

## Dinkel Vollkornbrot

100 % Waldviertler Dinkel;  
ein feines, mildes, leicht verdauliches Brot.  
Das ideale Brot bei Schonkost.  
500 g / ohne Gewürze

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	808 / 193
Fett	1,1 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlehydrate	40,1 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,3 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



## Vollkornbrot

80 % Roggenvollkorn, 20 % Dinkelvollkorn;  
ein Brot mit langer Frischhaltung - gut verdaulich durch eine optimale Verquellung des Getreides. 1.000 g / mit feinen Gewürzen

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	801 / 191
Fett	1,0 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlehydrate	48,8 g
- davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,5 g
Ballaststoffe	6,3 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



## „Brot backen ist Handwerk - ein gutes Brot zu kreieren eine Kunst“

Dieser Leitspruch von einem bekannten Bäckerkollegen aus Deutschland begleitet uns tagtäglich auf unserer Gratwanderung zwischen Handwerk und Kunst.

Unser Bestreben, Hochleitner Kunden eine Alternative zum Industriebrot anzubieten, bringen wir mit dem Brotkalender zum Ausdruck - **spezielle, gute Brote** an verschiedenen Wochentagen **frisch zubereitet und gebacken**.

Ca. 200 verschiedene Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffe sind im Brot erlaubt - ein absolutes Gräuöl für uns. **Gerade deshalb ein Ansporn, um weiterhin gutes Brot zu backen.**



## Bauernbrot

60 % Roggenmehl, 40 % Weizenmehl;  
ein typisch, regionales Roggenmischbrot mit Natursauerteig und wenig Säure.  
1.000 g / mit feinen Gewürzen

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	932 / 223
Fett	1,2 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	56,3 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,0 g

Allergene: Gluten  
Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



## Lungauer Almloab

70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl;  
ein klassisches Roggenmischbrot mit hausgemachtem Natursauerteig - lange frisch.  
500 g / 1.000 g / mit feinen Gewürzen

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	921 / 220
Fett	1,1 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	58,2 g
- davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,0 g

Allergene: Gluten  
Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern hergestellt



## Fladenbrot

90 % Roggenmehl, 10 % Weizenmehl;  
ein aromatisches leicht säuerliches Roggenbrot - lange frisch und gut verdaulich.  
500g / 1.500 g / 3.000 g / ohne Gewürze

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	888 / 212
Fett	0,8 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	62,0 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,5 g
Ballaststoffe	5,1 g

Allergene: Gluten  
Erhältlich: Täglich frisch von unseren Bäckern gemacht



# Brotkalender

Ohne Leidenschaft wäre es nur Brot



## Ciabatta

Traditionell italienisch; mit Olivenöl, Weizen-, Dinkelvollkornmehl, Durumhartweizengrieß; Wenig Hefe und aromatisch durch Langzeitführung. 490 g / ungewürzt

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1009 / 241
Fett	3,7 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlehydrate	34,5 g
- davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0,8 g
Ballaststoffe	3,1 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Donnerstag, Samstag



## Parisetten

französisches Weizenmehl aus dem Loire Tal; Typischer Geschmack durch Langzeitführung und das Backen direkt auf der Ofenplatte. 250 g / ohne Gewürze

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1014 / 242
Fett	0,9 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlehydrate	49,1 g
- davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	7,2 g
Salz	0,7 g
Ballaststoffe	3,0 g

Allergene: Gluten  
Erhältlich: Freitag, Samstag



## Gewürzbrot

60% Roggenmehl, Weizenmehl; ein aromatisches und herzhaft-würziges Roggenmischbrot mit Natursauerteig. 380 g / mit ganzen Gewürzen

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	949 / 227
Fett	1,4 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	61,8 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,4 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Donnerstag, Freitag



## Kraftlackl

80 % Roggenvollkorn, 20 % Dinkelvollkorn; 12 % Sonnenblumen-, Kürbiskerne, Leinsaat; lange Frischhaltung und gut verdaulich. 500 g / ohne Gewürze

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1036 / 248
Fett	7,6 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlehydrate	44,9 g
- davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	8,3 g
Salz	0,4 g
Ballaststoffe	7,5 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Montag, Mittwoch, Freitag



## Krustenlaib

Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelschrot, ein köstliches und saftiges Jausenbrot mit Natursauerteig. 750 g / ohne Gewürze

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	935 / 223
Fett	1,3 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlehydrate	62,5 g
- davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	5,2 g

Allergene: Gluten, Soja  
Erhältlich: Montag, Mittwoch, Samstag



## Focaccia - für jedes Grillfest

Weizenmehl, Olivenöl, Kräuter und Tomaten. Dieses mediterrane Brot wird zum Star bei Ihrer Grillparty. Kurz auf den Grill geben und genießen. 300 g / mit feinen Kräutern

### Nährwerte pro 100 g

KJ / Kcal	1042 / 249
Fett	3,5 g
- davon ungesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlehydrate	44,6 g
- davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	0,6 g
Ballaststoffe	2,7 g

Allergene: Gluten  
Erhältlich: Samstag und auf Bestellung



*„Ohne Leidenschaft wäre es nur Brot“*

**Diese Hochleitner Brotphilosophie** gehört zur Tradition des Hauses und wird seit Generationen täglich gepflegt!

### Unser Rezept für beste Qualität:

1. Natürliches, heimisches, vorwiegend unbehandeltes Premiumgetreide aus dem Burgenland, Wald- und Weinviertel
2. hauseigener, jahrzehnte alter Natursauerteig in allen Broten mit Roggenmehl
3. Keine Backmischungen
4. Keine Zusatzstoffe
5. Selbst hergestellte Kornmischungen
6. Bestes Lungauer Bergwasser
7. Genfreie heimische Frischhefe
8. Frisch Backen, nicht Aufbacken
9. Handwerkliche Tradition
10. bestens ausgebildete Mitarbeiter
11. Langes Reifen der Teige, fachlich als „Langzeitführung“ bezeichnet
12. Leidenschaft zu unseren Produkten