Helle Brötchen:

Passauer Brötchen
Mo - Sa

Gut gelockertes Weizenbrötchen aus 90% WM, 10% RM. Vollkorngehalt: 10%.

Stöllchen
Mo - Sa
Tip!

Gut gelockertes Weizenbrötchen aus 90% WM, 10% RM. Vollkorngehalt: 10%.

Kümmel-stöllchen
Mo - Sa
Tip!

Gut gelockertes Weizenbrötchen mit Kümmel aus 90% WM, 10% RM. Vollkorngehalt: 10%.

Rustikale Brötchen
Mo - Sa
Tip!

Sehr gut gelockertes Brötchen aus 100% Weizenmehl. Aromatisch und krustig!

Milch-brötchen
Mo - Sa

Sehr gut gelockertes Brötchen aus 100% WM. Statt Wasser mit Vollmilch hergestellt.

Mohn- oder Sesam-brötchen
Mo - Sa

Wie Milchbrötchen, nur dann mit Mohn oder Sesam oben drauf.

Spezialbrötchen:

Roggen-brötchen
Mo - Sa

Tip!

Gut gelockertes, würziges Brötchen aus 65% Weizen und 35% Roggen. Vollkorngehalt: 6%

Mehrkorn-brötchen
Mo - Sa

Gut gelockertes, aromatisches Brötchen aus 85% Weizen und 15% Roggen. Mit hauseigener Körnermischung

Sonnen-blumen-brötchen
nur Sa

Wie Mehrkornbrötchen, aber statt Körnermischung mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Kürbis-kern-brötchen
nur Sa

Tip!

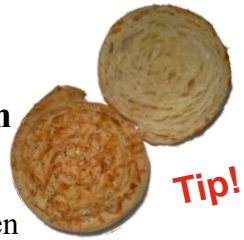
Wie Mehrkornbrötchen, aber statt Körnermischung mit gerösteten Kürbiskernen aus der Steiermark.

Walnuss-brötchen
nur Sa

Tip!

Roggenbrötchen-teig mit vielen Premium-Walnüssen

Käse-brötchen
Mo - Sa
bitte vorbestellen



Tip!

Sehr gut gelockertes Brötchen aus Plunderteig und Goudakäse.

Ihr Brotspezialist
Weigand

Unsere Brötchensorten

Elsenfeld, Rhönstr. 2

Tel: 06022-8493
Mail: info@weigand-brot.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr:	**6.45 - 18.00**
Mittwoch:	**6.45 - 12.30**
Samstag:	**7.00 - 12.00**

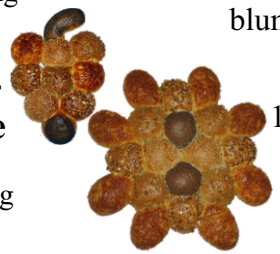
Stand:Aug. 2025

Partygebäck:

Party-brötchen
nur auf Bestellung

Kleine Brötchen (50%) aus Milchbrötchenteig mit Sesam, Mohn, Mehrkornmischung, Sonnenblumenkernen u. Käse.

Party-kränze
nur auf Bestellung



Partybrötchen als 10er in Traubenform, oder 20er in Kreisform erhältlich.

Käse-stangen
auf Bestellung

Aus Butterplunderteig mit Zwiebel-Käsefüllung.

Knusper-stangen Klassik
auf Bestellung

Herzhafte Stange aus Plunderteig mit Zwiebeln, u. Körnern, mit Käse überbacken.

Knusper-stangen Pikant
auf Bestellung

Wie Knusperstange Klassik, aber leichte Chilischärfe und mit Schinkenwürfeln.

Laugen-stangen
auf Bestellung

Mit Gouda überbacken. Auch als kleine Stangen erhältlich.

Bier-stangen

Nach überliefertem, traditionellem Rezept.

Für Ihre Feier oder Veranstaltung beraten wir Sie gerne individuell. Wir bieten ihnen auch an, die Backwaren kurz bevor sie gebraucht werden, bei uns warm abzuholen. Auch abends oder an Wochenenden.

Vollkornbrötchen (90%):

Dinkel-vollkorn brötchen
Mo - Sa

Aromatisches Brötchen mit leicht nussigem Geschmack. Aus Dinkel (90%) und Roggen (10%). Sehr gute Frischhaltung.

Tiroler Spitz-brötchen
Mo - Sa

Sehr aromatisches Brötchen aus Weizen- (65%) und Roggenvollkorn (35%). Leicht gewürzt mit Anis, Fenchel und Koriander. Harmonischer Geschmack. Sehr gute Frischhaltung.

Unsere Vollkornschrote und Flocken machen wir selber, die Vollkornmehle liefert die Mühle.

Weißbrot und Stangen:

Weißbrot
Mo - Sa
ca. 40 cm

Stollenform
90% WM, 10% RM.
Vollkorngehalt: 10%.
Auch mit Kümmel!

Franz. Weißbrot
Mo - Sa
ca. 60 cm

Wie Weißbrot, aber in Stangenform (60cm). Auch mit Kümmel, mit Sesam, mit Mohn u. bemehlt erhältlich.

Baguette
Mo - Sa
ca. 35 cm

Wie Weißbrot, aber in Stangenform.

Winzer-stange
Mo - Sa
ca. 35 cm

Wie Roggenbrötchen, aber in Stangenform. Sehr aromatisch!

Brot-stange
Mo - Sa
ca. 40 cm

Stange aus kräftigem Roggenmischbrotteig, gut gelockert, gut gebakkene Kruste.
Nur auf Bestellung.

Echte Handarbeit

Unsere über 15 Brötchensorten werden bei uns noch von Hand geformt und dann im Steinbackofen für Sie knusprig gebacken. Das Backen im traditionellen Steinbackofen gibt im Gegensatz zu den modernen Stikkenöfen den Brötchen eine kräftigere und aromatischere Kruste und lässt sie länger knusprig bleiben.

www.weigand-brot.de