

BESTES GEBÄCK AUF BESTELLUNG GELIEFERT



Ab sofort bieten wir einen Lieferservice für Brot und Gebäck an und bringen deine Bestellung direkt an die Haustür.



Bindl. Bäckt. Besser.

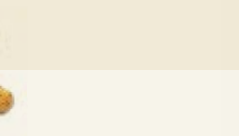
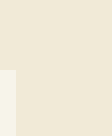
So schmeckt Vielfalt

Unser Sortiment

Brote

										
Ledermühlenbrot Roggenmischbrot (80% Roggen/20% Weizen) aus hausgemachtem Natursauerteig, ohne Hefe	Bauernbrot Roggenmischbrot (70% Roggen/30% Weizen) aus hausgemachtem Natursauerteig und Kümmel, ohne Hefe	Roggenbrot 100% Roggenbrot aus hausgemachtem Natursauerteig, ohne Hefe	Leinsamenbrot Lockeres Weizenmischbrot mit Natursauerteig und Leinsamen	Buchweizenbrot Saftiges, knuspriges Kornbrot mit Dinkel- und Buchweizenmehl	5-Elemente-Brot Saftiges Weizenmischbrot mit Natursauerteig, Sonnenblumen und Mais	Saglerbrot Lockeres, saftiges Dinkel-Roggenbrot mit Natursauerteig	Dinkelvollkornbrot 100% Dinkel-Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Nussbrot Knuspriges Dinkel-Roggenbrot mit Natursauerteig und Walnüssen	Karottenbrot Sehr saftiges Kornbrot mit Dinkel, Buchweizen und Karotten	BIO-Schläglerroggenbrot 100% Roggenbrot aus hausgemachtem Bio-Natursauerteig, ohne Hefe
1000g, 500g, 250g	1000g	1000g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	1000g, 250g

Gebäck

											
Semmel Kaisersemmel Aktionspreis ab 5 und 10 Stück	Handsemmel Kaisersemmel von Bäckerhand gemacht	Mohnflesserl, Salzflöckerl Schmackhaftes Mohn- oder Salzflöckerl	Salzstangerl Knuspriges Salzstangerl	Reschling Körniges Weizengebäck	Vitalweckerl Knuspriges, lockeres Weizengebäck mit Sonnenblumenkernen	Kürbiskernweckerl Knuspriges Weizengebäck mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Dinkelweckerl 100 % Dinkel	Dinkelknopf Körniges Dinkelgebäck aus 100 % Dinkelmehl	Butterkipferl Lockeres Frühstückkipferl mit Butter und regionaler Milch	Semmelwecken Saftiger Wecken aus Semmelteig	Französisches Baguette Lockeres Baguette aus Weizenteig mit regionaler Milch
											
Buttercroissant Hausgemachtes Croissant	Malzkipferl Lockeres Korncroissant	Pizzaweckerl Leckerer Weizengebäck mit Tomatensoße und Emmentaler	Specksemmel Herzhafte Semmel mit Emmentaler und Speck aus der Region	Käsesemmel Knusprige Semmel, mit Emmentaler überbacken	Mexikanerstangerl Würziges, leicht scharfes Stangerl, mit Käse, Mais und Pfeffer. Aus glutenfreien Zutaten und ohne Hefe	Laugenbreze Bayrische Laugenbreze mit Salz	Laugenflesserl Käse Laugenflesserl mit Emmentaler überbacken	Laugenstangerl Laugengebäck mit Sesam	Knoblauchstangerl Weizenstangerl mit hausgemachter Knoblauchbutter aus frischem Knoblauch	Baguette Rustikal Knuspriges Baguette aus Weizensauerteig	Kornbaguette Körniges Baguette mit Sonnenblumen, Sesam und Leinsamen

Süßes

											
Brioche Lockerer Briochewecken mit Rosinen	Buchteln mit Marillenmarmelade gefüllt nach Oma's Rezept	Krapfen Leckerer Faschingskrapfen gefüllt mit Marillenmarmelade	Schaumrolle Leckere Bindl-Schaumrolle	Topfengolatsche Plundergebäck mit Topfenfülle und Rosinen	Max und Moritz Plundergebäck mit Mohn- und Nussfülle	Apfeltasche Plundergebäck mit Apfelfülle	Mohn- und Nusskrone Briocheteig mit Mohn- oder Nussfülle und Zuckerglasur	Linzer Kipferl Mürbes Kipferl mit Marillenmarmelade und Schokolade	Makronenstangerl Nussiges Stangerl mit Ribiselmarmelade und Schokolade	Nussecke Nussiges Eck mit Haselnüssen, Rohmarzipan und Schokolade	Schnecke Briocheteigschnecke mit Zuckerglasur

Unser Gebäcklieferservice

So einfach geht's

01 Bestellung

Bestelle bei uns dein Lieblingsgebäck und frisches Brot über Telefon, Whats App oder E-Mail.
Der Mindestbestellwert beträgt 10 Euro.

02 Zustellung

Die Zustellung erfolgt zwischen 7:00 und 10:00 Uhr am Zustelltag.

Wir liefern an folgenden Tagen an deinen Ort:

Wochentag	Zustellungsorte
Montag	Klafter, Schwarzenberg, Ulrichsberg
Dienstag	Aigen, Baureith, Minihof, St. Oswald, Schindlauer
Mittwoch	Julbach, Oepping, Ulrichsberg
Donnerstag	Klafter, Schwarzenberg
Freitag	Breitenstein, Kerschbaum, Baureith, Aigen, Natschlag, St. Oswald, Ulrichsberg
Samstag	Klafter, Schwarzenberg, Aigen, Oepping, Julbach

03 Abrechnung

Die Abrechnung erfolgt monatlich. Du bezahlst bequem per Überweisung.
(Andere Zahlungsart nach Absprache möglich.)



BESTELLUNG

und weitere Infos zum Service unter:

Telefon: **+43 7288 2322**

Whats App: **+43 676 55 44 972**

E-Mail: **backstube@ledermuehle.at**

www.ledermuehle.at



Bindl. Bäckt. Besser.