



**ZEIT
HANDWERK
NATUR**

BAECKEREI.ALBER

**HAUPTGESCHÄFT
IN SULZBERG**
Dorf 7 • 6934 Sulzberg
+43 5516 / 2116

FILIALE IN HITTISAU
Platz 247 • 6952 Hittisau
+43 5513 / 30044

office@baeckerei-alber.at
www.baeckerei-alber.at



Wir, die Bäckerei Alber, sind ein traditionelles Familienunternehmen, das seit 1968 für Qualität und Handwerk steht. Das Sortiment umfasst eine Auswahl an Broten und Gebäck bis hin zu Konditoreiwaren und Kaffee.

Bei uns beginnt die Teigzubereitung mit kurzen Wegen und regionalen Rohstoffen von Partnern aus der Nähe. Durch Erfahrung, Know-how und lange Reifezeiten erhält jedes Brot seinen eigenen Charakter.



**BROTE
DER SAISON**

Zeiten ändern sich. Und so auch unsere Brotauswahl. Unser gern gesehenes Dinkelbrot nach Hildegard von Bingen in der Fastenzeit, Grillbrote im Sommer oder das Früchtebrot mit Birnen in der Adventszeit.

FÜR WEN?
Für alle, die das Leben so nehmen wie es kommt und gerne auf Abwechslung und Abenteuer eingehen.

Alber
PARTY-SERVICE

Unsere Partybrezel und Baguettes sind gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Blattsalat, Paprika, Eier und Gurken.

Bei individuellen Wünschen wie z. B. Brezel in Form einer Zahl fragen Sie uns gerne danach.

Einstellige Zahl: kleine Brezel
Zweistellige Zahl: große Brezel

Bestellungen bitte 24 Stunden im Voraus abgeben.

LAUGENBREZEL KLEIN
ca. 6 - 9 Personen

LAUGENBREZEL GROSS
ca. 10 - 14 Personen

BAGUETTE GEFÜLLT
Laugen-, Korn-, Wohlfühl- oder Weiße Baguettes
ca. 3 Personen

Preise auf Anfrage

FRÜHSTÜCK

In unseren Filialen in Sulzberg und Hittisau haben wir ein umfassendes Frühstücksangebot für Sie. Von frischem Gebäck, über herrlichen Kaffee, bis zu Bergkäse aus der Region finden Sie alles, was das Herz begehrt.

KONDITOREI

Neben klassischen Kuchen und Torten finden Sie auch moderne Kreationen und saisonale Spezialitäten, die das Angebot immer wieder abwechslungsreich gestalten.

Alber
Bäckerei - Konditorei - Café

**EINFACH
BROT**
SEIT 1968



ALBER'S HAUSBROT

Unser Klassiker aus Weizen und Roggenmehl.

Milde Sauerteig- aromen ergeben einen feinwürzigen Geschmack.

FÜR WANN?

Passt für jede Mahlzeit.

MIT WAS?

Pikantem oder Süßem. Ist aber auch ohne Belag vollmundig am Gaumen.

TIPP:

Ein ganzes Brot ist Ihnen zu viel? Gerne können Sie auch ein Halbes haben.

STEINOFEN BAUERNBROT

Weniger ist mehr.

Roggenmehl, Wasser, Salz & Hefe.

Mehr braucht es nicht für ein gutes Sauerteigbrot.

WIE GROSS?

Wird als 1kg Laib im heißen Steinofen gebacken.

MIT WAS?

Ganz einfach mit Butter, grobem Salz und frischem Schnittlauch aus dem Garten.

RADLERBROT

Saftiges Mehrkornbrot mit Naturjoghurt.

On Top verfeinert mit gerösteten Haferflocken.

FÜR WEN?

Perfekt für Gipfelstürmer auf langen Bergtouren. Gibt Kraft und Energie.

MIT WAS?

Passt ideal zu Wurst, Bergkäse und Gipfelschnaps.

DINKELVOLLKORN

Dinkelvollkorn pur. Herzhaft zartes Dinkelbrot, zugleich ausgewogen und rund im Geschmack.

GEWUSST?

Durch die feine Vermahlung des Mehles sind im Verzehr keine Körner spürbar.

Das Dinkelbrot ist leicht bekömmlich und sehr schonend für die Verdauung. Das Vollkorn ist reich an Spurenelementen und Ballaststoffen.

FÜNF-KORN-PLUS

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Haferflocken und Hirse - fünf Freunde, ein Brot.

INFO:

Das Plus im Namen steht für den Topfen. Durch den Topfen bekommt das Brot eine saftige Krume. Ebenfalls werden die Körner mit einem Teil des Mehles zu einem Quellstück gerührt. Durch eine Stehzeit von 24 Stunden bekommt das Brot eine optimale Frischhaltung.

MIT WAS?

Für's süße Frühstück mit Butter & Honig.

AMARANTHVOLLKORN

Damit die wertvollen Inhaltsstoffe des Amaranthkorns erhalten bleiben, wird das ganze Korn bei uns in der Backstube vermahlen.

FÜR WEN?

Für alle, die viel Kraft und Energie für lange Tage brauchen. Wir nennen dieses Vollkornbrot auch Superfood.

WOMIT?

Morgens mit Butter. Abends mit einem selbstgemachten Aufstrich und frischen Kräutern.

GOURMETBROT MIT WALNÜSSEN

Rund in der Form.

Hellbraun in der Farbe.

Nussig im Geschmack.

WANN?

Durch Walnüsse, Kürbis- und Sonnenblumenkerne sowie Leinsamen und Sesam ist unser Gourmet ein Alleskönner. Somit stimmig vom „Znüner“ bis hin zum Mitternachtssnack.

FÜR WEN?

Für die ganze Familie. Oma. Opa. Mama. Papa. Und für die ganz Kleinen.

WOHLFÜHLBAGUETTE

Lockeres Weizenbrot. Hat einen ganzen Tag lang Zeit zu reifen. Eine Zeit, die es wert ist, zu warten.

FÜR WANN?

Für italienische Sommerabende im Garten.

MIT WAS?

Mit Olivenöl und einem „Achtele“ Wein.