

Herzlich willkommen im Bäcker Baier Backhaus

Schön, dass Sie da sind! Lassen Sie sich von unserer reichhaltigen Bäckertheke verführen und stellen Sie zusammen, wonach Ihnen der Sinn steht. Oder wählen Sie einfach aus der Karte – ob zum Frühstück, Mittagsimbiss oder zum Nachmittagskaffee.

Einfach, lecker und unkompliziert ist der Bäcker Baier - modern, urban und wertig unser Backhaus | Laden & Café.

Gerne bedienen wir Sie an unserer Theke. Speisen, die eine Zubereitungszeit benötigen, bringen wir Ihnen an den Tisch.

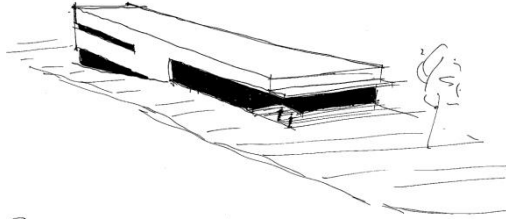


Fig 10-2015

Qualität braucht Platz

Gutes Backen beginnt beim Bäcker Baier auf dem Acker. Das gesamte Getreide für unsere Brote und Brötchen kommt vom Demeter Landwirt Manfred Kränzler vom Schönberghof in Rosenfeld.

Natürlich, ehrlich und rein - das ist unser Anspruch an unsere Backwaren und das seit 180 Jahren. Mit der Erfahrung und dem Wissen aus sechs Generationen verbindet der Bäcker Baier heute die traditionellen Rezepturen und Teigführungen mit den Innovationen der heutigen Handwerksbäckerei rund um das gute, das ursprüngliche Backen.

Backhaus Frühstück bis 12 Uhr

Brot, Brötchen und schwäbischer Butterzopf gehören zu jedem Backhaus Frühstück dazu, ebenso ein Heißgetränk Ihrer Wahl. Bei gleichzeitiger Bestellung bieten wir Ihnen ein zweites Heißgetränk zum halben Preis.

Jedes Frühstück bereiten wir frisch für Sie zu. Dadurch kann es möglicherweise zu einer Wartezeit kommen. Wir bitten um Nachsicht und geben unser Bestes, versprochen!

Krümele € 2,20

Mürbes Butterhörnle, Bio Butter, Gsälz
für unsere kleinen Backhaus Gäste (bis Thekenhöhe)

klein & schnell € 6,60

Honigschinken, Allgäuer Bergkäse, dazu
Bio Butter, Gsälz oder Blütenhonig oder Nutella

alles Käse € 8,10

Allgäuer Bergkäse, Chèvre d'Argental und Frischkäse
mit Kräutern und Feigensenf, dazu Feigen und Cranberrys,
Bio Butter, Gsälz oder Blütenhonig oder Nutella

*Gsälz (schwäbisch) ist Fruchtaufstrich aus frischen Früchten
liebepoll gekocht aus unserer Konditorei.*

Backhaus Frühstück bis 12 Uhr

kräftig deftig € 10,10

Gäu-Salami, Allgäuer Bergkäse, Fleischkäse & Essiggurke,
Bio Frühstücks-Ei, Bio Butter, dazu Gsälz oder Blütenhonig
oder Nutella

feel good € 13,50

Schweizer Bircher Müsli, frisches Obst

Gäu-Salami und luftgetrockneter Schinken,
Allgäuer Bergkäse und ein milder Brie aus Tettngang,

Bio Butter, dazu Gsälz oder Blütenhonig oder Nutella

eins für zwei € 25,50

Schweizer Bircher Müsli, frisches Obst

geräucherter Lachs mit Meerrettich, Frischkäse, Gäu-Salami und
luftgetrockneter Schinken, Allgäuer Bergkäse und ein milder Brie
aus Tettngang, Bio Frühstücks-Ei

Bio Butter, Gsälz, Blütenhonig, Nutella, Orangensaft, Prosecco

*Gerne bieten wir Ihnen 100% reines Putenfleisch als Alternative zu
Schweinefleisch an.*

Backhaus Frühstück bis 12 Uhr

Eine große Frühstückstheke, die fast keine Wünsche offen lässt; Butter Croissants, Dinkel Croissants, Laugenbrezeln, handgemachte Herrenberger Weckle, Mehrkornbrötchen oder leckeres Plundergebäck wie unsere schwäbische Schneckennudel – ergänzen Sie Ihr Frühstück nach Herzenslust.

