

Natürlicher Genuss.

Aus Tradition.



BENEDIKTER

Traditionsbäcker seit 1641



**Große Auswahl, hohe Qualität,
besonderer Geschmack.**



Unsere wichtigste Zutat: Leidenschaft



Herzlich willkommen bei der Bäckerei Benedikter. In diesem Haus hat die Kunst des Brotbackens schon lange Tradition: Bereits seit 1641 durchzieht der köstliche Duft von frisch gebackenem Brot die Räume.

Von Anbeginn stand bei uns das echte Bäckerhandwerk im Mittelpunkt.

Über alle Generationen hinweg – bis heute. Mit viel Liebe fertigen wir jeden Tag in den frühesten Morgenstunden feine Backwaren aus frischen, hochwertigen, regionalen Zutaten für Sie. Im Gegensatz zu Backfilialisten ganz individuell von Hand, in der eigenen Backstube und im traditionellen Holzofen. Selbstverständlich ohne künstliche Zusatzstoffe. Diese Reinheit und Ursprünglichkeit werden Sie schmecken.

Genuss in gemütlicher Atmosphäre.

Beim Backen bleiben wir unseren Traditionen treu. Gleichzeitig entwickeln wir unser Geschäft für Sie immer weiter. Seit Mai 2014 gibt es neben einer neuen Bäckerei-Theke eine schöne Sitzecke. Hier können Sie einen Augenblick innehalten, gemütlich Kaffee trinken und süße Köstlichkeiten oder eine herzhafte Brotzeit genießen.

Wir sind für Sie da: mit Laib und Seele.



Ab 2 Uhr morgens steht Bäckermeister Christoph Benedikter mit seinem fleißigen Team aus drei Gesellen und einem Konditor in seiner eigenen Backstube. Hier zaubern sie Brote, Brezen, Semmeln, Gebäck und Kuchen mit dem unverfälschten Geschmack, den nur die richtige Mischung aus Erfahrung, Tradition, Regionalität und Freude am Bäckerhandwerk schaffen kann. Sowohl überlieferte als auch kreative neue Brotrezepte nehmen unter den geschickten Händen Form an.

Natürlich nachhaltig. Darauf können Sie vertrauen: Alle unsere Backwaren kommen frisch und warm in die Verkaufstheke. Wir legen sehr viel Wert auf eine ökologische Herstellung – denn unsere wunderschöne Natur bietet die beste Qualität für unsere hohen Ansprüche. Dafür arbeiten wir bevorzugt mit Lieferanten, die aus der Nachbarschaft kommen. Und verwenden am liebsten regionale Zutaten wie zum Beispiel Mehle der Rosenmühle Landshut, der Vogtmühle Illertissen sowie Starnberger Land Mehl der Würmmühle Dachau.

Weitere Zutaten sind unser selbst angesetzter Natursauerteig, Meersalz, belebtes GRANDER Wasser und eine Prise Familiengeheimnis. Mehr kommt nicht in unser Brot.



„Natürlich schmeckt es einfach am besten...“



Hier kommt nur eines in die Tüte: Vielfalt.



Bei uns haben Sie eine große Auswahl: 21 Sorten Brot, Semmeln, Laugengebäcke, herrliche Kuchen, Schnitten, Sahne-Torten und verschiedenste Gebäckstücke – von Butter-Hefeteig, Butter-Blätterteig, Dauergebäck und Fettbackenem bis hin zur Weihnachtsbäckerei. Neben Brotklassikern wie Mischbrot, Frankenlaib und Sonnenblumenbrot bieten wir Ihnen auch besondere Natursauerteig-Spezialitäten wie unseren herzhaft-kräftigen Ramseer Bauernlaib. Außerdem schmackhafte Brote aus unserem eigenen Holzofen: den Starnberger Land Holzriesen – unser 2 kg schweres rustikales Roggenmischbrot ohne Gewürze und das Starnberger Land Holzofenbrot – Weizenmischbrot pur oder verfeinert mit geschroteten Gewürzen.



Spezielles und Besonderes.



Allergiker finden bei uns ein reichhaltiges Angebot an weizenfreien Semmeln und Broten: Dinkel-Weißbrot, Roggenbrot, Gerstenbrot und einiges mehr. Und auch sonst erfüllen wir gerne Ihre besonderen Wünsche: ob prächtige Hochzeitstorte oder kunstvolles Flechtgebäck aus Brezenteig. Sprechen Sie uns einfach an.

Geprüfte Qualität: Wir möchten Ihnen nur das Beste bieten. Deshalb nehmen wir jedes Jahr an freiwilligen Brot- und Stollen-Prüfungen teil und werden durch Staatspreise und Auszeichnungen in unserem Konzept bestätigt.

Abwechslungsreicher Brotgenuß – der Benedikter Brotkalender.

