

# SCHMIDLER

DER GESCHMACKSBÄCKER  
BEI DIR DAHEIM

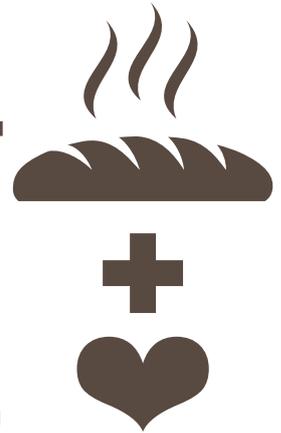


Die Vielfalt  
unserer  
Spezialbrote!



Wir geben  
dem Teig  
eine Form.

**BROT  
MIT  
HERZ**



Seit Generationen backen wir in unserem Haus  
Brot und Gebäck.  
Mit handwerklichem Geschick, traditionellen  
Verfahren und höchstem Qualitätsbewusstsein.  
Und mit viel Liebe.  
So bringen wir täglich frische Backwaren  
erster Güte auf Ihren Tisch.

Ihre Familie Schmidler



# Handwerk.

Handwerk vs. Maschine. Seit ewigen Zeiten versucht der Mensch (Hand)Arbeit durch Maschinen zu ersetzen. Und das ist gut so. Denn seien wir uns ehrlich, wer möchte noch seine Wäsche mit der Hand waschen, das Feld mit der Hand ernten oder einen Teig für 1000 Semmeln mit der Hand kneten?

Wir setzen Maschinen dort ein, wo es Sinn macht. Und verlassen uns auf die Kunst und das Gespür unserer Bäcker wo es unerlässlich ist. Eine schön geformte Handsemmel, ein Flesslerl, ein Handsalzstangerl oder ein mit der Hand gemachtes Kipferl zum Beispiel.

Unsere Brote werden alle nach eigenen Rezepten verworfen, mit der Hand ausgewogen und verarbeitet.

Das war immer schon so und so soll es auch bleiben.

# Sauer.

Eigentlich ist das mit dem Sauerteig gar kein so großes Geheimnis. Kunst schon eher, würden wir sagen. Behutsamkeit auch.

Was braucht man für ein gutes Brot? Mehl, Wasser, Salz, ein wenig Hefe. Gewürze vielleicht. Und dann ist da noch die Geschichte mit dem Natursauerteig. Den bereiten wir Abend für Abend und lassen ihm seine Ruhe.

Das ist das Grundprinzip. Unsere Spezialbrote sind dann nur noch Draufgabe. Je nach Zeitgeist, Kundenwunsch oder einfach der Idee nach, etwas Neues zu versuchen.

Wir sind überzeugt, eine gute Mischung aus Altbewährtem und Neuem gefunden zu haben.



Hier wird  
noch Hand  
angelegt!

MO  
FR

## DINKELVOLLKORBROT

100% Dinkel,  
100% ehrlich.  
Herz, was willst du mehr!

## WALNUSSEBROT

Fein nussig im Geschmack, kernig im Biss.  
Ein echtes Kraftpaket.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Natursauerteig,  
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Walnüsse, Salz, Hefe

## ROGGENVOLLKORBROT

So sieht es aus, wenn man das volle Korn in  
einen Kasten und dann in den Ofen steckt.

Zutaten: Roggenvollkornmehl, Wasser, Natursauerteig,  
Salz, pflanzliches Fett, Hefe, Honig.

## DINKELBUCHWEIZENBROT

Eine Superkombi!  
Fesch ist es auch und  
uns schmeckt es einfach.

Zutaten: Dinkelvollkornmehl,  
Wasser, Buchweizen,  
Dinkelschrot, Topfen,  
Salz, Hefe.

## SCHWARZROGGENBROT

Weniger ist oft mehr.  
Roggen pur ist das Motto.  
Perfekt für die  
wohlverdiente Jause.

Zutaten: Roggenmehl, Wasser,  
Natursauerteig, Salz, Roggenmalz,  
Gewürze, pflanzliches Fett, Hefe.

## SONNENBLUMENBROT

Seit Jahrzehnten im  
Sortiment, aber kein  
bisschen altmodisch.  
Von diesem Brot können  
sich alle eine Scheibe  
abschneiden.

Zutaten: Roggenmehl, Natur-  
sauerteig, Wasser, Weizenmehl,  
Sonnenblumenkerne, Salz,  
Hefe, pflanzliches Fett,  
Roggenmalz.

## HANFBROT

Achtung Suchtgefahr!  
Aber nur wegen des Geschmacks, versteht sich.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Roggenschrot,  
Natursauerteig, Hanf geröstet, Salz, Hefe.

## BAUERNBAGUETTE

Unserer Antwort auf das französische...  
rustikale Kruste, weiche Krume.  
Passt in jeden Picknickkorb.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser,  
Natursauerteig, Salz, Hefe.

## ROGGENBROT

Steht in enger Beziehung zum  
Sonnenblumenbrot. Und doch  
mit ganz eigenem Charakter.

Zutaten: Roggenmehl, Wasser,  
Natursauerteig, Weizenmehl,  
Roggenmalz, Salz, pflanzliches  
Fett, Hefe, Gewürze.

## ROTKORBROT

Der vielschichtige Brottyp.  
Viele Zutaten,  
viel Geschmack.

Zutaten: Rotweizenvollmehl, Wasser,  
Natursauerteig, Weizenmehl, Roggen-  
mehl, Roggenschrot, Dinkelflocken,  
Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne,  
Kartoffelflocken, Sojagchrot, Salz,  
Honig, Hefe

## BAUERNBROT

Das Nr. 1 Brot in unserem Haus.  
Unverfälscht und urig mit ein wenig  
Fenchel oben drauf. Brot mit Herz eben.

Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl,  
Wasser, Natursauerteig, Salz, Hefe.

## HAUSBROT

Ein Klassiker ohne Allüren.  
Wunderschöne glatte,  
goldbraune Kruste,  
weiche Krume und  
ausgewogene Säure  
am Gaumen.

Zutaten: Roggenmehl,  
Weizenmehl, Wasser,  
Natursauerteig,  
Salz, Hefe.

MO

100%  
Dinkel

100%  
Roggen

NEU

NEU

MI

DI

DI

tägl.

tägl.

NEU

DO

SA

NEU

DO

FR  
SA

SA

# SCHMIDLER



## DER GESCHMACKSBÄCKER BEI DIR DAHEIM



seit  
Genera-  
tionen

## Bäckerei & Café Eberstalzell & Ried im Traunkreis

4653 Eberstalzell, Hauptstraße 5  
Tel.: 07241/5574

4551 Ried/Tr., Hauptstraße 31  
Tel: 07588/7208