



## LAIBE

Der Teig wird bei uns erst nach einer langen Ruhezeit von mindestens 16 Stunden zu einem Laib geformt.

Die Vermeidung des Einsatzes von Backmitteln, Backzusatzstoffen oder gar Fertigmischungen, sorgsame Handarbeit und das Backen im Steinofen aus Eifeler Tuffstein führen zu Unterschieden im Aussehen der Brotlaibe – jeder Laib ist also ein Unikat. Da der Teig von Hand abgestochen wird, sind Gewichtsangaben für Sie Richtwerte.

*Roggenschrotlaib*, 750 g<sup>a</sup> 4,80

100% Roggenschrot mit unserem selbstgezogenen Roggennatursauerteig und Rübenkraut

*Roggenvollkornlaib*, 750 g<sup>a</sup> 4,20

100% Roggenvollkornmehl fein gemahlen mit unserem selbstgezogenen Roggennatursauerteig (freitags und sonntags nicht auf unserem Tisch)

*Kümmellaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,90

100 % Roggenvollkorn, Kümmel ungemahlen (nicht sonntags und freitags)

*Dinkelvollkornlaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,90

100 % Dinkelvollkorn, besonders saftig durch die lange Teigruhe

*Mediterraner Laib*, 500 g<sup>a,c</sup> 3,90

100 % Eliteweizen vom Bauer Dellbrügger aus Epsingsen mit getrockneten Tomaten, Hüttenkäse und Kräutern der Provence

*Olivenlaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,90

100 % Eliteweizen vom Bauer Dellbrügger aus Epsingsen, griechische Oliven, besonders lange Teigruhe

*Traditionslaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,50

100 % Eliteweizen vom Bauer Dellbrügger aus Epsingsen, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

*Körnerlaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,90

Besteht zu 90 % aus höhertypigem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, sowie unserer Saatenmischung

*Steinmehllaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,50

90% sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10% Roggenvollkorn

*Nusslaib*, 500 g<sup>a,d</sup> 3,90

90% höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, tagesabhängig mit Hasel- oder Walnüssen

*Zwiebellaib*, 500 g<sup>a</sup> 3,90

Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

*Rosinenstuten*, 350 g<sup>a,b,c</sup> 3,20

Von guter Butter und Milch, mit reichlich Rosinen

*Milchstuten*, 350 g<sup>a,b,c</sup> 2,90

Von guter Butter und Milch, mit Butter bestrichen

*Campailloulaib*, 400g 4,20

Aus französischem Mehl, sehr grobe Porung

## MINILAIBE

Von unseren Laiben formen wir auch kleine Versionen – unsere Minilaibe. Die Minilaibe sind unsere Brötchen, wir bieten sie mit Teigeinwaagen von ca. 130 Gramm an. Quer oder längs gebrochen eignen sich die Minilaibe vorzüglich zum Grillen oder zum Frühstück zu Zweit. Buchteln, die wir grundsätzlich mit frischer Milch als Schüttflüssigkeit, guter Butter und frischem Vollei herstellen, sind eine österreichische oder bayerische Spezialität aus Germteig (Hefeteig), die gefüllt oder ungefüllt gebacken wird, aber auch über Wasserdampf gegart werden kann.

*Rosinenbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 0,90

Mit saftigen Rosinen

*Milchbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 0,80

Tagesabhänig mit Pflaumenmus, Quark, Nougat, Marzipan, Früchten oder Butter gefüllt, dann 1,20 €

*Schokoladenbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 0,90

Mit echter weißer oder dunkler belgischer Schokolade

*Buttercroissant*<sup>a,b,c</sup> 1,50

Hier in der Stube mit dem Nudelholz handgefertigt

*Schokocroissant*<sup>a,b,c</sup> 2,10

Mit echter dunkler belgischer Schokolade

*Schinken-Käsecroissant*<sup>a,b,c</sup> 2,50

Mit Käse vom Hof Wellie und Schinken von Metzgereien aus Lippetal

*Minilaib mit Körnern*<sup>a,f</sup> 1,10

Wahlweise mit hauseigener Saatenmischung, Sesam oder Mohn

*Traditionsminilaib*<sup>a</sup> 0,90

*Hasel- oder Walnussminilaib*<sup>a,d</sup> 1,50



<i>Olivenminilaib<sup>a</sup></i>	1,50
<i>Mediterraner Minilaib<sup>a,c</sup></i>	1,50
<i>Dinkelvollkornminilaib<sup>a</sup></i> 100 % Dinkelvollkornmehl	1,10
<i>Zwiebelminilaib<sup>a</sup></i> Mit frischen und gerösteten Zwiebeln	1,10
<i>Roggenvollkornminilaib<sup>a</sup></i> Aus ganzen Roggenkörnern feingemahlen, sehr viel Kruste	1,10
<i>Steinmehlminilaib<sup>a</sup></i> 90% sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10% Roggenvollkorn	1,10

## EINZELSTÜCKE

Neben den unten aufgeführten Einzelstücken führen wir im Herbst, Winter und Frühling ausgewählte, der Zeit angepasste Sorten wie beispielsweise Früchtelaib, Sauerkrautlaib, Osterbrot oder Stollen. Achten Sie auch immer auf unseren Aushang.

