



Unser Reinheitsgebot

- Wir backen mit reinem 3-Stufen-Natursauerteig im altdeutschen Steinbackofen
- Sorgfältige Rohstoffauswahl
- Überwiegend regionale Rohstoffe ohne Konservierungsstoffe ohne Emulgatoren ...
- Gesunde Qualität ist uns besonders wichtig
- Zubereitung mit belebtem Wasser
- Unser Land Bäcker

Dafür stehen wir

- Handwerk aus Leidenschaft seit 1908
- Kein Teiglingzukauf
- Nur Biolandeier vom Kölbl Thomas
- Freundlicher Service



Neu in Erdweg

*Ab Montag,
1.2.2021 täglich
frische Backwaren
aus dem Steinbackofen!*

Wo? Ehemalige Bäckerei Wimmer

Wann? Montag bis Samstag
von 6.00 bis 13.30 Uhr
Sonntag 7.30 bis 10.30 Uhr

*Unsere
Kennenlern-
Tüte für
Sie*

1 Brot 500g (nach Wahl)
1 Semmel (nach Wahl)
1 Kornsemmel (nach Wahl)
1 Breze
1 Gebäck (nach Wahl)

für nur 5,90 Euro



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



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!

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