Honigschinken gekocht ^{2,3,4}	€ 1,90
Ammertäler Schinken luftgetrockneter ^{2,3,4}	€ 1,90
Gäu-Salami ^{i,j,2,3,4}	€ 1,90
Fleischkäse ^{i,j,2,3,4}	€ 1,90
Puten-Lyoner (100% reines Putenfleisch) ^{i,j,2,3,4}	€ 1,90
Pastrami (100% Rindfleisch) ^{i,2,3,4}	€ 3,30
Käseteller (Chèvre, Bergkäse und Frischkäse) ^b	€ 4,10
geräucherter Lachs mit Meerrettich ^{b,3,g}	€ 4,10
Schweizer Bircher Müsli ^{a,b,3}	€ 3,10
Bio Frühstücks-Ei (gekocht) ^e	€ 1,90
Bio Frühstücks-Rührei ^e	€ 3,20
Bio Frühstücks-Rührei mit Speck ^{e,2,3,4}	€ 4,20
Frisches Obst	€ 1,90
Gsälz, frisch gekocht ³	€ 0,70
Blütenhonig	€ 0,70
Nutella ^{b, c, h}	€ 0,70
Bio Butter ^b	€ 0,60

Tagessuppe *himmlisch heiß* € 5,00

Unsere hausgemachten Tagessuppen sind immer vegetarisch, laktosefrei, ohne Glutamat und Geschmacksverstärker, ohne Verwendung von glutenhaltigen Zutaten oder Alkohol zubereitet.

Auf der Theke finden Sie unsere Tagesempfehlung. Verfeinern Sie Ihre Suppe individuell mit geröstetem Speck, feinen Croutons und frischer Petersilie; dazu gibt es eine Auswahl unserer Bio-Brote.

Unsere Suppen bieten wir Ihnen verpackt zum Mitnehmen an. So können Sie im Büro oder zu Hause unkompliziert und bequem Ihre Suppe genießen.

Quiche *traumhaft köstlich* € 4,00

Quiche in vielen Variationen, täglich wechselnd mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu Schinken, Speck, Lachs, Mozzarella oder Feta. Gerne erwärmen wir die Quiche für Sie – ganz schonend im Ofen. Für den Verzehr zu Hause, im Büro oder im Café.

Focaccia *außen knusprig, innen saftig* € 4,60

Lassen Sie sich von der Vielfalt in unserer Theke inspirieren. Unser Team berät sie gerne bei der Auswahl – für Sie à la minute gegrillt.

Wir verzichten im gesamten Betrieb auf den Einsatz von Mikrowellengeräten. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es etwas Zeit braucht, die Snacks zu erhitzen.

Pastrami Burger

Burger mit Kraut und Essiggurke	€ 6,00
Käse-Burger mit Bergkäse und Essiggurke	€ 5,70

Der Klassiker aus New York - Pastrami wurde vermutlich zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA eingeführt und ist dort sehr populär geworden.



Pastrami wird in der Regel aus der Brust oder Schulter vom Rind hergestellt. Dabei durchläuft das Fleisch mehrere Stationen. Zunächst wird es mit einer Marinade aus Salz und verschiedenen Gewürzen gepökelt. Danach ummantelt man es mit Pfefferkörnern und räuchert es zwei Stunden über Holzspänen. Abschließend wird das Fleisch sous-vide gegart. Dieser Vorgang dauert noch einmal zwölf Stunden und macht das Pastrami sehr zartfaserig.

