TRADITIONSBÄCKEREI EBERL natürlich besser.

Brot – Info

Stand 01.08.2026

Nr	Brotname/ Bezeichnung	1 BE/ gr	Rohstoffe	Inhalts- u. Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	**Bauernlaib** **Bauernlaiberl** **Bauernwecken** **Natursauerlaib** (Roggenmischbrot)	25 gr	85 % dunkles Roggenmehl 15 % dunkles Weizenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, teilw. Koriander	keine	Gluten	1kg 4,60 € 500g 2,50 € 1kg 4,60 € 4kg 18.40 €
2	**Mischbrot** **Mischbrot** **Schweizer Mischbrot** **Schweizer Mischbrot** (Weizenmischbrot)	25 gr	65 % dunkles Weizenmehl 35 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Meersalz, Hefe, Salz, Gewürze	keine	Gluten	1kg 4,60 € 500g 2,50 € 1kg 4,60 € 500g 2,50 €
3	**Dinkelbrot**	30 gr	90 % Dinkelvollkorn 10 % Roggenvollkorn Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	Gluten	750g 4,60 €
4	**Kartoffelbrot** (Weizenmischbrot)	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Sesam	500g 3,40 €
5	**reines Roggenbrot**	25 gr	100 % dunkles Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	keine	Gluten	1kg 4,60 €
6	**Sovital Brot** (Mischrot mit Vollkorn und Ölsaaten)	27 gr	20 % Roggenvollkornschrot 30 % Roggenmehl 50 % dunkles Weizenmehl Leinsamen, Sesam Sonnenblumenkerne, Jodsalz, Hefe	keine	**Sesam** **Gluten**	750g 4,60 €
7	**Sonnenblumenbrot** (Weizenmischbrot mit Ölsaaten)	27 gr	60 % dunkles Weizenmehl 40 % dunkles Roggenmehl 15 % Sonnenblumenkerne Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	**Gluten**	750g 4,60 €
8	**Mehrkornbrot** (Mischbrot mit Ölsaaten)	27 gr	70 % dunkles Weizenmehl 30 % dunkles Roggenmehl Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Leinsamen, Haferflocken, Roggenvollkorn, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	keine	**Gluten** Soja	500g 3,40 €
9	**Ital. Landbrot pur** mit Olive mit Tomate	27 gr	90 %Weizenmehl Weizensauerteig Wasser, Malz, Olivenöl, Meersalz, Hefe, Weizeneiweiß, leicht gewürzt, geschwärzte Oliven (bei Olivenbrot	Guarkernmehl	Gluten Soja	500g je 4,60 €
10	**Kraftkorn**	27 gr	25 % Roggenvollkornschrot 25 % Roggenmehl 50 % Weizenmehl Sojaschrot, Weizenvollkorn, Hafer-Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenspeise-Kleie, Jodsalz, Malz, Hefe	keine	Gluten Soja	500g 3,40 €
11	**Haferkorn Brot** (Mischbrot mit Hafer u. Ölsaaten)	27 gr	80 % dunkles Weizenmehl 20 % Roggenmehl/ Vollkorn Haferflocken, Leinsamen, Natursauerteig, Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	keine	Gluten	500g 3,40 €
12	**Vollkornbrot** geschnitten-	30 gr	80 % Roggenvollkorn 20 % Weizenvollkorn Natursauerteig Sonnenblumenkerne, Hefe, Meersalz	keine	Gluten Milch	500g 3,40 €
13	- **Zwiebelstangerl** - **Brotzeitlaiberl**	27 gr	75 % helles Weizenmehl 25 % dunkles Roggenmehl Natursauerteig, Röstzwiebel bzw. Kümmel/Speckwürfel Hefe, Meersalz, Malzbackmittel	keine	Gluten	250g 2,80 € 250g 1,80 €

