiker*
- Mühlviertler Rahmsuppe € 5,40  
*mit Kümmel, Schnittlauch und einer Scheibe Opa Johann Brot*

## SPEISEN

- Curry in a hurry (E,F,G,H)  € 8,10  
*rotes Thaicurry mit Gemüse und Kichererbsen, dazu Couscous*
- Flammkuchen (A,G) € 6,90  
*dünnere Weizenteig mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche – Spezialität aus dem Elsass*
- Gulasch (A,L,O) € 8,80  
*vom österreichischen Qualitätsrind, mit Handsemmerl*
- Frankfurter (A,F,M) € 4,20  
*mit Senf, Kren und Gebäck*
- Veganes Linsen-Süßlupinen-Dal (L,P)  € 8,10  
*mit Couscous*

# PASTA

- Tagliatelle Caprese (A,G,N,O)  € 7,90  
*mit Tomaten und Mozzarella in Basilikum Pesto geschwenkt*
- Pasta con Pollo (A,G) € 10,90  
*Tagliatelle mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Gemüse in leichter Rahmsauce mit Kräutern vollendet*
- Pasta Toskana (A,G)  € 7,80  
*al dente gekochte Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Knoblauchflocken in Olivenöl geschwenkt, Rucola und frisch gehobelter Parmesan*
- Salame al Tartufo (A,G,O) € 9,90  
*al dente gekochte Spaghetti mit Trüffelsalami, Rucola, Cherrytomaten, geschabten Parmesan und Trüffelöl zubereitet*

**Wir überraschen Sie gerne mit wechselnden Tagesgerichten! Fragen Sie dazu am besten unser Personal.**

 vegetarisch  vegan

# LIEBLINGSBROTE

- Butterbrot (A,G)  € 2,90  
*eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Butter und Schnittlauch*
- Johann's TOAST (A,C,G,O) € 7,20  
*eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Schinken, knusprigem Speck, Käse, Tomaten und Spiegelei im Ofen überbacken*
- JOHANN'S hot veggy (A,C,G,N,H)  € 5,90  
*1 Scheibe BIO Florianer Stiftsbrot mit Grillgemüse, Rucola, rotem Pesto und Schafkäse überbacken*
- Toast Caprese (A,C,G,N,H)  € 5,90  
*eine Scheibe OPA JOHANN BROT mit Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken, mit Basilikum Pesto verfeinert*
- JOHANN'S Club Sandwich (A,C,G,O) € 8,50  
*saftiges Hühnerfilet, Tomate, Bacon, Spiegelei, Blattsalat, Cocktailsauce, im hausgemachten Toastbrot*
- Überbackenes Schinkenbrot (A,G,O) € 5,90  
*Opa Johann Brot, Creme fraiche und Kren, mit saftigem Schinken, Jungzwiebeln und Käse überbacken*
- Überschmolzenes Käsebrot (A,G,H)  € 6,60  
*mit dreierlei Käse, karamellisierten Äpfeln und Nüssen*
- Schinken-Käse-Toast (A,G,O) € 4,40

 vegetarisch

# KNACKIGE SALATE

- Hühnerbrustfilets (O) € 9,60  
*am Spieß auf knackig, frischer Salatvariation mit Joghurt-Limetten-Chili-Dressing*
- Schafkäse im Speckmantel (A,G,O) € 9,60  
*auf grünen Blattsalaten, dazu servieren wir ein Walnussdressing und 2 Scheiben Pane Colossini*
- Anti-Pasti-Teller (A,G,O) € 9,90  
*Prosciutto, Trüffelsalami, Rucola, gehobelter Parmesan, Grillgemüse, Ciabattini*
- Johann's Chef Salat (G,O) € 7,90  
*Blattsalat mit Schinken, Käse, Ei, Mais, Tomate, Essig und Öl*
- Couscous Salat (E,F,G)  € 8,90  
*mit Sojabohnen, Feta, rotes Pesto, Olivenöl auf Blattsalat*
- Linsensalat mit Feta (G,H)  € 9,40  
*zubereitet mit frischen Tomaten, Rucola, Nüssen, Avocado und Olivenölmarinade*
- Gemischter Salat (O)  € 3,40



# Eine FRISCHE HAUSGEMACHTE WAFFEL

mit Früchten der Saison und Schlagobers € 6,90

mit Eis, Früchten der Saison und Schlagobers  
€ 7,90



<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

Angebote gültig solange der Vorrat reicht. Satz- und Druckfehler vorbehalten. Bei allen Bildern handelt es sich ausschließlich um Symbolfotos.

**WLAN Passwort: opajohann**

**... 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!