Unser Pastrami kommt ebenfalls wie der Honigschinken, der Speck, der luft-getrocknete Schinken und die Gäusalami von der Ammertäler Metzgerei Egeler aus Reusten. Den Burger bestreichen wir zunächst mit hausgemachter Senfcreme und belegen ihn dann mit eingelegtem Kraut und Essiggurke; den Käse-Burger mit Bergkäse und Essiggurke.

Pastrami ist als Rindfleischprodukt vereinbar mit jüdischen (koscher) und islamischen (halal) Speisevorschriften.

Salate *knackig & frisch*

Unsere Salate finden Sie in unserer Kühltheke – für den Verzehr zu Hause, im Büro oder im Café. Sie haben die Wahl zwischen Essig/Öl oder französischem Dressing, beide hausgemacht und laktosefrei. Zu jedem Salat gehört ein Herrenberger Weckle, damit Sie die Soße aufzutunken können.

Sommersalat mit Karotte, Zucchini		€ 4,95
Bauernsalat mit Kalamata-Oliven, Hirtenkäse, Peperoni		€ 5,45
Blattsalate mit Thunfisch, Mais, Ei		€ 5,45
Blattsalate mit Avocado, Lachs, Ei		€ 6,20
Blattsalate mit Couscous, Granatapfel		€ 6,20

Aus der feinen Konditorei

Eine feine Auswahl an täglich frisch gebackenen Kuchen, Torten und Desserts finden Sie bei uns in der Theke – natürlich auch zum Mitnehmen.

Gebackener Kuchen	€ 2,80
Französisches Tartelette	€ 3,60
Obsttorte	€ 3,00
Mousetorte	€ 3,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 3,00
Dinkel Sachertorte	€ 3,15
Bio Dinkel Rüblikuchen	€ 3,45

Kaffeespezialitäten von Heimbs

Espresso	€ 2,30
Espresso macchiato ^b	€ 2,40
Espresso doppio	€ 3,30
Café crème	€ 2,30
Pott Kaffee	€ 2,80
Cappuccino ^b	€ 3,30
Latte macchiato ^b	€ 3,40
Milchkaffee ^b	€ 3,30
Chococcino ^b	€ 3,40

Kakao

Glas Milch heiß/kalt ^b	€ 2,20
heiße Schokolade ^b	€ 3,10
heiße Schokolade  grand cru ^b	€ 4,00

Unsere Kaffee- und Kakaospezialitäten bereiten wir für
Sie auf Wunsch auch laktosefrei oder mit Sojamilch zu. + € 0,40

Heißes Ingwerwasser ^{bio}

Genießen Sie eine Tasse heißes Wasser mit
Bio-Ingwer – fruchtig-scharf und würzig € 3,20

Bio-Teespezialitäten von Dallmayr

Genießen Sie in Ruhe eine Schale Bio-Tee.

€ 3,20

Assam bio *Am Fluss des Lebens*

Typisch für Assam Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse. Am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne.

Darjeeling first flush bio *Frühlingserwachen*

Während der Wintermonate ruht das Wachstum der Teeblätter an den Südhängen des Himalajas. Mit dem ersten Monsunregen und der warmen Frühlingssonne sprießen die ersten Teeblätter für die Frühlingspflückung (first flush). Dieser Tee zählt zu den edelsten.

Japan Sencha bio *Smaragde für die Tasse*

Sencha ist einer der beliebtesten Grüntees in Japan. Bei der Verarbeitung werden die Blätter vorsichtig gedämpft. Daher auch der Name „Sencha“: gedämpfter Tee. So verarbeitet, behält er seine kräftige, smaragdgrüne Farbe.

Waldbeere *beerig gut*

Waldbeeren schmecken herrlich fruchtig und frisch. Sie werden schon seit Urzeiten gesammelt. Für Jäger und Sammler des besonderen Teegeschmacks: das kräftig beerige Aroma dieser Mischung erinnert an einen Waldspaziergang im Sommer.

Bio-Teespezialitäten von Dallmayr

Genießen Sie in Ruhe eine Schale Bio-Tee.

