

# Wann gibts welche Brotsorten?

## TÄGLICH

- **DINKEL-URKORN VOLLKORNBROT (WEIZENFREI):** DVM und DVF, 3 Stufen-Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Reisflocken, Salz, Hefe (6 Wochen ohne Konservierungsstoffe haltbar)
- **SCHWEDEN-VOLLKORNBROT:** RVM, WVM, 3 Stufen-Natursauerteig, Hafer, Dinkel, Gerste, Hirse, RVS, Sonnenblumenkerne, Reis, Leinsaat, Gerstenmalzmehl, Salz, Hefe, (6 Wochen ohne Konservierungsstoffe haltbar)
- **ROGGEN-VOLLKORNBROT (WEIZENFREI):** RVM, 3 Stufen-Natursauerteig, Salz, Hefe, Gewürze (6 Wochen ohne Konservierungsstoffe haltbar)
- **ROGGENSONNENBLUMENBROT:** von jedem Roggenbrot möglich, auch mit mind. 8 % Sonnenblumenkerne
- **FRANZÖSISCHES BAGUETTE** und zur Grillzeit Cilli-Paprika in Öl, und vieles mehr.

## MONTAG BIS SAMSTAG

- **HAUS-GEWÜRZBROT:** 55% RM, 45% WM im Gewürzbrot, feingemahlene versch. Gewürze nicht so hell wie viele
- **EMMERBROT (WEIZENFREI):** DM, gepoppter Emmer, DVS, RM, 3 Stufen-Natursauerteig, Ciasamen, Gerstenmalz, Salz, Hefe, Kürbiskerne lange saftig, genial auch getoastet
- **SEL-VITALBROT:** WM, Kartoffelmehl, 3 Stufen-Natursauerteig, Kürbiskerne, HF, RF, RVS, Gerstenmalz, Salz, Hefe eigenwillig aber lecker
- **ROGGEN-DINKELBROT:** (WEIZENFREI) 60 % RM, 40 % DM, 3 Stufen-Natursauerteig Gerstenmalz, Salz, Hefe, Gewürze mild, gut für Aufstriche
- **QUINOA-BROT (WEIZENFREI):** Gepoppter gemalzter Quinoa, RM, DM, 3 Stufen-Natursauerteig, gepoppter Ameranth, Kürbiskerne bay. Soja, Gerstenmalz, Salz, Hefe, „Das Eiweisreiche“ von dem wird man schnell satt

## DIENSTAG

- **DINKEL-MALZKORNBROT (WEIZENFREI) :** 100% DVM und DM, 3 Stufen-Natursauerteig Gersten- Malzflocken, Gerstenmalzmehl, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe, Sesam- und Leinsamen schön mild gemalzt

## DI., DO, UND SAMSTAG

- **BIRGITTENBROT:** WM, RM, 3 Stufen-Natursauerteig, Kartoffelmehl, Leinsamen, Salz, Hefe, versch. Kräuter und Gewürze, unsere Spezialität, passt zu Allem

## DIENSTAG BIS SAMSTAG

- **DINKEL-KÜRBIS-BROT (WEIZENFREI):** DVM, DM, DVS, 3 Stufen-Natursauerteig, (Kürbiskerne) Gerstenmalz, Salz, Hefe, Gewürze innen ganz fein

## DIENSTAG UND FREITAG

- **BAYRISCHES LANDBROT:** 70 % RM, 30 % WM, 3 Stufen-Natursauerteig, Buttermilch, Gerstenmalz, Salz, Hefe, locker mild



Alle Brote werden im **ALTDEUTSCHEN STEINBACKOFEN** gebacken und mit unserem **DREI-STUFENNATURSAUERTEIG** versäuert.



## MITTWOCH

- **KARTOFFEL- UND KARTOFFEL-KÜRBISBROT:** Kartoffel-, WM, RM, 3 Stufen-Natursauerteig, (mind. 8 % Kürbiskerne), Salz, Hefe, versch. Gewürz

## MO., MI. UND SAMSTAG

- **MAIR'S ROGGENBROT:** 72% RM, 28 % WM, 3 Stufen-Natursauerteig, Molke, Gerstenmalz, Salz, Hefe, innen hell, super lange saftig, geschmackvolle Kruste, unser meist verkauftes Brot

## DO., FR. UND SAMSTAG

- **SECHS-KÖRNER-DINKELBROT (WEIZENFREI):** DVM, DM, DVS, 3 Stufen-Natursauerteig, sechs verschiedene Körner und Saaten, Gerstenmalz, Salz, Hefe, schön körnig, leicht nussig im Geschmack

## DONNERSTAG

- **ALTOBROT:** 70 % RM, 30 % WM, 3 Stufen-Natursauerteig, Salz, Hefe, höherer Sauerteiganteil ca. 65 %, unser Altbayrisches, wie zu Großvaters Zeiten, extrem lange frisch

## FREITAG UND SAMSTAG

- **KICKERBROT:** Das leicht körnige Familienbrot: WM, RM, 3 Stufen-Natursauerteig, Kartoffelmehl, RVS, Sonnenblumenkerne, bay. Soja, HF, RF, Salz, Hefe

## MONTAG UND FREITAG

- **SONNENBLUMENBROT VOM HAUSBROTTEIG:** 55% RM, 45% WM, mind. 8% Sonnenblumenkerne

## MONTAG UND SAMSTAG

- **MALZKORNBROT / KRAFTKORNBROT:** Roggen-, Weizenvollkorn, Roggenschrot, Malzflocken, Dinkelmehl, Gerstenmalz, versch. Öl-Saaten, länger gebacken

## DO. FR. UND SAMSTAG

- **BIERBROT:** nur mit Bier statt Wasser, echt speziell, nur auf Bestellung im Laden und in vielen Wirtschaften z.B. beim Maierbräu

Unser Land Mehl ist mit Keimling (RM, DM und WM).

Unser Land Vollkornmehl ist mit Keimling und Schale.

Unser Land Mehle kosten fast das Doppelte von den konventionell angebauten.

Unser Land Mehle sind ohne Klärschlamm, keine Wachstumsregler und keine chemischen Hilfsmittel und Pflanzenschutzmittel

*Weil Heimat und Gesundheit verbindet - Natürlich ist besser!*