



## Speisen

**Bäckerfrühstück** 1,3 € 10,00

Wurst, Käse, Butter, Marmelade, 2 Brötchen nach Wahl,  
1 großer Kaffee

**Kleines Frühstück** € 7,20

Wurst, Käse, Butter, Marmelade, 1 Brötchen nach Wahl,  
1 großer Kaffee

**Brezelfrühstück** € 4,70

Butterbrezel, 1 großer Kaffee

**Süßes Frühstück** € 6,00

Honig, Marmelade, Butter, 1 Brötchen nach Wahl,  
1 großer Kaffee

Gerne können sie ihr Frühstück gegen einen geringen Aufpreis  
ergänzen.

Überbackene 1/2 Seele 1,3,4 € 4,10

Leberkäswecken 1,2,3 € 3,55

Zelten 1,2,3 € 4,10

Wurstseele 1,2,3 € 3,70

Belegte Snacks bitte an der Theke auswählen.

Sahnetorte Stck. € 3,90

Kuchen gebacken Stck. € 3,70

Obstkuchen Stck. € 3,80



## Getränke

Kaffee groß € 3,10

Kaffee klein € 2,60

Cappuccino € 3,70

Milchkaffee € 3,70

Schokolade € 3,70

Chococcino € 3,70

Latte Macchiato € 3,70

Tee (ver. Sorten) € 3,10

Espresso € 2,50

Wasser (spritzig, mild) 0,5 l € 3,10

Fanta <sup>3,4</sup>, Cola <sup>4,7</sup>, Spezi <sup>4,6,7</sup>,

Cola Light <sup>4,7,10</sup> 0,5 l € 3,70

Orangen-, Apfel-, Multisaft 0,33 l € 2,90

Apfelschorle(Jugendgetränk) 0,5 l € 3,10

Capri- Sonne 0,2 l € 2,00

Schoki 0,5 l € 3,10

Alkoholische Getränke :

Sekt 0,15 l € 3,40

Pils / Radler 0,33 l € 3,70

Weißwein 0,125 l / 0,25 l € 3,10 / € 5,20

Rotwein 0,125 l / 0,25 l € 3,10 / € 5,20

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker,  
3=mit Antioxidationsmittel,4=mit Farbstoff,5=mit Phosphat,  
6=mit Süßungsmitteln,7=koffeinhaltig,8=chininhaltig,9=geschwärzt, 10=enthält eine Phenylalaninquelle.  
Alle Inhaltsstoffe sowie Allergene finden sie in unserem Produktordner oder fragen sie unser Personal.



## Herzlich Willkommen !

Wir sind eine kleine Handwerksbäckerei in Otterswang zwischen Aulendorf und Bad Schussenried.

Entgegen dem Trend zu Tiefkühlbackwaren und Fertigmischungen backen wir bei uns noch alles nach teilweise Original Rezepten, von 1909. Ohne unnötigen Zusatzstoffe, so werden unseren Brote aus Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz und Hefe hergestellt.

Bei uns wird Handarbeit noch groß geschrieben, wir arbeiten nur mit den nötigsten Maschinen.

In unserem Backofen wird jeden Tag alles frisch gebacken, es kommt aus dem Ofen direkt in unseren Laden und wird dort ofenfrisch verkauft. Seelen und Brezeln backen wir sogar mehrmals am Tag für Sie.

Das Geheimnis guter Backwaren ist die Zeit. Wie bei gutem Wein brauchen gute Backwaren ( bzw. der Teig ) Zeit zum Reifen. Außerdem kann nur durch viel Zeit der Teig das Maximum an Wasser aufnehmen und hält damit länger frisch.

Deshalb arbeiten wir mit unserem eigenen Roggensauerteig, Weizensauerteig und natürlich mit verschiedenen Vorteigen. Unsere Sauerteige und Vorteige stehen bis zu 20 Std., die Teige die daraus hergestellt werden, reifen noch weitere 3-4 Std.

nach. So erreichen wir oft Teigreifezeiten von 24 Std..

Wo es möglich ist versuchen wir unsere Rohstoffe aus dem Umland zu beziehen, um unnötige Transportwege zu vermeiden und die Region zu unterstützen.

Wir beziehen unsere Wurst von der Metzgerei Huber in Aulendorf, unser Mehl wird von der Angermühle in Biberach sowie von der Vogtmühle Illertissen geliefert.

Die Vollkornmehle sowie Vollkornschröte stammen von der Herrenmühle Vogel aus Aulendorf. Unsere Eier kommen vom Geflügelhof Zembrot aus Atzenberg.

**Ihre Bäckerfamilien Laux**



## Überbackene Seelen

*1/2 Seele 4,10€*

### Neptun :

mit Thunfisch & Zwiebeln & Käse 4

### Hawai :

mit Schinken & Ananas & Käse 1,3,4

### Bergsteiger :

mit Schinken o. Salami o. Rauchfleisch,

Tomate, Käse & Zwiebeln 1,2,3,4

### Caprese :

mit Tomate & Mozzarella & Pesto

### Dips zur Wahl :

Salsa 1,4,6, Remoulade 6

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker,  
3=mit Antioxidationsmittel,4=mit Farbstoff,5=mit Phosphat,  
6=mit Süßungsmitteln,7=koffeinhaltig,8=chininhaltig,9=geschwärzt, 10=enthält eine Phenylalaninquelle.  
Alle Inhaltsstoffe sowie Allergene finden sie in unserem Produktordner oder fragen sie unser Fachpersonal.