

## Unsere Produkte:

--- FrISChe Eier ---  
aus Bodenhaltung

Verschiedenes aus  
Früchten und  
Gemüse.....

MARMELADE, FRUCHTSAFT, KOMPOTT,...  
KÜRBISGEMÜSE, CHUTNEY,...

*Erhältlich ab Ernte,  
solange der Vorrat reicht!*

Als Geschenkidee fülle ich  
Ihnen auch gerne kleine  
Geschenkkörbe!



*... auf Vorbestellung!!!*

### ROGGEN-WEIZEN MISCHBROT

MISCHBROT ca.1kg .....4,20€  
BAUERNLAIB ca. 1kg  
.....aus dem Steinofen .....4,60€

### REINE SORTE

ROGGENBROT ca.1kg .....4,40€  
DINKELBROT ca.0,7kg .....4,50€  
WEIZEN-WECKEN ca.0,7kg .....4,00€

### BROT MIT KÖRNDL'N

VOLLESKORN BROT ca.0,7kg .....4,70€  
DINKELVOLLKORNBROT ca.0,7kg .....4,70€  
SONNENBLUMENBROT ca.0,7kg .....4,50€  
NUSSBROT ca.0,7kg .....4,70€  
KÜRBISKERNBROT ca.0,7kg .....4,70€

KNOBLAUCHBAGUETTE ca. 0,3 kg .....2,80€  
DINKELWECKERL, SEMMERL,... .....1,10€  
...solange der Vorrat reicht

### SÜßES

STRIEZEL ohne Rosinen ca. 0,4kg .....4,00€  
mit Rosinen ca.0,4kg .....4,20€  
ZUCKERKIPFERL .....1,20€  
NUSSKIPFERL .....1,50€  
MOHNKIPFERL .....1,50€  
TOPFENTASCHERL .....1,10€  
SCHOKOBOMBEN .....1,10€  
GELEGENTLICH AUCH KUCHEN, SCHAUMROLLEN,...  
...solange der Vorrat reicht



PIZZA .....2,20€  
DINKELPIZZA .....3,10€  
BROT .....2,60€  
VOLLKORNBROT .....3,10€



ausgesiebertes Vollkornmehl:

WEIZENMEHL ca.1kg .....1,70€  
ROGGENMEHL ca.1kg .....1,70€  
DINKELMEHL ca.1kg .....2,80€

Vollkornmehl:

WEIZENVOLLKORNMEHL ca.1kg .....1,70€  
DINKELVOLLKORNMEHL ca.1kg .....2,80€

WEIZENVOLLKORNGRIESS ca. 0,5kg .....0,50€

Tiefkühl

Brot und Gebäck

*-solange der Vorrat reicht*

Jeden Mittwoch Nachmittag kann man bei uns am Hof frisches Brot kaufen.

Um die Menge möglichst gut planen zu können, ist eine Vorbestellung notwendig.

Darum bitte ich Sie, mir bis Dienstag Mittag

persönlich oder per Anruf/SMS Bescheid zu geben.

Tel. 0664/734 80 891

Abholen kann man das Brot oder andere Produkte zwischen

14:00 Uhr und 19:00 Uhr.

Fast alle Rohstoffe für unsere verarbeiteten

Produkte stammen aus unserem Betrieb und werden immer frisch verarbeitet.

Das Getreide zum Backen wächst auf unseren Äckern und wird in der hofeigenen Mühle zu Mehl verarbeitet.

Das Getreide wird gemahlen und ausgesiebt. Das bedeutet, das Korn wird nicht geschält, bevor es vermahlen wird.

Das Mehl ist dadurch dunkler und Mineralstoffe und Vitamine bleiben enthalten.

Es enthält somit den höchsten Grad aller getreideeigenen Inhaltsstoffe.

Es freut mich, meinen Kunden mitzuteilen, dass ich schon mehrmals erfolgreich bei der Produktprämierung der „AB HOF“ -der Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter- in Wieselburg teilgenommen habe!

#### Meine bisherigen Erfolge:

- 2018 Silber für mein „Mischbrot“
- 2019 Gold für mein „Roggenbrot“  
Gold für mein „Mischbrot“  
Silber für meinen „Bauernlaib“
- 2020 Gold für mein „Roggenbrot“  
Gold für mein „Vollkornbrot“
- 2022 Gold für mein „Roggenbrot“  
Gold für mein „Vollkornbrot“  
Gold für meinen „Bauernlaib“  
Silber für mein „Mischbrot“  
Bronze für mein „Dinkelvollkornbrot“



Schülerweg 4

3426 Wipfing

Tel.:0664/73480891

Jeden Mittwoch

frischgebackenes Brot...

Eier und verarbeitete Produkte erhalten Sie täglich zwischen

8:00 Uhr und 19:00 Uhr im Selbstbedienungsladen!