Montag	
<i>Kartoffellaib</i> , 500 g <sup>a</sup>	3,90
<i>Kartoffelminilaib<sup>a</sup></i> 90% Steinmehl, 10% Roggenvollkorn, mit gut 2 kg ganzen gekochten Kartoffeln unter den Teig gehoben	1,50
Dienstag	
<i>Einkornvollkornlaib</i> , 500 g <sup>a</sup>	4,20
<i>Einkornvollkornminilaib<sup>a</sup></i> Stammt vom Wilden Weizen ab, Natur- getreidesorte, enthält viele Mineralstoffe und Aminosäuren	1,50
Mittwoch	
<i>Emmervollkornlaib</i> , 500 g <sup>a</sup>	4,20
<i>Emmervollkornminilaib<sup>a</sup></i> Stammt vom Wilden Emmer ab, Natur- getreidesorte, eiweiß- und mineralstoffreich, herzhafter, leicht nussiger Geschmack	1,50
Donnerstag	
<i>Kamutvollkornlaib</i> , 500 g <sup>a</sup>	4,20
<i>Kamutvollkornminilaib<sup>a</sup></i> Wie Einkorn und Emmer eine der ältesten kultivierten Getreidearten, leicht gelbliche Krume, herzhafter Geschmack, Naturgetreidesorte	1,50

Freitag	
<i>Westfäl. Bauernlaib</i> , ca. 500 g <sup>a</sup>	3,50
<i>Vinschgauer Laib</i> , 500 g <sup>a</sup> 80% Roggen, 20% Weizen, beim <i>Vinschgauer</i> zusätzlich mit Fenchel, Schabzigerklee aus Österreich, Anis und Koriander	3,90
Sonntag	
<i>Schweizer Ruchmehllaib</i> , ca. 350 g <sup>a</sup>	4,20
Aus original Schweizer Ruchmehl	

## FRÜHSTÜCK UND BROTTZEITEN

ab 9:00 jederzeit

Unser Käse stammt vom *Milchbauernhof Wellie* in Fröndenberg. Schinken und Wurst beziehen wir von Metzgereien aus Lippetal. Die Fleischereien schlachten noch selbst und beziehen die Tiere größtenteils aus der Region. Käse, Schinken und Wurst werden bei uns auf der Berkel geschnitten. Die Marmeladen werden von den Beerenbauern für uns gefertigt. Dort werden sie aus frischen Biofrüchten der Region noch von Hand im Kupferkessel gekocht. Kaffee exklusive. Bitte beachten Sie, dass wir für gewöhnlich unsere Traditionsminilaibe zum Frühstück reichen. Wenn Sie andere Wünsche haben, geben Sie uns bitte Bescheid; bei Minilaiben, die wir für 1,10 bzw. 1,50 im Sortiment haben, nehmen wir einen Aufpreis von 20 Cent bzw. 60 Cent.

<i>Deftiges Frühstück<sup>a,c,e</sup></i>	6,00
Mit Leber-, Rot- oder Zwiebelwurst und Schinken (insgesamt drei Sorten), sowie Senf von der <i>Senfmühle Hochsauerland</i>	
<i>Süßes Frühstück<sup>a,b,c</sup></i>	6,00
Mit zwei verschiedenen Marmeladen, einem Buttercroissant, einer Buchtel	
<i>Klassisches Frühstück<sup>a,c</sup></i>	6,00
Mit Schinken oder Pute, Käse und Marmelade (insgesamt drei Sorten)	
<i>Vegetarisches Frühstück<sup>a,c</sup></i>	6,00
Mit zwei verschiedenen Käsesorten vom <i>Hof Wellie</i> und einer Sorte Marmelade oder Frischkäse	
<i>Lachsfrühstück<sup>a,c,g</sup></i>	8,50
Mit geräuchertem Lachs und unserem selbstgemachten Lachsaufstrich, Brot nach Wahl	
<i>Bauernbrotzeit<sup>a,c</sup></i>	3,00
Wahlweise mit Schinken oder Wurst oder Käse Ihrer Wahl	
<i>Lachsbrotzeit<sup>a,c,g</sup></i>	4,00
Mit geräuchertem Lachs	



*Brotzeit mit Aufstrich*<sup>a,c,g</sup> 5,00  
Mit unserem selbstgemachten Lachsaufstrich

*Strammer Max*<sup>a,b,c</sup> 5,00  
Mit luftgetrocknetem Schinken und einem Spiegelei