€ 3,20

Alpenkräuter bio *Frischer Begleiter*

Erlesene Alpenkräuter, die sich geschmacklich wunderbar ergänzen, sorgen für das feine Bouquet und erfrischende Aroma mit minziger Note. Diese harmonisch ausbalancierte Teemischung ist der ideale Begleiter, um jederzeit Berge zu versetzen

Pfefferminze bio *Freshmaker*

Pfefferminze schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig – anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend. Ideal auch als Eistee.

Moringa Detox ayurvedischer Kräutertee *Wunderbaum der Tropen*

Der Moringa-Baum stammt ursprünglich aus Indien und wächst heute weltweit in tropischen und subtropischen Regionen. Der Baum kann bis zu 30cm im Monat wachsen und überlebt selbst unter widrigsten Bedingungen.

Hello Morning bio ayurvedischer Kräutertee *Guten Start in den Tag*

Aufgewacht! Diese köstliche, koffeinfreie Alternative zu Kaffee bzw Schwarz- oder Grüntee bringt Abwechslung in das Frühstück. Ein spritziger Muntermacher durch Lemongras und Minze. Besser kann der Tag nicht beginnen.

Rooibos Vanille bio *Exklusiv aus Südafrika*

Rooibos ist ein südafrikanisches Buschgewächs aus der Familie des Ginsters. Die Pflanze hat nadelartige Blätter und gelbe Blüten. Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanischer Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk.

Kalte Getränke

Black Forest still	0,5l	€ 2,20
Peterstaler medium	0,5l	€ 2,20
Apfelschorle Landkreis BB	0,5l	€ 2,40
Bio Seezüngle		
Träuble, Kirsch, Birne, Rhabarber	0,33l	€ 2,90
Orangensaft Direktsaft	0,2l	€ 1,70
Afri Cola	0,5l	€ 2,30
Wasser (PET)	0,5l	€ 1,80
Schorle, verschiedene Sorten (PET)	0,5l	€ 2,30

Zum Anstoßen

Prosecco Soligo	0,2l	€ 3,80
Turmwein Riesling/Weißherbst	0,25l	€ 3,60
Turmwein Lemberger	0,25l	€ 3,60

Bier

Hochdorfer Hopfengärtle Bügel	0,33l	€ 2,80
Hochdorfer Naturradler	0,33l	€ 2,80
Hochdorfer Freibier alkoholfrei	0,33l	€ 2,80

Auf unsere Getränke erheben wir kein Pfand.

Das Mehl

Wer sich mit der Natur verbündet, dem gibt sie ihr Bestes. Guter Geschmack, beste Bekömmlichkeit und hervorragende Backqualität – darauf achtet die Familie Kränzler vom Schönberghof bei der Auswahl ihrer besonderen Getreidesorten aus biologisch-dynamischem Anbau.

Seit 2003 bewirtschaften Anke und Manfred Kränzler den Schönberghof als Demeter-Betrieb. Der Schönberghof beliefert uns zwei bis drei Mal in der Woche mit Mehl. Das Mehl wird in der Unteren Mühle in Fluorn-Winzeln über einen Walzenstuhl in 16 Passagen ganz schonend und fein gemahlen. So wird das Mehl nicht heiß und alle Nährstoffe bleiben erhalten. Durch diese vorsichtige Verarbeitung des Getreides gelingt es uns, lockere Vollkorn-gebäcke zu backen.

Als Demeter Betrieb betreibt der Schönberghof nicht nur Getreideanbau, sondern auch Mutterkuhhaltung. Die Mutterkuhherde ist von Anhang Mai bis Ende Oktober auf der Weide. Im Winter können sich die Tiere im Laufstall mit Auslauf frei bewegen. Das Futter wird auf den hof-eigenen Flächen gewonnen.

Für die Familie Kränzler ist es eine Herzensangelegenheit, mit der Natur und für den Menschen zu arbeiten. So entstehen harmonische Lebensmittel für Körper, Seele und Geist.

