

Brot wie früher.

LAIBE UND MINILAIBE

Laibe sind unsere Brote von 1 Pfund bis 1,5 Pfund, Minilaibe die kleineren Versionen der Laibe – die Brötchen von rund 100 Gramm. Der Teig wird erst nach einer langen Ruhezeit zu einem Laib geformt. Wir verwenden keine Backmittel, Zusatzstoffe oder Fertigmischungen. Durch sorgsame Handarbeit und das Backen im Steinofen aus Eifeler Tuffstein entstehen Unterschiede im Aussehen, so dass jeder Laib ein Unikat darstellt.

Waldstaudenroggenvollkornlaib,

1 1/2 Pfund ^a 1,30 / 5,00
100% Waldstaudenroggenvollkornmehl fein gemahlen mit unserem selbstgezogenen Roggennatur-sauerteig (nicht freitags)

Kümmellaib, 1 Pfund ^a 4,50

100 % Waldstaudenroggenvollkorn, Kümmel ungemahlen (nicht freitags)

Dinkelvollkornlaib, 1 Pfund ^a 1,30 / 4,50

100 % Dinkelvollkorn

Traditionslaib, 1 Pfund ^a 1,00 / 4,00

100 % ausgewählter Weizen aus dem Winzenburger Land, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

Körnerlaib, 1 Pfund ^a 1,30 / 4,50

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

Steinmehllaib, 1 Pfund ^a 1,30 / 4,00

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

Walnusslaib, 1 Pfund ^{a,d} 1,80 / 4,50

100 % ausgewählter Weizen aus dem Winzenburger Land, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

Zwiebellaib, 1 Pfund ^a 1,30 / 4,50

Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

Mediterraner Laib, 1 Pfund ^{a,c} 1,80 / 4,50

100 % ausgewählter Weizen aus dem Winzenburger Land mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse aus Kuhmilch und Kräutern der Provence (wechselweise mit Olivenlaib)

Olivenlaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

100 % ausgewählter Weizen aus dem Winzenburger Land mit grünen Oliven (wechselweise mit Mediterranem Laib)

Früchtelaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

90% höherem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Waldstaudenroggenvollkornmehl, mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Rosinen (wechselweise mit Sauerkrautlaib von September bis März)

Sauerkrautlaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

90% höherem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Waldstaudenroggenvollkornmehl, Sauerkraut (wechselweise mit Früchtelaib von September bis März)

Zucchini-laib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

90% höherem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Waldstaudenroggenvollkornmehl, Zucchini

(wechselweise mit Paprikalaib von März bis September)

Paprikalaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

90% höherem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Waldstaudenroggenvollkornmehl, Paprika (wechselweise mit Zucchini-laib von März bis September)

Zibebenmilchstuten, 350 g ^{a,b,c} 4,00

Von guter Butter und Milch, am Strauch getrockneten Rosinen, Zibeben genannt

Milchstuten, 350 g ^{a,b,c} 3,50

Von guter Butter und Milch, mit Butter bestrichen

TAGESLAIBE

Montag

Kartoffellaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 4,50

90% Steinmehl, 10% Waldstaudenroggenvollkorn, mit gut 2 kg ganzen gekochten Markt-Kartoffeln unter den Teig gehoben

Dienstag

Einkornvollkornlaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 5,00

Stammt vom Wilden Weizen ab, alte Naturgetreidesorte

Mittwoch

Emmervollkornlaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 5,00

Stammt vom Wilden Emmer ab, alte Naturgetreidesorte, leicht nussiger Geschmack

Donnerstag

Kamutvollkornlaib, 1 Pfund ^a 1,80 / 5,00

Wie Einkorn und Emmer eine der ältesten kultivierten Getreidearten, alte Naturgetreidesorte, leicht gelbliche Krume, herzhafter Geschmack

Freitag

Westfäl. Bauernlaib, ca. 1 Pfund ^a 4,00

Vinschgauer Laib, 1 Pfund ^a 4,50

80% Waldstaudenroggenvollkorn, 20% Weizen, beim Vinschgauer zusätzlich mit Fenchel, Schabzigerklee aus Österreich, Anis und Koriander

BUCHTELN

Unsere süßen Buchteln, auch bekannt als Rohmudeln, sind eine österreichische und bayerische Spezialität aus Germteig, die gefüllt oder ungefüllt gebacken wird. Sie werden grundsätzlich mit frischer Milch als Schüttflüssigkeit, guter Butter, frischem Vollei, magerem Quark und ohne Zusätze zubereitet. Händisch angewirkt stellt jede Buchtel ein süßes Unikat dar.

