

Brot wie früher.

FRÜHSTÜCK UND BROTZEITEN

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 1,60 bzw. 2,00 im Sortiment haben, nehmen wir einen Aufpreis von 30 Cent bzw. 70 Cent.

Deftiges Frühstück ^{a,c,e} 10,00
Mit Leberwurst, Rotwurst und Schinken, sowie Senf von der *Senfmühle Hochsauerland* und einer sauren Gurke

Süßes Frühstück ^{a,b,c} 9,00
Mit zwei verschiedenen Marmeladen und zwei Buchteln

Klassisches Frühstück ^{a,c} 10,00
Mit Schinken oder Pute, Käse und Marmelade (insgesamt drei Sorten)

Vegetarisches Frühstück ^{a,c} 10,00
Mit zwei verschiedenen Käsesorten vom *Hof Wellie* und einer Sorte Marmelade oder Frischkäse

Bauernbrotzeit ^{a,c} 6,00
Wahlweise mit Schinken oder Wurst oder Käse

Strammer Max ^{a,b,c} 9,00
Mit luftgetrocknetem Schinken und einem Spiegelei

Käse Vesperplatte ^{a,c} 14,50
Mit verschiedenen Käsesorten vom *Hof Wellie* und einer Brotauswahl

Westfälische Vesperplatte ^{a,c,e} 16,00
Mit verschiedenen Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken, 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. Bestellung ab 16.15 Uhr nicht mehr möglich.

Elsässer Art ^a 11,00
Mit Speck

Mediterrane Art ^{a,c} 11,00
Mit Oliven und Hirtenkäse aus Kuhmilch

Vegetarische Art ^a 10,00
Mit Paprika

Westfälische Art ^a 12,00
Mit Rotwurst oder Leberwurst und Sauerkraut

Normandie Art ^{a,c} 13,00
Mit Camembert, Schinken und Preiselbeeren aber ohne Lauch

Spezial ^{a,c} 13,00
Mit Pute, Schinken und Käse überbacken

BUCHTELN

Unsere süßen Buchteln, auch bekannt als Rohrnudeln, 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 angefertigt stellt jede Buchtel ein süßes Unikat dar.

Zibebenbuchtel ^{a,b,c} 1,60
Mit saftigen am Strauch getrockneten Rosinen, Zibeben genannt

Milchbuchtel ^{a,b,c} 1,30
Tagesabhängig mit Hagelzucker

Fortsetzung Buchteln

Gefüllte Milchbuchtel ^{a,b,c} 2,00
Tagesabhängig mit Quark, Nougat, Butter

Fruchtbuchtel ^{a,b,c} 2,00
Tagesabhängig mit Pflaumenmus, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren oder Stachelbeeren

Schokoladenbuchtel ^{a,b,c} 1,60
Mit echter weißer oder dunkler belgischer Schokolade

Zimt- oder Fruchtschnecke ^{a,b,c} 2,50
US-Amerikanische Art, Fruchtschnecke tagesabhängig mit verschiedenen Früchten

KUCHEN

Auch unsere Kuchen werden grundsätzlich mit Grundzutaten in unserem kleinen Laden 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. So kochen wir sogar noch unseren Pudding selbst – aus leicht gezuckerten Vanilleschoten. Dabei ist unsere Auswahl wechselnd und tagesabhängig.

Obstkuchen ^{a,d} 4,00
In verschiedenen Variationen der Saison aus dem Steinofen (tagesabhängig Apfel, Kirsch, Birne, Zwetschgen)

Butter- oder Streuselkuchen ^{a,b,c,d} 3,50
Mit Butter, Sahne und gehobelten Mandeln

Käsekuchen ^{a,b,c} 4,00
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 2,50

Americano 2,50

Milchkaffee ^c 3,80

Cappuccino ^c 3,00

Tasse Schokolade ^c 3,00
Belgische Vanilleschokolade oder dunkle Schokolade

Espresso 2,00 / 3,30
Belgische Vanilleschokolade mit einem Schuss Espresso

Oelder Wasser, 0,33 l 3,00
Still, Medium oder Classic

Almdudler, 0,35 l 3,30
Österreichische Limonade mit Kräuterextrakten

Frisch gepresster Orangen-, Birnen- oder Apfelsaft, 0,28 l 3,80
Wahlweise mit frischem Ingwer zum Apfel- oder Birnensaft

Streubstwiwiesenschorlen, 0,33 l 3,30
Rhabarber, Apfel

Kännchen Tee 5,00
In verschiedenen Zusammenstellungen von Uwe Rolf aus Aurich in Ostfriesland

Glas Weißwein, 0,20 l 6,50
Grauburgunder vom Weingut Bischoffingen im Kaiserstuhl

Glas Rotwein, 0,20 l 6,80
Primitivo Salento

Glas Prosecco 5,50
Josello Secco Frizzante

LAIBE

Der Teig wird bei uns erst nach einer langen Ruhezeit von mindestens 12 Stunden zu einem Laib geformt. Die Vermeidung des Einsatzes von Backmitteln, Backzusatzstoffen oder gar Fertigmischungen, sorgsame Handarbeit und das Backen im Steinofen aus Eifeler Tuff 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.