Der Kaffee

Die Kaffeebohnen beziehen wir schon seit 1998 von Heimbs. Das einzigartige aerotherm-Röstverfahren macht den Kaffee sehr schonend. Im Gegensatz zu klassischen Trommelröstverfahren oder Schalenröstern, wo der Kaffee entweder in Trommeln oder auf riesigen Schalen liegt, werden beim aerotherm-Röstverfahren die Bohnen auf einem Heißluftbett geröstet. So wird verhindert, dass die Bohnen an den Außenstellen verbrennen.

Der Kaffee wird sortenrein und intensiv bis in den Kern durchgeröstet. Durch das langsame, schonende Rösten werden viele Säuren nahezu vollständig rausgeröstet, dadurch ist der Kaffee besonders bekömmlich.

Der Tee

Seit Generationen steht das Haus Dallmayr für höchsten Kaffee- und Tee Genuss. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts bezog das Haus kostbare Teeblätter von russischen Händlern. Anfang der 1930er Jahre wurde eine eigene Spezialabteilung dafür eingerichtet.

Das Dallmayr Tee-Sortiment bietet Tee Genuss in seiner schönsten Form. Die transparenten und geschmacksneutralen Teebeutel aus hochwertigem Biokunststoff bieten ganzen Teeblättern und Blüten ausreichend Raum, sich zu entfalten. Der Teebeutel ist biologisch abbaubar.

Das Bier

Die Kronenbrauerei Hochdorf wurde bereits 1654 gegründet und begeistert seit vielen Jahren Liebhaber von Qualität und Vielfalt– auch weit über die Region hinaus. Naturreine Zutaten, traditionelle Brauverfahren und modernste Technik erfüllen den höchsten Qualitätsanspruch und garantieren so einen stets vollkommenen Biergenuss.

Das Brauwasser kommt aus dem Schwarzwald von der „Kleinen Kinzig“. Es ist sehr weich und eignet sich hervorragend zum Bierbrauen. Darüber hinaus ist es absolut schadstofffrei.

Die Gerste für das Braumalz kommt von Landwirten der Region. Die Hochdorfer haben mit Bauern aus dem Gäu (Bondorf und Umgebung) mehrjährige Lieferverträge abgeschlossen, die nach vereinbarten Kriterien (z.B. kein Glyphosat, kein Mais als Vorfrucht und entsprechende Bodenbearbeitung) Braugerste (zweizeilige Sommergerste) anbauen.

Der Hopfen kommt aus Hochdorf und Tettang. Der Hochdorfer Hopfengarten deckt mit einer jährlichen Ernte von ca. 50 Zentnern ca. 30 % - 40 % unseres jährlichen Hopfenbedarfs. Die Kronenbrauerei verwendet einen sehr feinen Aromahopfen der Sorte Hallertauer Tradition. Beim Bierbrauen kommt ausschließlich Naturhopfen zum Einsatz.

Der Metzger

Der Viehhändler und Metzgermeister Gottlieb Egeler und seine Frau Anna eröffneten im Januar 1911 ihre Metzgerei in Reusten im Ammertal, das nahe dem Schönbuch zwischen Tübingen, Herrenberg und Rottenburg liegt. Mittlerweile sind ihre Urenkel ins Geschäft eingestiegen.

Die Metzgerei Egeler lässt im Genossenschafts-Schlachthof in Gärtringen schlachten. Sie bezieht die Schweine vom Landwirt Friedhelm Werner aus Bondorf und legt großen Wert darauf, dass die Tiere vom Landwirt selbst nach Gärtringen in den Schlachthof gefahren werden. Das ist am wenigsten Stress für die Tiere. Aus Gärtringen holen Egelers die Schweinehälften selbst wieder ab.

Das Rindfleisch kommt ebenfalls aus der Region von Familie Burgmayer aus Zwiefalten-Baach. Die Ammertaler Metzgerei hat nur einen Lieferanten für konventionell erzeugtes Rindfleisch. Weil die Tiere alle die gleiche Rasse haben und gleich gefüttert werden, bleibt auch die Qualität gleich.