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Mischbrot 50% dunkles Weizenmehl , 50% Roggenmehl , Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Hefe, Gewürze						
Altdeutsches (Vollsauer) Roggenmischbrot 80% Roggenmehl , 20% Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Hefe, grobe Gewürze						
Frankenlaib Roggenmischbrot 75% Roggenmehl , 25% dunkles Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Hefe, Gewürze						
Sonnenblumenbrot Roggenmischbrot mit Ölsaaten 75% Roggenmehl , 25% dunkles Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe, Gewürze						
Krustenbrot Roggenmischbrot 80% dunkles Roggenmehl , 20% Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Hefe						
Kientaler 55% Roggenmehl , 45% dunkles Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Roggenmalz-Flocken , Kürbiskerne, gelber Backerbsenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen , Meersalz, Hefe						
Kürbiskernbrot 55% Roggenmehl , 45% dunkles Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Roggenmalz-Flocken , Karotten, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Kürbiskerne, Haferflocken , Meersalz, Hefe						

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Quarkbrot 55% dunkles Weizenmehl , 45% Roggenmehl , Natursauerteig , Wasser, Speisequark , Hirse , Roggenvollkorn- , Gersten- , und Soja- schrot , Sonnenblumenkerne, Hafer , Leinsamen , Meersalz, Hefe						
Finnenbrot 55% Weizenmehl , 45% Roggenmehl , Natursauerteig , Wasser, Sonnenblumenkerne, Weizenschrot , Roggenschrot , Weizenkleie , Sojaschrot , Leinsamen , Malzflocken , Gewürze, Meersalz, Hefe						
Ramseer Bauernbrot // Roggenbrot für Hefe-Allergiker // 90% Roggenmehl , 10% Weizenmehl , Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Gewürze						
Starnberger Landbrot Roggenmischbrot 85% Roggenmehl und 15% Weizenmehl (Getreide aus kontrolliertem regionalen Anbau), Wasser, Natursauerteig , Wasser, Meersalz, Hefe, Gewürze						
Starnberger Land Roggenbrot // Roggenbrot für Hefe-Allergiker, nur mit Sauerteighefe gelockert // 100% Roggenmehl , (Getreide aus kontrolliertem regionalen Anbau), Natursauerteig , Wasser, Meersalz						
Chiabrot 50% Dinkelmehl , 25% Dinkel-Vollkornmehl , 25% Haferflocken , Kartoffelflocken, Chia-Saat, Zucker, Meersalz, Hefe, Wasser						
Dinkelvollkornbrot 90% Dinkelmalzflocken , 10% Dinkel-Vollkornmehl , Sonnenblumen- kerne, Dinkelmehl , Malzextrakt , Hefe , Apfel-Dinkel-Molke-Sauer , Meersalz, Zucker						

NEU!

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Starnberger Land Holzofenbrot 60% Weizenmehl , 40% Roggenmehl , (Getreide aus kontrolliertem regionalen Anbau), Natursauerteig , Wasser, Quark , Meersalz, Hefe,	—	■	—	—	—	■
Starnberger Land Holzrieze 75% Roggenmehl , 25% Weizenmehl , (Getreide aus kontrolliertem regionalen Anbau), Natursauerteig , Wasser, Hefe, Meersalz	■	—	—	■	—	—
Roggenvollkornschrotbrot 90% Roggenschrot grob + fein, 10% Weizenvollkornmehl , Sesam , Leinsamen , Sonnenblumenkerne, Natursauerteig , Wasser, Hefe, Meersalz	—	—	—	■	—	—
Dinkel Weißbrot 90% Dinkelvollkornmehl , 10% Roggenmehl , Natursauerteig , Wasser, Pflanzenöl, Meersalz, Hefe	—	—	■	—	—	■
Einkorn Roggenbrot 52% Einkorn-Vollkornmehl , 48% Roggenmehl , Natursauerteig , Wasser, Buttermilch , Sonnenblumenkerne und Sesamsaat geröstet, Meersalz, Hefe	■	—	—	—	—	—
Gerstenbrot 38% Gerstenflocken , 34% Dinkelmehl , 28% Roggenmehl , Natursauerteig , Sonnenblumenkerne, gelber Backerbsenschrot, Kartoffelflocken, Rapsöl, Gerstenmalz , Wasser, Meersalz, Hefe	—	—	—	—	■	—
Starnberger Landbrot Südtiroler 85% Roggenmehl und 15% Weizenmehl (Getreide aus kontrolliertem regionalen Anbau), Wasser, Natursauerteig , Meersalz, Hefe, Gewürze, Brotklee, Fenchel, Anis	—	—	■	—	■	—

Stand: März 2016, Änderungen vorbehalten

	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
Carinas Roggenvollkornbrot 90% Roggen-Vollkornmehl , 10% Dinkel-Vollkornmehl , Wasser, Meersalz, Hefe	■	—	■	—	■	—
Wurzelbrot Weizenmehl , Weizengries , Wasser, Meersalz, Hefe, Backmittel (mit Malzmehl und Malzextrakt (Gerste und Weizen))	—	—	■	—	■	—



Besuchen Sie uns auch im Internet

Hier finden Sie Infos zu neuen Produkten, Tipps und Hintergrundgeschichten rund um den täglichen Backgenuss, sowie die Möglichkeit zum Dialog mit uns. Damit wir für Sie jeden Tag ein wenig besser werden können...

www.baekerei-benedikter.de



BENEDIKTER

Traditionsbäcker seit 1641

Andechser Str. 25 | 82346 Andechs | Tel. (08152) 1291 | Fax (08152) 40782
www.baeckerei-benedikter.de | info@baeckerei-benedikter.de