

Unsere Brotsorten:

Mischbrot Mo - Sa 500g/1kg/1,5kg	Sehr gut gelockertes Weizenmischbrot, milder Geschmack, gut bekömmlich, 60% WM, 40% RM, mit Magerquark.
Elsava Gold Mo - Fr. 500g/1kg/1,5kg	Kräftiges Roggenmischbrot, gut gelockert, gut gebackene Kruste. Mit und ohne Kümmel 60% RM, 40% WM.
Bauernbrot Mo - Sa 1kg (auf Best. auch 1,5kg)	Kräftiges, herzhaftes Roggenbrot, kräftige Kruste, gute Frischhaltung. Mit und ohne Kümmel. 90% RM, 10% WM.
Echt Elsenfelder Hasenbrot Di + Do 1,5 kg	Kerniger, herzhafter Laib, gut durchgebackene Kruste. Aus Vollsauerteig hergestelltes Roggenbrot (mehrstufige Sauerteigführung mit langen Reifezeiten). Sehr gute Frischhaltung. 90% RM, 10% WM.
Gewürzbrot Mo - Sa ca. 3kg (auch ¼ oder ½ Laib)	Roggenbrot mit hauseigener Gewürzmischung leicht gewürzt. Sehr lange Backzeit, kräftige Kruste, sehr gute Frischhaltung. 90% RM, 10% WM.
Häckerbrot Mo / Mi / Fr 1,25kg	Roggenbrot mit kräftig-aromatischer Krume, besonders intensiver Krustengeschmack durch die bemehlte Oberfläche und lange Backzeit. Sehr gute Frischhaltung. Aus Vollsauerteig hergestellt. 90% RM, 10% WM.

Unsere Spezialbrote:

Dinkel-Emmerbrot Di + Do 500g	Tip!	Saftiges Brot durch lange Quell- und Ruhezeiten. 75% Dinkelmehl, 25% Emmervollkorn
Vinschgerl Mi+ Fr ca. 160g	Tip!	Roggenmischbrot nach Südtiroler Art: Mit versch. Gewürzen.
Sonnenblumenbrot Mo - Sa 500g		Roggenmischbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen.
Kürbiskernbrot Di + Fr 500g		Roggenmischbrot mit gerösteten Kürbiskernen aus der Steiermark.
Walnussbrot Mo - Sa 500g	Tip!	Roggenmischbrot mit Premium-Walnüssen.
Zwiebelbrot nur auf Bestellung 500g		Weizenmischbrot mit Röstzwiebeln.
Schinkenbrot nur auf Bestellung 500g		Roggenmischbrot mit geräucherten Schinkenwürfeln.
Helles Toastbrot Mo - Fr 250g / 500g		Zutaten: Weizenmehl, Margarine, Sauerteig, Hefe, Salz.
Vollkorn Toast Mo / Mi / Fr 250g / 500g		Zutaten: Wie oben, aber mit Weizen-vollkornmehl gebacken.
Dinkelbuttertoast Di + Do 250g / 500g	Tip!	Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Butter, Roggenvollkornsauerteig, Hefe, Salz.



Unsere Brotsorten



Elsfeld, Rhönstr. 2

Tel: 06022-8493
Mail: info@weigand-brot.de

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr: 6.45 - 12.30
und 14.00 - 18.00
Mittwoch: 6.45 - 12.30
Samstag: 7.00 - 12.00

Obernburg, Römer. 71

Tel: 06022-5646

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 7.15 - 12.30
nachmittags geschlossen!
Samstag: 7.15 - 12.00

Unser Bestes:



Weigand's Räuber-Brot

500g Mo - Sa

Tip! 750g Mo - Fr

1kg Mo - Sa

Uriges, besonders kräftiges, ausgehobenes Roggenbrot mit 10% Roggenvollkornanteil, hervorragende Frischhaltung.

Aus Vollsauerteig, lange Teigführung, dadurch sehr aromatisch. 95% RM, 5% WM.



Original Holzofenbrot

nur Do.
und Fr.
1 kg

Tip!

Uriges, besonders kräftiges Roggenbrot mit 10% Roggenvollkornanteil, hervorragende Frischhaltung. Aus Vollsauerteig, lange Teigführung, dadurch sehr aromatisch. 95% RM, 5% WM.



Unser Holzbackofen steht vor unserer Bäckerei im Vorgarten. Dort können Sie Vormittags direkt zuschauen! Nachdem der Backofen mit Buchenholz aufgeheizt worden ist, wird die Holzrasche herausgekratzt und anschließend die Brotlaibe mit dem Holzschieber einzeln eingeschossen. Backzeit: ca. 1,5 Stunden.

Vollkornbrote (100%):

Roggenvollkornbrot

Mo - Fr
1kg



Kräftiges, grobes Vollkornbrot. 95% Roggenvollkorn, 5% Weizenvollkorn, Vollkornsauerteig.

Römerkornbrot

Mo - Fr
1kg



Gut gelockertes Brot aus Roggen- (70%) und Weizenvollkorn (30%), mit geröst. Sonnenblumenkernen, Sehr gute Frischhaltung.

Aktivkornbrot

Mo - Fr
1kg



Tip!

Sehr aromatisches Brot aus Roggen- (70%) und Weizenvollkorn (30%) mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Hafer, Sesam, Soja, Kürbiskernen, Wal- u. Haselnüssen. Harmonischer Geschmack.

Vollwertbrot

Mo - Sa
750g



Sehr gut gelockertes Brot aus extra fein gemahlenem Roggen- (63%) und Weizenvollkorn (37%).

Dinkelbrot

Di + Do
750g



Aus wertvollem Dinkelvollkorngetreide hergestellt. Mit 15% Roggenvollkornsauerteig.

Frischflockenbrot

Mo - Fr
750g



Tip!

Sehr aromatisches Brot aus frisch geflocktem Roggen- (60%), Dinkelvollkorn (30%) und Hafer (10%). Durch das Quetschen wird das Getreide schonender aufbereitet, die Inhaltsstoffe bleiben besser erhalten!

Unsere Vollkornschrote und Flocken machen wir selber, die Vollkornmehle liefert der Müller.

Unser Getreide:

Seit 1994 verarbeiten wir in unserer Backstube nur noch regionales Getreide aus kontrolliert umweltschonendem Anbau vom Mönchberger Landwirt Christian Link. Unserer Kundschaft und der Umwelt zuliebe!



Ein regionaler Kreislauf zwischen Landwirt, Müller, Bäcker und Kunde!



Reinheitsgarantie

Alle Zutaten für unsere 20 herzhaften Brotsorten werden bei uns in der Backstube frisch geschrotet oder gemahlen und vermischt. Wir verwenden keine Körner- oder Fertigmischungen und arbeiten ausschließlich mit naturreinem Sauerteig. Das ist zwar zeitaufwendiger, aber der gute Geschmack unserer Brote ist weit bekannt. - Unser erstes Brot kommt um 8.00 Uhr, unser letztes erst um 10.30 Uhr aus dem Backofen. Geschmack braucht halt seine Zeit!

www.weigand-brot.de