Zibebenbuchtel^{a,b,c} 1,30

Mit saftigen am Strauch getrockneten Rosinen, Zibeben genannt

Milchbuchtel^{a,b,c} 1,00

Tagesabhängig mit Hagelzucker

Gefüllte Milchbuchtel^{a,b,c} 1,60

Tagesabhängig mit Quark, Nougat, Butter

Fruchtbuchtel^{a,b,c} 1,60

Tagesabhängig mit Pflaumenmus, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren oder Stachelbeeren

Schokoladenbuchtel^{a,b,c} 1,30

Mit echter weißer oder dunkler belgischer Schokolade

Zimt- oder Fruchtschnecke^{a,b,c} 2,00

US-Amerikanische Art, Fruchtschnecke tagesabhängig mit verschiedenen Früchten

FRÜHSTÜCK UND BROTTZEITEN

ab 9:00 Uhr jederzeit

Unser Käse stammt vom *Hof im Greth* in Söhlde. Schinken und Wurst beziehen wir vom Schlachter Schiller aus Hildesheim. Die Fleischerei bezieht die Tiere 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 Früchten 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 1,30 bzw. 1,80 im Sortiment haben, nehmen wir einen Aufpreis von 20 Cent bzw. 60 Cent.

Deftiges Frühstück^{a,c,e} 8,00

Mit Leberwurst, Rotwurst und Schinken, sowie Senf von der *Senfmühle Hochsauerland* und einer sauren Gurke

Süßes Frühstück^{a,b,c} 8,00

Mit zwei verschiedenen Marmeladen und zwei Buchteln

Klassisches Frühstück^{a,c} 8,00

Mit Schinken oder Pute, Käse und Marmelade (insgesamt drei Sorten)

Vegetarisches Frühstück^{a,c} 8,00

Mit zwei verschiedenen Käsesorten vom *Hof im Greth* und einer Sorte Marmelade oder Frischkäse

Lachsfrühstück^{a,c,g} 12,00

Mit geräuchertem Lachs und unserem selbstgemachten Lachsaufstrich

Bauernbrotzeit^{a,c} 5,00

Wahlweise mit Schinken oder Wurst oder Käse

Lachsbrotzeit^{a,c,g} 7,00

Mit geräuchertem Lachs oder selbstgemachtem Lachsaufstrich

Strammer Max^{a,b,c} 7,00

Mit luftgetrocknetem Schinken und einem Spiegelei

Käse-Vesperplatte^{a,c} 13,00

Mit verschiedenen Käsesorten vom *Hof im Greth* und einer Brotauswahl

Westfälische Schlachterplatte^{a,c,e} 14,00

Mit verschiedenen Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken, Senf von der *Senfmühle Hochsauerland* und einer sauren Gurke, Brotauswahl

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 aus Eifeler Tuffstein werden die Flammkuchen dann kräftig und kurz angebacken. Jeder Flammkuchen bekommt dadurch sein unverwechselbares Aroma verliehen.

Elsässer Art^a 9,00
Mit Speck

Mediterrane Art^{a,c} 9,00
Mit Oliven und Hirtenkäse aus Kuhmilch

Vegetarische Art^a 8,00
Mit Paprika

Westfälische Art^a 10,00
Mit Rotwurst oder Leberwurst und Sauerkraut

Mit Lachs^{a,g} 12,00
Mit geräuchertem Lachs

Normandie Art^{a,c} 11,00
Mit Camembert, Schinken und Preiselbeeren, aber ohne Lauch

Spezial^{a,c} 11,00
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 Zutaten. Schüttflüssigkeit ist Milch - mehr nicht. Aromen oder gar Fertigmischungen haben wie immer Hausverbot. Dabei ist unsere Auswahl wechselnd und tagesabhängig.

Blechkuchen^{a,d} 3,50
In verschiedenen Variationen der Saison aus dem Steinofen (tagesabhängig Apfel, Kirsche, Birne, Marzipan, Butter)

Käsekuchen^{a,b,c} 3,50
Tagesabhängig in verschiedenen Variationen



GETRÄNKE

Unseren 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.

Glas Milch^c 2,30

Americano 2,30

Milchkaffee^c 3,30

Cappuccino^c 2,80

Tasse Schokolade^c 2,80
Belgische Vanilleschokolade oder dunkle Schokolade

Espresso 1,80 / 3,00
Belgische Vanilleschokolade mit einem Schuss Espresso

Wagenfelder Wasser, 0,33 l 2,80
Leise oder Laut

Almdudler, 0,35 l 3,00
Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten

Frisch gepresster Orangen-, Birnen-, oder Apfelsaft, 0,28 l 3,30
Wahlweise mit frischem Ingwer zum Apfel- oder Birnensaft

Streuobstwiesenschorlen, 0,33 l 3,00
Rhabarber, Apfel

Kännchen Tee 4,50
In verschiedenen Zusammenstellungen von Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland

Glas Weißwein, 0,20 l 6,00
Dünenwind Chardonnay

Glas Rotwein, 0,20 l 6,50
Abendstimmung Cuvée Rot

Glas Prosecco 5,00

Alle Preisangaben in Euro.

Allergene:

^a Glutenthaltiges Getreide, ^b Eier, ^c Milch, ^d Schalenfrüchte und Nüsse,

^e Senf, ^g Fisch

Folgt uns gerne auf Instagram und Facebook

@herrvonmyra | #herrvonmyra

www.herr-von-myra.de