

## Helle Brötchen:

### Passauer Brötchen

Mo - Sa



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

### Stöllchen

Mo - Sa

**Tip!**



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

### Kümmelstöllchen

Mo - Sa

**Tip!**



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

### Rustikale Brötchen

Mo - Sa

**Tip!**



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

### Milchbrötchen

Mo - Sa



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

### Mohn- oder Sesambrötchen

Mo - Sa



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

## Spezialbrötchen:

### Roggenbrötchen

Mo - Sa



**Tip!**

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

### Mehrkornbrötchen

Mo - Sa



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

### Sonnenblumenbrötchen

nur Sa



Wie Mehrkornbrötchen, aber statt Körnermischung mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

### Kürbiskernbrötchen

nur Sa



**Tip!**

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

### Walnussbrötchen

nur Sa



**Tip!**

Roggenbrötchenteig mit vielen Premium-Walnüssen

### Käsebrötchen

Mo - Sa

bitte vorbestellen



**Tip!**

Sehr gut gelockertes Brötchen aus Plunderteig und Goudakäse.



## Unsere Brötchensorten



### Elsfeld, Rhönstr. 2

Tel: 06022-8493

Mail: [info@weigand-brot.de](mailto: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, Di, Do, Fr: 7.15 - 18.00

Mittwoch: 7.15 - 12.30

Samstag: 7.15 - 12.00

## Partygebäck:

### Partybrötchen

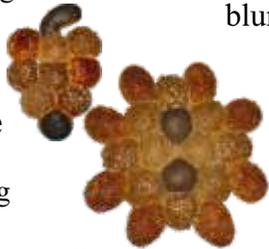
nur auf Bestellung



Kleine Brötchen (50%) aus Milchbrötchenteig mit Sesam, Mohn, Mehrl Kornmischung, 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.

### Laugenstangen

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%):

### Vollwertbrötchen

Mo - Sa



Unser Klassiker: 90% Weizen, 10% Roggen. Sehr gute Frischhaltung.

### Dinkelvollkornbrötchen

Mo - Sa



**Tip!**

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

### Tiroler Spitzbrötchen

Mo - Sa



**Tip!**

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



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

## Weißbrot und Stangen:

### Weißbrot

Mo - Sa  
ca. 40 cm



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

### Franz. Weißbrot

Mo - Sa  
ca. 60 cm



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

### Baguette

Mo - Sa  
ca. 35 cm



Wie Weißbrot, aber in Stangenform.

### Winzerstange

Mo - Sa  
ca. 35 cm



**Tip!**

Wie Roggenbrötchen, aber in Stangenform. Sehr aromatisch!

### Brotstange

Mo - Sa  
ca. 40 cm



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

## Echte Handarbeit

Unsere über 15 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](http://www.weigand-brot.de)

