

BESTES GEBÄCK AUF BESTELLUNG GELIEFERT



Gratis
Zustellung!



Bindl.
Bäckt.
Besser.

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



Lederkmhlenbrot

Roggenmischbrot
(80% Roggen/20% Weizen)
aus hausgemachtem
Natursauerteig,
ohne Hefe

1000g, 500g, 250g



Bauernbrot

Roggenmischbrot
(70% Roggen/30% Weizen)
aus hausgemachtem
Natursauerteig und
Kmmel, ohne Hefe

1000g



Roggenbrot

100% Roggenbrot
aus hausgemachtem
Natursauerteig,
ohne Hefe

1000g



Leinsamenbrot

Lockeres
Weizenmischbrot
mit Natursauerteig
und Leinsamen

500g



Buchweizenbrot

Saftiges, knuspriges
Kornbrot mit
Dinkel- und
Buchweizenmehl

500g



5-Elemente-Brot

Saftiges
Weizenmischbrot
mit Natursauerteig,
Sonnenblumen
und Mais

500g

Gebck



Semmel

Kaisersemmel

Aktionspreis
ab 5 und 10 Stck



Handsemmel

Kaisersemmel
von Bckerhand
gemacht



Mohnflesserl, Salzfllesserl

Schmackhaftes
Mohn- oder
Salzfllesserl



Salzstangerl

Knuspriges
Salzstangerl



Reschling

Krniges
Weizengebck



Vitalweckerl

Knuspriges, lockeres
Weizengebck mit
Sonnenblumenkernen



Buttercroissant

Hausgemachtes
Croissant



Malzkipferl

Lockeres
Korncroissant



Pizzaweckerl

Leckeres
Weizengebck
mit Tomatensoe
und Emmentaler



Specksemmel

Herzhafte
Semmel mit
Emmentaler und
Speck aus der
Region



Ksesemmel

Knusprige
Semmel, mit
Emmentaler
überbacken



Mexikanerstangerl

Würziges, leicht scharfes
Stangerl, mit Kse,
Mais und Pfeffer. Aus
glutenfreien Zutaten
und ohne Hefe

Süßes



Brioche

Lockerer
Briocheecken
mit Rosinen



Buchteln

mit Marillen-
marmelade gefüllt
nach Oma's Rezept



Krapfen

Leckerer
Faschingskrapfen
gefüllt mit Marillen-
marmelade



Schaumrolle

Leckere Bindl-
Schaumrolle



Topfengolatsche

Plundergebck mit
Topfenfülle und
Rosinen



Max und Moritz

Plundergebck mit
Mohn- und Nussfülle



Saglerbrot

Lockeres, saftiges
Dinkel-Roggenbrot
mit Natursauerteig

500g



Dinkelvollkornbrot

100% Dinkel-
Vollkornbrot mit
Sonnenblumenkernen

500g



Nussbrot

Knuspriges Dinkel-
Roggenbrot mit
Natursauerteig
und Walnüssen

500g



Karottenbrot

Sehr saftiges
Kornbrot mit Dinkel,
Buchweizen
und Karotten

500g



BIO-Schläglerroggenbrot

100% Roggenbrot aus
hausgemachtem
Bio-Natursauerteig,
ohne Hefe

1000g, 250g



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



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



Apfeltasche

Plundergebäck
mit Apfelfülle



Mohn- und Nusskrone

Briocheiteig 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

Briocheiteigschnecke
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, Schindlau
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.