*Vesperplatte*<sup>a,c</sup> 9,50  
Mit verschiedenen Käsesorten vom *Hof Wellie*, mit Brot Ihrer Wahl aus unserem Steinofen

*Westfälische Vesperplatte*<sup>a,c,e</sup> 10,00  
Mit verschiedenen Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken, deutschem Senf von der Senfmühle Hochsauerland und einer sauren Gurken, mit Brot Ihrer Wahl aus unserem Steinofen

## FLAMMKUCHEN

Grundlage für unsere Flammkuchen sind ein hauchdünner Weizenteig, der von Hand mit dem Nudelholz ausgerollt wird, Schmand, Sahne, Lauch, Zwiebeln und eine Prise Pfeffer. In unserem Steinofen werden die Flammkuchen dann kräftig und kurz angebacken. Jeder Flammkuchen bekommt dadurch sein unverwechselbares Aroma verliehen.

*Elsässer Art*<sup>a</sup> 7,50  
Mit Speck

*Mediterrane Art*<sup>a,c</sup> 8,00  
Mit Oliven und Hüttenkäse

*Vegetarische Art*<sup>a</sup> 6,50  
Mit Paprika

*Westfälische Art*<sup>a</sup> 8,50  
Mit Rotwurst oder Leberwurst und Sauerkraut

*Mit Lachs*<sup>a,g</sup> 9,50  
Mit geräuchertem Lachs

*Normandie Art*<sup>a,c</sup> 8,50  
Mit Camembert, Schinken und Preiselbeeren, aber ohne Lauch

*Spezial*<sup>a,c</sup> 8,50  
Mit Pute, Schinken und Käse überbacken

## KUCHEN

Auch unsere Kuchen werden grundsätzlich mit Grundzutaten in unserer kleinen Brotmanufaktur liebevoll hergestellt und im Steinofen gebacken. Dabei verwenden wir für den Teig und die Streusel nur gute Butter, Ei, Salz, Zucker, helles Mehl und andere feine Ingredienzen, Schüttflüssigkeit ist Milch - mehr nicht. Aromen oder gar Fertigmischungen haben wie immer Hausverbot.

So kochen wir sogar noch unseren Pudding selbst – aus leicht gezuckerten Vanilleschoten. Dabei ist unsere Auswahl wechselnd und tagesabhängig.

*Blechkuchen*<sup>a,d</sup> 3,00  
In verschiedenen Variationen der Saison aus dem Steinofen

*Butterkuchen*<sup>a,b,c</sup> 3,00  
Vom Blech aus dem Ofen, jeden zweiten Tag

*Streuselkuchen*<sup>a,b,c</sup> 3,00  
Vom Blech aus dem Ofen, wechselweise mit Butterkuchen

*Zimt- oder Fruchtschnecke*<sup>a,b,c</sup> 1,50  
US-Amerikanische Art



## GETRÄNKE

Unsere Kaffee beziehen wir von einer kleinen Rösterei aus Italien, welcher fein-moussig mit viel Crema aus unserer Kees van der Westen Mirage extrahiert wird. Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland stellt unseren Tee zusammen. Alle Getränke können wir Ihnen auch zum Mitnehmen anbieten.

<i>Glas Milch</i> <sup>c</sup>	2,00
<i>Americano</i>	2,00
<i>Milchkaffee</i> <sup>c</sup>	3,00
<i>Cappuccino</i> <sup>c</sup>	2,50
<i>Tasse Schokolade</i> <sup>c</sup> Belgische Vanilleschokolade oder dunkle Schokolade	2,50
<i>Espresso</i>	1,50
<i>Belgische Vanilleschokolade</i> <sup>c</sup> <i>mit einem Schuss Espresso</i>	2,70
<i>Oelder Wasser</i> , 0,33 l Still, Medium oder Classic, ein weiches und süßes Wasser	2,50
<i>Almdudler</i> , 0,35 l Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten	2,90
<i>Frisch gepresster Orangen-, Birnen-, oder Apfelsaft</i> , 0,28 l Wahlweise mit frischem Ingwer zum Apfel- oder Birnensaft	3,00
<i>Schorlen von Milke</i> , 0,33 l Rhabarber, Apfel	2,90
<i>Kännchen Tee</i> In verschiedenen Zusammenstellungen von Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland	4,30
<i>Glas Weißwein</i> , 0,20 l »Helle Freude« vom Weingut im Stein	5,50
<i>Glas Rotwein</i> , 0,20 l »Edulis« Rioja, Spanien	6,00
<i>Glas Prosecco</i>	4,00

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene:

- <sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide
- <sup>b</sup> Eier
- <sup>c</sup> Milch
- <sup>d</sup> Schalenfrüchte und Nüsse
- <sup>e</sup> Senf
- <sup>f</sup> Sesam
- <sup>g</sup> Fisch

*Folgt uns gerne auf Instagram und  
Facebook*

**@herrvonmyra**

**#herrvonmyra**

**www.herr-von-myra.de**