

# Speisen UND Getränke



## Frühstückskarte

Ohne Heißgetränke

<b>Kaiser Frühstück</b>	€ 8,95
Lachs, Butter, Käse, Marmelade, O-Saft, Obst, Gemüse, gekochtes Ei und Semmelkorb	
<b>König Frühstück</b>	€ 6,80
Schinken, Butter, Frischkäse, Marmelade, O-Saft, Gemüse und Semmelkorb	
<b>Edelmann Frühstück</b>	€ 4,80
Müsli, Honig, Joghurt, Marmelade, Obst und Croissant	
<b>Bürger Frühstück</b>	€ 3,50
Salami, Butter, Käse, Marmelade und 2 Semmeln nach Wahl	
<b>Bauern Frühstück</b>	€ 2,20
Schinken, Butter, Marmelade und 1 Semmel	
<b>Bettelmann Frühstück</b>	€ 1,20
Butterbreze	

### Ergänzung zu den Frühstückchen

Brot	€ 0,40
Semmel	€ 0,40
Vollkornsemmel	€ 0,60
Butter	€ 0,50
Marmelade	€ 0,50
Honig	€ 0,50
Schinken	€ 1,50
Salami	€ 1,50
Ei	€ 1,00
Käse	€ 1,50
Frischkäse	€ 1,00
Joghurt	€ 1,50
Lachs	€ 2,00
Säfte	€ 2,00

## Speisekarte

Butterbreze		€ 1,20
Frischkäsebreze		€ 1,50
Schnittlauchbreze		€ 1,50
Wurst-/Käsesemmel	1/2/6	€ 1,60
Kornspitz mit Camembert		€ 2,30
Vollkornsemmel belegt	1/2/6	€ 2,50
Brot mit Frischkäse, Ruccola und Tomate		€ 1,90
Vollkornbrot belegt	1/2/6	€ 1,90
Salami- oder Schinken-Baguette	1/2/3/6	€ 2,30
Fladen verschieden belegt	1/2/3/6	€ 3,10

### Salate

Kartoffelsalat		€ 2,00
Gemischter Salat à la Chef	1/2/6	€ 3,10
Griechischer Salat	8	€ 3,50
Salat Tomate-Mozzarella-Ruccola		€ 3,50

### Warme Gerichte

Leberkäseemmel warm	3/4	€ 1,70
Lauchstangerl		€ 1,80
Schnitzelsemmel	4	€ 2,30
Mozzarellastangerl		€ 2,30
Hawaii-breze	1/2/6	€ 2,40
Strammer Max	2/6	€ 3,20
Pizzaeckerl	2/6	€ 2,30
Fleischpfanzerl	2	€ 2,00

**Kleines Tagesgericht auf der Tageskarte** € 4,50

### Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln

1	mit Farbstoff	7	geschwefelt
2	mit Konservierungsstoff	8	geschwärzt
3	mit Phosphat	9	coffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker	10	mit Phenylalaninquelle
5	mit Süßungsmittel	11	mit Taurin
6	mit Antioxidationsmittel	12	gewachst

## Noch etwas für den Durst?

Adelholzener Mineralwasser		
versch. Sorten	0,5l	€ 2,00
Apfelschorle	0,5l	€ 2,00
Mischgetränke		
versch. Sorten	0,5l	€ 2,00
Spezi	0,5l	€ 2,00
Coca Cola		
versch. Sorten	0,5l	€ 2,00
ACE	0,5l	€ 2,00
Sprite	0,5l	€ 2,00
Fanta	0,5l	€ 2,00



Bäckerei & Konditorei  
**WELTER**  
FRISCH FÜR SIE GEBACKEN

**Unsere Standorte:**

**Fachgeschäft in der „Alten Post“ Moosburg**

Münchner Str. 2 Mo. bis Fr. 6.00-18.00 Uhr  
85368 Moosburg Samstag 6.00-14.00 Uhr  
Telefon 08761/66212 Sonntag 7.00-11.00 Uhr



**Fachgeschäft im Netto-Markt Moosburg**

Driescherstraße 1 Mo. bis Fr. 7.00-20.00 Uhr  
85368 Moosburg Samstag 7.00-20.00 Uhr  
Telefon 08761/5188

**BERGCAFÉ und Fachgeschäft in Landshut**

Neue Bergstraße 11 Mo. bis Sa. 6.00-18.30 Uhr  
84036 Landshut Sonntag 8.00-17.00 Uhr  
Telefon 0871/96676410



**Fachgeschäft in Landshut**

Rennweg 43 Mo. bis Fr. 6.00-18.00 Uhr  
84034 Landshut Samstag 6.00-14.00 Uhr  
Telefon 0871/67472

**Fachgeschäft in Langenbach**

Freisinger Straße 1 Mo. bis Fr. 6.00-18.00 Uhr  
85416 Langenbach Samstag 6.00-12.00 Uhr  
Telefon 08761/61148

**Fachgeschäft in Unterschleißheim**

Raiffeisenstraße 15 Mo. bis Fr. 6.00-18.00 Uhr  
85716 Unterschleißheim Samstag 6.00-13.00 Uhr  
Telefon 089/3174624 Sonntag 7.00-11.00 Uhr



**Fachgeschäft im Rewe Markt Goldach**

Freisinger Straße 33 Mo. bis Fr. 7.00-20.00 Uhr  
85399 Hallbergmoos Samstag 7.00-20.00 Uhr  
Telefon 0811/3583

**Fachgeschäft in Freising**

Untere Hauptstraße 41 Mo. bis Fr. 6.00-18.00 Uhr  
85356 Freising Samstag 6.00-13.30 Uhr  
Telefon 08161-3201 Sonntag 7.00-11.00 Uhr



## Zum Alltäglichen und gleichzeitig Wertvollsten zählt das Brot!

Die herausragende Rolle in der Ernährung ließ das Brot zum Sinnbild für Nahrung und Natur - ja sogar für das Leben selbst werden. Seit Menschen sesshaft wurden und Ackerbau betreiben, ist Brot die Voraussetzung für das Erlblühen einer neuen Kultur. Von der frühen Menschheit an, über die Ägypter, Griechen, Römer, aber auch im Orient wurde Brot gebacken. Der Anbau von Getreide, das Mahlen und Verarbeiten des Mehls führte zu einem eigenständigen Handwerk, das immer zu den Wichtigsten gehörte und sich über die vielen Jahrhunderte kaum veränderte.

Im Mittelalter war die Herstellung von weißem Mehl ohne Schalen noch enorm teuer und somit den Reichen und dem Adel vorbehalten. Die einfachen Leute buken ihr Brot mit Vollkornmehl. Wurde in der Frühzeit das Brot im eigenen Haushalt gebacken, so entstand im Mittelalter in den Dorfgemeinschaften ein gemeinsamer Backofen. Hausfrauen brachten die fertig geformten Brotteige zum Backen zum Ofen des Bäckers. Um das eigene Brot wieder zu erkennen, wurden verschiedene Stempel in den Teig gedrückt. Später wurde dann oft nur noch das Mehl an den Bäcker geliefert, der dann für die Haushalte das Brot buk. Nachweislich seit 1607 backen im Stammhaus in Miltach im Bayrischen Wald die Vorfahren unserer Familie, Brot und feine Backwaren.

... und heute kann man Brot in vielen Variationen beim Bäcker Welter im Bergcafé kaufen.

