

Helle Brötchen:

Passauer Brötchen

Mo - Sa
vegan



Gut gelockertes
Weizenbrötchen aus
90% WM, 10% RM.
Vollkorngehalt: 10%.

Stöllchen

Mo - Sa
vegan **Tip!**



Gut gelockertes
Weizenbrötchen aus
90% WM, 10% RM.
Vollkorngehalt: 10%.

Kümmel- stöllchen

Mo - Sa
vegan **Tip!**



Gut gelockertes
Weizenbrötchen
mit Kümmel aus
90% WM, 10% RM.
Vollkorngehalt: 10%.

Rustikale Brötchen

Mo - Sa
vegan **Tip!**



Sehr gut gelockertes
Brötchen aus
100% Weizenmehl.
Aromatisch und
krustig!

Milch- brötchen

Mo - Sa



Sehr gut gelockertes
Brötchen aus 100% WM.
Statt Wasser mit
Vollmilch hergestellt.

Mohn- oder Sesam- brötchen

Mo - Sa



Wie Milchbrötchen,
nur dann mit Mohn
oder Sesam oben drauf.

Spezialbrötchen:

Roggen- brötchen

Mo - Sa
vegan



Tip!

Gut gelockertes,
würziges Brötchen
aus 65% Weizen
und 35% Roggen.
Vollkorngehalt: 6%

Mehrkorn- brötchen

Mo - Sa
vegan



Tip!

Gut gelockertes,
aromatisches Brötchen
aus 85% Weizen
und 15% Roggen.
Mit haus eigener
Körnermischung

Kürbis- kern- brötchen

nur Sa
vegan



Tip!

Wie Mehrkornbrötchen,
aber statt
Körnermischung
mit gerösteten
Kürbiskernen aus
der Steiermark.

Walnuss- brötchen

nur Sa
vegan

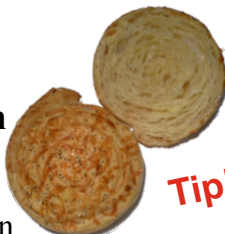


Tip!

Roggenbrötchen-
teig mit vielen
Premium-Walnüssen

Käse- brötchen

Mo - Sa
bitte
vorbestellen



Tip!

Sehr gut gelockertes
Brötchen aus
Plunderteig
und Goudakäse.



Unsere Brötchensorten



Elsensfeld, Rhönstr. 2

Tel: 06022-8493

Mail: info@weigand-brot.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr: 6.45 - 18.00

Mittwoch: 6.45 - 12.30

Samstag: 7.00 - 12.00

Partygebäck:

Partybrötchen
nur auf Bestellung



Kleine Brötchen (50%) aus Milchbrötchenteig mit Sesam, Mohn, Mehrkornmischung, Sonnenblumenkernen u. Käse.

Partykränze
nur auf Bestellung



Partybrötchen als 10er in Traubenform, oder 20er in Kreisform erhältlich.

Käsestangen
auf Bestellung



Tip!

Aus Butterplunderteig mit Zwiebel-Käsefüllung.

Knusperstangen Klassik
auf Bestellung



Herzhafte Stange aus Plunderteig mit Zwiebeln, u. Körnern, mit Käse überbacken.

Knusperstangen Pikant
auf Bestellung



Tip!

Wie Knusperstange Klassik, aber leichte Chilischärfe und mit Schinkenwürfeln.

Laugstangen
auf Bestellung



Mit Gouda überbacken. Auch als kleine Stangen erhältlich.

Bierstangen



Tip!

Nach überliefertem, traditionellem Rezept.

Für Ihre Feier oder Veranstaltung beraten wir Sie gerne individuell. Wir bieten Ihnen auch an, die Backwaren kurz bevor sie gebraucht werden, bei uns warm abzuholen. Auch abends oder an Wochenenden.

Vollkornbrötchen (90%):

Dinkelvollkornbrötchen
Mo - Sa
vegan



Tip!

Aromatisches Brötchen mit leicht nussigem Geschmack. Aus Dinkel (90%) und Roggen (10%). Sehr gute Frischhaltung.

Tiroler Spitzbrötchen
Mo - Sa
vegan



Tip!

Sehr aromatisches Brötchen aus Weizen (65%) und Roggenvollkorn (35%). Leicht gewürzt mit Anis, Fenchel und Koriander. Harmonischer Geschmack. Sehr gute Frischhaltung.



Unsere Vollkornschröte und Flocken machen wir selber, die Vollkornmehle liefert die Mühle.

Weißbrot und Stangen:

Weißbrot
Mo - Sa
ca. 40 cm
vegan



Stollenform
90% WM, 10% RM.
Vollkorngehalt: 10%.
Auch mit Kümmel!

Franz. Weißbrot
Mo - Sa
ca. 60 cm
vegan



Wie Weißbrot, aber in Stangenform (60cm). Auch mit Kümmel, mit Sesam, mit Mohn u. bemehlt erhältlich.

Baguette
Mo - Sa
ca. 35 cm
vegan



Wie Weißbrot, aber in Stangenform.

Winzerstange
Mo - Sa
ca. 35 cm
vegan



Tip!

Wie Roggenbrötchen, aber in Stangenform. Sehr aromatisch!

Brotstange
Mo - Sa
ca. 40 cm
vegan



Stange aus kräftigem Roggenmischbrotteig, gut gelockert, gut gebakene Kruste. Nur auf Bestellung.

Echte Handarbeit

Unsere 14 Brötchensorten werden bei uns noch von Hand geformt und dann im Steinbackofen für Sie knusprig gebacken. Das Backen im traditionellen Steinbackofen gibt im Gegensatz zu den modernen Stikkenöfen den Brötchen eine kräftigere und aromatischere Kruste und lässt sie länger knusprig bleiben.



www.weigand-brot.de