14	**Roggen-Vollkornsonne**	30 gr	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumen-Kerne (13 %), Vollkornhafer, Leinsamen, Kartoffelflocken, Apfelballaststoffe, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz	keine	Gluten	750g	4,60 €
15	**Magnusbrot**	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenmalzflocken, Weizeneiweiß, Weizenschrot, Sonnenblumenkerne, Gewürze, Hefe, Meersalz, Malz, Sauer-Teig, Kastanienerbse	keine	**Gluten**	500g	3,40 €
16	**Joggingbrot**	27 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Malz, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Bananenchips, Hefe, Meersalz, Sauerteig, Kastanienerbse		**Gluten** Sesam als Belag	500g	3,40 €
17	**Bio-Tölzer- Landbrot**	25 gr	60 % dunkles Bio-Roggenmehl 40 % dunkles Bio-Weizenmehl, leicht gewürzt, Meersalz, Sauerteig, Hefe	keine	Gluten	750g	5,20 €
18	**Baguette**	25 gr	100 % Weizenmehl, Pflanzenöl, Malz Hefe, Meersalz	Milchsäure	Gluten, Molke Sojalecithin	500g 250g	4,10 € 2,10 €
19	**Knäckebrot**	20 gr	Weizenmehl, Roggenvollkorn, Weizenvollkorn, Sonnenblumenkerne, Dinkelvollkorn, Leinsamen, Buttermilch-Pulver, Meersalz, Hefe, Zucker	Guarkernmehl Zitronen-säure	Gluten Soja, Sesam, Milch	je Pack	2,40 €
20	**Nussbrot**	30 gr	Weisen, Roggen, Mais, Nüsse, Weizen-Eiweiß, Sojaschrot, Jodsalz, Backmittel, Gewürze, Hefe, Kastanienerbse, Malz, Walnüsse, Kartoffelflocken, Sauerteig, Meersalz	Essigsäure, Guarkernmehl	Soja-Lecithin, Nüsse, Walnüsse	500g	4,60 €
21	**Fitnessbrot**	40 gr 1 BE	Weizenkleber, Sojaschrot, Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Sonnenblumen-kerne, Sojaeiweiß, Salz, Hefe, Gerstenmalz, Apfelfasern	keine	Gluten Sesam, Soja	450g	4,60 €
22	**Vollgutbrot**	25 gr 1BE	Weizen-Roggenvollkornmehl, Vollkorn-Sauerteig, Malzmehl, Jodsalz, Hefe	Milchsäure, Guarkernmehl	Gluten	500g	3,40 €
23	**Wurzelbrot**		Weizenmehl, Meersalz, Hefe, Sauerteig, rösche, kräftige Kruste, Haferkorn, lockere luftige Krume, Gerstenmalz	Milchsäure Essigsäure	Gluten Spuren v. Soja, Ei, Milch	500g	2,70 €
24	**Hildegard-von-Bingen-Brot**	25 gr 1 BE	Mehrkornmehl, Sesamsamen, Brot mit Urgetreide: Einkorn, Emmer, Gewürz-Kräuter, Sauerteig, Weizen/Roggen, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Meersalz, Buchweizenmehl, Honig	keine	Gluten Sesam	500g	3,40 €
25	**Tessiner Landbrot**		Dunkles Weizenmehl, Weizensauerteig, Gerstenmalz, Meersalz, Hefe	Guarkernmehl	Gluten	1kg	4,60 €
26	**Dinkel - Ruchmehl - Brot**		Dinkelvollkorn, Dinkelmehl, Kartoffelmehl, Apfelfaser, Dinkelsauerteig, Meersalz, Malz, Hefe, Dinkelflocken	keine	Gluten	750g	4,60 €

<u>Bitte beachten Sie:</u>

- ***Wir verwenden reinen selbstgezüchteten Natursauerteig***
- ***Getreide aus kontrolliertem, bayerischen Anbau, von eigenen Mühlen frisch gemahlen***
- ***wir verwenden keine Konservierungsstoffe***
- ***garantiert k e i n e gentechnisch veränderten Rohstoffe / EU-Richtlinien***
- ***wir verwenden k e i n e tierische Fette***

Erläuterungen der verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffe:

Essigsäure/Milchsäure

Essig- und Milchsäure entstehen durch Mikroorganismen und treten im Sauerteig im Verhältnis20:80 auf.

Sauerteig wird zur Herstellung roggenhaltiger Brote verwandt und dient dazu, Roggenmehl backfähig zu machen.

KLEINGEBÄCK-INFO

Stand 01.08.2026

TRADITIONSBÄCKEREI EBERL natürlich besser.

Nr.	Bezeichnung		Rohstoffe	Inhalts- und Zusatzstoffe	Allergene	Preis
1	**Semmeln** Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe Malzbackmittel, Meersalz	**K ei ne**	Spuren von Ei/Milch **Gluten**	**0,50 €**
2	**Brezen** Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Malzbackmittel, Hefe, Meersalz, Pflanzenfett	**K e i ne**	Spuren von Ei/Milch **Gluten**	**0,95 €**
3	**Formgebäck:** Mohn-, Sesamsemmeln Laugenstangerl, Laugensemmeln	25 gr	Weizenmehl, Wasser Hefe, Malzbackmittel, Meersalz	**K e i n e**	Spuren von EI/Milch **Gluten**	**0,75 €**
4	**Maurerlaiberl** Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Roggenmehl, Sauer-Teig, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe, Kümmel bzw. Koriander	**K e i n e**	Spuren von Milch/Ei **Gluten**	**0,75 €**
5	**Kornspitz** Mehrkornsemmel	27 gr	Weizenmehl, Roggenschrot, Gerste, Weizenmehl, Maisschrot, Gewürze, Röstmalz, Sojaschrot, Leinsamen, Malzbackmittel, Meersalz, Hefe	**K e i n e**	Soja **Gluten**	**0,95€**
6	**Roggenstangen** Roggenmischbrot	25 gr	80 % dunkles Roggenmehl, 20 % dunkles Weizenmehl, Natursauerteig, Meersalz, Hefe	**K e i n e**	**Gluten**	**2,80 €**
7	**Krusti**	25 gr	Weizenmehl, Pflanzenöl, Weizensauer-teig, Meersalz, Hefe, Malz	**K e i n e**	Milch-u. Sojaprodukte **Gluten**	**0,95 €**
8	**Dopp.Haferkornsemmel** Mehrkornsemmel	27 gr	Dunkles Roggenmehl, Haferflocken, Roggenvollkornschrot, dunkles Weizen-mehl, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Dekor Haferflocken	**k e i n e**	**Gluten**	**0,95 €**
9	**Käsesemmeln,** **Käselaugenstangerl** Weizenkleingebäck	25 gr	Weizenmehl, Hefe, Malzbackmittel, Meersalz, echter geriebener Emmentaler	**K e i n e**	Spuren von Ei/Milch **Gluten**	**0,95 €** **2,10 €**
10	**Erdnusskörner-Semmeln**	25 gr	Weizenmehl, Leinsamen, Sonnen-blumenkerne, Erdnüsse ungesalzen, Malzschrot, Kürbiskerne, Jodsalz, Roggenvollkornschrot, Lupinenschrot, Weizensauerteig, Roggenmehl, Hafer-flocken, Hirsemehl, Molke, Back-mittel, Traubenzucker, Hefe	**K e i n e**	Milch-Produkte Erdnüsse, **Gluten**	**0,95 €**
11	**Reine Dinkelsemmeln**	30 gr	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz, Hefe, Buttermilch, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl	**K e i n e**	Milch-Produkte **Gluten**	**0,95 €**