Roggenvollkornlaib, 750 g^a 5,50
100 % Roggenvollkornmehl fein gemahlen mit unserem selbstgezogenen Roggennatur-sauerteig (nicht sonntags und freitags)

Kümmellaib, 500 g^a 5,00
100 % Roggenvollkorn, Kümmel ungemahlen (nicht sonntags und freitags)

Dinkelvollkornlaib, 500 g^a 5,00
100 % Dinkelvollkorn

Traditionslaib, 500 g^a 4,50
100 % ausgewählter Weizen von *Bauer Dellbrügger* aus Epsingsen, die grobe Porung ist das Zeichen für eine optimale Teigreife

Körnerlaib, 500 g^a 5,00
Besteht zu 90 % aus höhertypigem Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, sowie unserer Saatenmischung

Steinmehllaib, 500 g^a 4,50
90 % sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10 % Roggenvollkorn

Walnusslaib, 500 g^{a, d} 5,50
90% höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggen-vollkornmehl, mit ganzen Walnüssen

Zwiebellaib, 500 g^a 5,00
Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

Mediterraner Laib, 500 g^{a, c} 5,00
100 % ausgewählter Weizen vom *Bauer Dellbrügger* aus Epsingsen mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse aus Kuhmilch und Kräutern der Provence (wechselweise mit Olivenlaib)

Olivenlaib, 500 g^a 5,00
100 % ausgewählter Weizen vom *Bauer Dellbrügger* aus Epsingsen, grünen Oliven (wechselweise mit Mediterranem Laib)

Früchtelaib, 500 g^a 5,00
90 % höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, mit getrockneten Aprikosen, Pflaumen und Rosinen (wechselweise mit Sauerkrautlaib von September bis März)

Sauerkrautlaib, 500 g^a 5,00
90 % höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, Sauerkraut (wechselweise mit Früchtelaib von September bis März)

Zucchini-laib, 500 g^a 5,00
90 % höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10 % Roggenvollkornmehl, Zucchini (wechselweise mit Paprikalaib von März bis September)

Paprikalaib, 500 g^a 5,00
90 % höhertypiges Weizenmehl 1050 auf Findlingen gemahlen und 10% Roggenvollkornmehl, Paprika (wechselweise mit Zucchini-laib von März bis September)

Zibebenmilchstuten, 500 g^{a, b, c} 5,50
Von guter Butter und Milch, am Strauch getrockneten Rosinen, Zibeben genannt

Milchstuten, 500 g^{a, b, c} 5,00
Von guter Butter und Milch, mit Butter bestrichen

MINILAIBE

Von unseren Laiben formen wir auch kleine Versionen – unsere Minilaibe. Die Minilaibe sind unsere Brötchen, wir bieten sie mit Teigeinwaagen von ca. 150 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.

Minilaib mit Körnern^{a, f} 1,60
Wahlweise mit hauseigener Saatenmischung, Sesam oder Mohn

Traditionsminilaib^a 1,30

Walnussminilaib^{a, d} 2,00

Olivenminilaib^a 2,00

Mediterraner Minilaib^{a, c} 2,00

Dinkelvollkornminilaib^a 1,60
100 % Dinkelvollkornmehl

Zwiebelminilaib^a 1,60
Mit frischen und gerösteten Zwiebeln

Roggenvollkornminilaib^a 1,60
Aus ganzen Roggenkörnern feingemahlen, sehr viel Kruste

Steinmehlminilaibe^a 1,60
90% sehr fein geschrotetes Weizenmehl 1050, klassisch auf Findlingen gemahlen, 10% Roggenvollkorn

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 – **Kartoffellaib, 500 g^a** 5,00
Kartoffelminilaib^a 2,00

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

Dienstag – **Einkornvollkornlaib, 500 g^a** 6,50
Einkornvollkornminilaib^a 2,00

Stammt vom Wilden Weizen ab, alte Naturgetreidesorte

Mittwoch – **Emmervollkornlaib, 500 g^a** 6,50
Emmervollkornminilaib^a 2,00

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

Donnerstag – **Kamutvollkornlaib, 500 g^a** 6,50
Kamutvollkornminilaib^a 2,00

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

Freitag – **Westfäl. Bauernlaib, ca. 500 g^a** 4,50
Vinschgauer Laib, 500 g^a 5,00

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

Alle Preisangaben in Euro.

www.herr-von-myra.de

Allergene:

^a Glutenhaltiges Getreide

^b Eier

^c Milch

^d Schalenfrüchte und Nüsse

^e Senf

^f Sesam

^g Fisch



Herr von Myra
BROTMANUFATUR