

# 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 entstehen Unterschiede im Aussehen, so dass jeder Laib ein Unikat darstellt.

*Roggenvollkornlaib*, 1 1/2 Pfund <sup>a</sup> 1,30 / 5,00

100% Roggenvollkornmehl fein gemahlen mit unserem selbstgezogenen Roggennatur-sauerteig (nicht sonntags und freitags)

*Kümmellaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 4,50

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

*Dinkelvollkornlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,30 / 4,50

100 % Dinkelvollkorn

*Traditionslaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,00 / 4,00

100 % ausgewählter Weizen von Bauer Dellbrügger aus Epsingsen, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

*Körnerlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,30 / 4,50

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

*Steinmehllaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,30 / 4,00

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

*Walnusslaib*, 1 Pfund <sup>a,d</sup> 1,80 / 4,50

90% höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, mit ganzen Walnüssen

*Zwiebellaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,30 / 4,50

Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

*Mediterraner Laib*, 1 Pfund <sup>a,c</sup> 1,80 / 4,50

100 % ausgewählter Weizen vom Bauer Dellbrügger aus Epsingsen mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse aus Kuhmilch und Kräutern der Provence (wechselweise mit Olivenlaib)

*Olivenlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

100 % ausgewählter Weizen vom Bauer Dellbrügger aus Epsingsen, grünen Oliven (wechselweise mit Mediterranem Laib)

*Früchtelaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

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

*Sauerkrautlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

90% höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, Sauerkraut (wechselweise mit Früchtelaib von Septemer bis März)

*Zucchini-laib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

90% höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, Zucchini (wechselweise mit Paprikalaib von März bis September)

*Paprikalaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

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

*Zibebenmilchstuten*, 350 g <sup>a,b,c</sup> 4,00

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

*Milchstuten*, 350 g <sup>a,b,c</sup> 3,50

Von guter Butter und Milch, mit Butter bestrichen

## TAGESLAIBE

Montag

*Kartoffellaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 4,50

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

Dienstag

*Einkornvollkornlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 5,00

Stammt vom Wilden Weizen ab, alte Naturgetreidesorte

Mittwoch

*Emmervollkornlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 1,80 / 5,00

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

Donnerstag

*Kamutvollkornlaib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 4,00

*Vinschgauer Laib*, 1 Pfund <sup>a</sup> 4,50

80% Roggenvollkorn, 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*<sup>a,b,c</sup> 1,30

Mit saftigen am Strauch getrockneten Rosinen, Zibeben genannt

*Milchbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 1,00

Tagesabhängig mit Hagelzucker

*Gefüllte Milchbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 1,60

Tagesabhängig mit Quark, Nougat, Butter

*Fruchtbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 1,60

Tagesabhängig mit Pflaumenmus, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren oder Stachelbeeren

*Schokoladenbuchtel*<sup>a,b,c</sup> 1,30

Mit echter weißer oder dunkler belgischer Schokolade

*Zimt- oder Fruchtschnecke*<sup>a,b,c</sup> 2,00

US-Amerikanische Art, Fruchtschnecke tagesabhängig mit verschiedenen Früchten

## FRÜHSTÜCK UND BROTTZEITEN

ab 9:00 Uhr 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 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 1,30 bzw. 1,80 im Sortiment haben, nehmen wir einen Aufpreis von 20 Cent bzw. 60 Cent.

*Deftiges Frühstück*<sup>a,c,e</sup> 8,00

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

*Süßes Frühstück*<sup>a,b,c</sup> 8,00

Mit zwei verschiedenen Marmeladen und zwei Buchteln

*Klassisches Frühstück*<sup>a,c</sup> 8,00

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

*Vegetarisches Frühstück*<sup>a,c</sup> 8,00

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

*Lachsfrühstück*<sup>a,c,g</sup> 12,00

Mit geräuchertem Lachs und unserem selbstgemachten Lachsaufstrich

*Bauernbrotzeit*<sup>a,c</sup> 5,00

Wahlweise mit Schinken oder Wurst oder Käse

*Lachsbrotzeit*<sup>a,c,g</sup> 7,00

Mit geräuchertem Lachs oder selbstgemachtem Lachsaufstrich

*Strammer Max*<sup>a,b,c</sup> 7,00

Mit luftgetrocknetem Schinken und einem Spiegelei

*Käse-Vesperplatte*<sup>a,c</sup> 13,00

Mit verschiedenen Käsesorten vom *Hof Wellie* und einer Brotauswahl

*Westfälische Vesperplatte*<sup>a,c,e</sup> 14,00

Mit verschiedenen Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken, Senf von der *Senfmühle Hochsauerland* und einer sauren Gurken, mit Brot Ihrer Wahl

## 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*<sup>a</sup> 9,00  
Mit Speck

*Mediterrane Art*<sup>a,c</sup> 9,00  
Mit Oliven und Hirtenkäse aus Kuhmilch

*Vegetarische Art*<sup>a</sup> 8,00  
Mit Paprika

*Westfälische Art*<sup>a</sup> 10,00  
Mit Rotwurst oder Leberwurst und Sauerkraut

*Mit Lachs*<sup>a,g</sup> 12,00  
Mit geräuchertem Lachs

*Normandie Art*<sup>a,c</sup> 11,00  
Mit Camembert, Schinken und Preiselbeeren, aber ohne Lauch

*Spezial*<sup>a,c</sup> 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*<sup>a,d</sup> 3,50  
In verschiedenen Variationen der Saison aus dem Steinofen (tagesabhängig Apfel, Kirsche, Birne, Marzipan, Butter)

*Käsekuchen*<sup>a,b,c</sup> 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*<sup>c</sup> 2,30

*Americano* 2,30

*Milchkaffee*<sup>c</sup> 3,30

*Cappuccino*<sup>c</sup> 2,80

*Tasse Schokolade*<sup>c</sup> 2,80  
Belgische Vanilleschokolade oder dunkle Schokolade

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

*Oelder Wasser*, 0,33 l 2,80  
Still, Medium oder Classic

*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

*Schorlen von Milke*, 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  
Helle Freude vom Weingut im Stein

*Glas Rotwein*, 0,20 l 6,50  
Edulis Rioja, Spanien

*Glas Prosecco* 5,00

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>g</sup> Fisch

Folgt uns gerne auf Instagram und Facebook

@herrvonmyra | #herrvonmyra

www.herr-von-myra.de