12	**Fitnesssemmeln**	30 gr	Roggenvollkornmehl, Weizenvollkorn-mehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, Joghurt, Sonnenblumenkerne, Jodsalz, karamellisierte Cornflakes, Sauerteig, Haferkleie, Backmittel, Hefe	**K e i n e**	Milch-Produkte **Gluten**	**0,95 €**
13	**Mehrkorn -spezial-** Mehrkorn-Mehrwertgebäck	27 gr	Weizenmehl, dunkles Roggenmehl, Hefe, Natursauerteig, Sonnenblumen-Kerne, Sojavollwertschrot, Meersalz, Malzbackmittel	**K e i n e**	Soja, Sesam **Gluten**	**2,10 €**
14	**Ciabatta**	25 gr	Weizenmehl, Backmittel, Meersalz, Hefe, bestes Olivenöl	**K e i n e**	Gluten	**2,10 €**
15	**Maissemmeln**	27 gr	65 % -Weizenmehl, 35 % Maismehl, Sauerteig, Leinsamen, Backmittel, Gewürze, Jodsalz Dekor: Sesam, Kürbiskerne	**K e i n e**	Sesam **Gluten**	**0,95 €**
16	**Vinschgauer** Roggenmischbrot	25 gr	Dunkles Roggenmehl, dunkles Weizen-Mehl, Natursauerteig, Meersalz, Weizeneiweiß, Hefe, Koriander, Kümmel	**K e i n e**	**Gluten**	**0,95 €**
17	**Reine Roggen-Vinschgauer** - nur Donnerstag	25 gr	100 % Roggenmehl, Natursauerteig, Meersalz	K e i n e	Gluten	**0,95 €**
18	**Quarkmehrkorn-Semmeln**	25 ´ gr	Weizenmehl, Haferschrot, Roggenmehl, Sojaschrot, Pflanzenfett, Jodsalz, Hefe, Gersten-Weizen-Roggenmalz, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Quark, Backmittel	K e i n e	Milch-+ Produkte **Gluten**	**0,95 €**
19	**Kartoffelsemmeln**		Weizenmehl, Hafer-u. Sojaschrot, Meersalz, Pflanzenfett, Kartoffel-flocken geschwefelt, Kürbiskerne, Hefe, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Backmittel, Gewürze, Malz	Kartoffeln geschwefelt Guarkern-mehl	Soja, Milch-Produkte **Gluten**	**0,95 €**

Wir verwenden

- ***reinen selbstgezüchteten Natursauerteig***
- ***Getreide aus kontrolliertem, bayrischem Anbau auf eigener Mühle frisch gemahlen***
- ***keine Konservierungsstoffe***
- ***bestes Malz aus sonnengereifter Gerste***
- ***keine industriellen Teiglinge***
- ***Keine gentechnisch veränderten Rohstoffe (nach EU-Richtlinie)***

Außerdem backen wir immer wieder neue Spezialitäten – Fragen Sie einfach nach Neuigkeiten!

Hauptgeschäft: 83673Bichl, Kocheler Str. 10
Tel. 08857 / 8107 Fax 08857 / 9687
e-mail: info@baeckerei-eberl.de Internet: www.baeckerei-eberl.de

Filialen: Neukauf Benediktbeuern, Tel. 08857 / 69 320
Edeka Kochel, Bahnhofstrasse, Tel. 08851 / 92 47 133
Cafè: Bichl, Kocheler Str. 10 Tel. 08857 / 899 56 13