Das Brandl Backbuch:
Ein *perfektes Geschenk*
für Freundinnen und
Freunde guten Gebäcks
und feinen Essens.

Ein Leseexemplar zum
Druchblättern liegt für
Sie im Café bereit!

Brandl®

GEGRÜNDET 1891

meister des **hand**gebäcks

Bäckerei Brandl
Bismarckstraße 6, 4020 Linz
office@baeckerei-brandl.at
0732 773635-0
www.baeckerei-brandl.at
facebook.com/Baeckerei.Brandl.Linz

HANDGEMACHT VOR ORT

Das Brandl Brot und Gebäck wird hier in der Backstube in liebevoller Handarbeit vor Ort hergestellt.
Und das seit über 135 Jahren.

Dabei werden hochwertige, regionale Produkte und Zutaten verarbeitet.

So wird jedes Frühstück oder jede Jause zum Genuss.

Lassen Sie sich's schmecken!

KLEINES LINZER FRÜHSTÜCK

1 Brandl-Semmerl mit Butter & Marmelade
1 Verlängerter oder Cappuccino
7,40

LINZER FRÜHSTÜCK

2 Brandl-Semmerl mit Butter & Marmelade
1 Kaffee nach Wahl
8,90

BRANDL FRÜHSTÜCK

2 Stück Brandl-Gebäck nach Wahl
1 Butter-Briocheknopf
Schinken (auch Putenschinken) & Käse,
Gemüse, Butter & Marmelade
1/8 l Orangensaft
1 Kaffee nach Wahl
17,70

FITNESS FRÜHSTÜCK

2 Stück Brandl-Gebäck nach Wahl
Käse, Aufstrich, Gemüse & Butter
1 Bio-Joghurt mit Früchten
1/8 l Orangensaft
1 Kaffee nach Wahl
17,30

KINDER FRÜHSTÜCK

Briochekipferl oder Buttersemmerl
1 Tasse Kakao
5,60

BRANDLS JUNGBRUNNEN

Bio-Joghurt mit Äpfeln, Cranberries,
Chiasamen, Blütenpollen, Zimt
5,70

Alle Preise in Euro. Bei Änderungen wird ein Aufpreis verrechnet.

HANDGEMACHTES

Brandl-Semmerl
1,50

Butter-Briocheknopf
mit Hagelzucker und Rosinen
oder mit Mandelsplittern
3,00

Butter-Briocheknopf
mit Schokostücken
3,20

Butter-Croissant
2,80

Butter-Croissant gefüllt mit
Marillen- oder Powidlmarmelade
3,20

Salzstangerl
oder Flesserl
1,70

Spitzbua
1,80

Nussschnecke,
Mohnkrone,
Topfenstangerl,
Topfentascherl
3,80

Schoko-Croissant
3,50

FRÜHSTÜCKS-GENUSS-BEGLEITER

Portion Schinken & Käse
3,50

Leberaufstrich
1,20

Weiches Freiland-Ei
vom Gumpelmayr
2,00

Gemüseteller
2,80

1 Scheibe Sauerteigbrot
1,00

Marmelade
(verschiedene Sorten)
oder Nutella
1,10

Honig
1,10

Portion Butter
20 g **1,10**
10 g **0,70**

Bio-Joghurt
mit Früchten
5,60

Unsere Mitarbeiter_innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee von der Freistädter
Rösterei Suchan

Ristretto
3,30
Espresso
3,60
Espresso Macchiato
3,90
Doppelter Espresso
4,90

Verlängerter
4,10
Cappuccino
4,80
Latte Macchiato
4,90
Häferlkaffee
4,40

Kleiner Brauner
3,80
Großer Brauner
5,10

Kakao
3,80

Glas Milch
0,25l **2,40**

Tee
Earl Grey, English Breakfast,
Grüner Tee, Kräuter,
Kamille, Pfefferminz, Früchte
3,80

Portion
Zitronensaft
frisch gepresst
0,70

Portion
Obers oder Milch
0,30

Alle Kaffees werden auch mit **Hafermilch** oder **laktosefreier Milch** angeboten und können auch **koffeinfrei** genossen werden.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte
vom Hirschvogel, Thening

Apfel
Apfel-Karotte,
Apfel-Holler,
Apfel-Quitte,
Apfel-Rote Rübe,
Apfel-Weichsel

pur
0,25l **4,10**
gespritzt mit Mineralwasser
0,25l **3,40**
0,5l **5,30**
gespritzt mit Leitungswasser
0,25l **2,50**
0,5l **4,70**

Leitungswasser mit
frisch gepresster Zitrone
0,5l **1,50**

Orangensaft
frisch gepresst
0,25l **5,60**

Säfte von PONA
prickelnd biologisch

Apfel-Limette,
Apfel-Ingwer,
Rote Traube-Zitrone
0,25l **4,10**

Cola
auch zuckerfrei
0,33l **4,10**

Mineralwasser
still oder prickelnd
0,33l **3,20**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier
Hofstettner Granit
0,33l **4,70**

Prosecco di Conegliano
0,2l **7,30**

Schlumberger
Sekt Brut
0,2l **9,90**

SNACKS

Gebäck nach Wahl
mit Schinken & Käse
4,20

Gebäck nach Wahl
mit Schinken,
Kren oder Gemüse
4,50

Sauerteigbrot
mit Schinken,
Kren & Essiggurkerl
4,00

Schnittlauchbrot
2,80

Croissant gefüllt
mit Schinken & Käse
4,80

Knoblauchstangerl
2,10

Hausgemachte Aufstriche
3 verschiedene Sorten
5,70

Bio-Rillettes
von Hartl‘s Kulinarikum
Schlierbacher Wildhendl
6,00

ZUM GUSTIEREN

EIN LINZER ORIGINAL, SEIT 1891

Das Brandl Semmerl

1

ZUTATEN

Neben dem hauseigenen, unbehandelten Mehl werden ausschließlich hochwertige Zutaten aus der Region verwendet

2

ZEIT LASSEN

Der Teig bekommt Zeit um seine natürlichen Aromen zu entfalten und um noch bekömmlicher zu werden

3

REINES HANDWERK

Jedes Semmerl wird per Hand gefertigt und ist somit ein Unikat

4

AM STEIN GEBACKEN

Heiße Luft kommt nicht in Frage! Durch die ruhende Backatmosphäre bleibt das Brandl-Semmerl saftig und bekommt die typische Färbung

5

KÜRZESTER WEG

Das Brandl-Semmerl wird in der einzigen Backstube der Linzer Innenstadt hergestellt und in den Geschäften in der Bismarck- und Landstraße angeboten

YouTube

Hier gibt es Anleitungen zum Selberbacken!