Günther Egeler, der 1998 zum Obermeister der Fleischerinnung Tübingen gewählt wurde, ist gerne Pionier. Neben dem traditionellen Angebot an Koch- und Dauerwürsten stellt er auch Geräuchertes und Luftgetrocknetes aus Lamm, Wildschwein oder Hirschfleisch her.

Schinken, Salami, Fleischkäse, Wurst und Pastrami kommen von Familie Egeler, wo mittlerweile mit Tochter Lena Feßler und Sohn Martin Egeler die vierte Generation eingestiegen ist. Von ihnen bekommen wir Hochwertiges von Rind und Schwein sowie ausgewählte Geflügel-Produkte.

Die Eier

Unsere Bioland-Frühstückseier beziehen wir vom Hofgut Martinsberg in Rottenburg und seinen Kooperationspartnern aus der Region. Hier dürfen die Hühner zum überwiegenden Teil in selbst entwickelten mobilen Ställen leben, die regelmäßig versetzt werden. So haben die Hennen immer frisches Grün und können nach Herzenslust scharren und nach Würmern suchen. Die Auslaufflächen sind zum Schutz und Wohlbefinden der Hühner mit Weiden und Pappeln bepflanzt. Dieses einzigartige System schafft unter den Hühnern ein ausgeglichenes und gesundes Sozialverhalten.

Für diese vorbildliche Hühnerhaltung wurde die Familie Schneider 2013 mit dem Tierschutzpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet. Auch das hochwertige Futter wird vom Hofgut Martinsberg selbst hergestellt und enthält überwiegend Zutaten aus dem eigenen Bioland-Anbau. Ackerbau und Geflügelhaltung bilden eine sich ergänzende Einheit. All das spiegelt sich in der hervorragenden Qualität dieser Bioland-Eier wider und macht sie zu einem ganz besonderen Genuss.

Wir bieten Ihnen diese Bioland-Eier auch zum Kauf an.

Das glutenfreie Brot

Die Biobäckerei Schubert in Augsburg hat in ihrer Backstube einen abgetrennten Bereich, in dem nur glutenfreie Backwaren hergestellt werden. Damit sie auf Transportwegen oder im Laden nicht mit Mehl anderer Backwaren in Berührung kommen, werden die Produkte, sobald sie fertig sind, verpackt. Alle verpackten Produkte sind von der deutschen Zöliakie-Gesellschaft zertifiziert. Und natürlich sind die glutenfreien Brote zu 100% Bio und ohne technische Enzyme gebacken.

Jeden Mittwoch gibt es die glutenfreien Brote von Frank Schubert in unserem Kühlschrank. Durch den höheren Wassergehalt ist es am besten, wenn die Brote kühl gelagert werden, am besten im Gemüsefach Ihres Kühlschranks. Dort bleiben sie länger feucht und bröseln nicht. Wenn Sie es vor Genuss toasten, aktivieren Sie die kaltgestellten Aromen wieder und sie haben ein köstliches Brot.

Allergene

- | | |
|---|------------------------------|
| a glutenhaltiges Getreide | h Soja |
| b Milch und Milchprodukte | i Sellerie |
| c Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie) | j Senf |
| d Erdnüsse | k Sesamsamen |
| e Eier | l Schwefeldioxid und Sulfite |
| f Krebstiere | m Lupinen |
| g Fisch | n Weichtiere |

Die ausgegebenen Speisen können Spuren von Nüssen oder glutenhaltigem Getreide enthalten.

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmittel |
| 5. mit Schwefeldioxid | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. gewachst |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Taurin |

Die angegebenen Preise sind Preise für den Verzehr im Haus und beinhalten 19% Mehrwertsteuer. Bei Mitnahme verringert sich der gesetzlich vorgeschriebene Steuersatz auf 7% laut Umsatzsteuergesetz.

Öffnungszeiten



Montag - Freitag 6 - 18.30 Uhr
Samstag 6 - 17 Uhr
Sonntag 8 - 17 Uhr

