



- TRADITIONELL - REGIONAL - NACHHALTIG -

# Preisliste 2024

**Daniel Maurer**

Rauchenbergstraße 3 - 93489 Schorndorf

Handy: 0151 29137007

Web: [www.handwerksbaecker-maurer.de](http://www.handwerksbaecker-maurer.de)

## Brot

- mit Natursauerteig und auf Stein gebacken -

1	Roggenmischbrot 500g	2,30 €
2	Roggenmischbrot 1000g	4,50 €
	<i>- Roggenmehl, Weizenmehl, gemahlene Gewürze -</i>	
3	Bauernbrot 500g	2,50 €
4	Bauernbrot 1000g	4,80 €
	<i>- Roggenmehl, Dinkelmehl, ganze Gewürze -</i>	
5	Mischbrot 500g	2,30 €
6	Mischbrot 1000g	4,50 €
	<i>- Weizenmehl, Roggenmehl, gemahlene Gewürze -</i>	
7	Dinkelkastenbrot 500g	3,20 €
	<i>- Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne -</i>	
8	Kornbrot 750g	4,00 €
	<i>- Roggenmehl, Weizenmehl, Sesam, Sonnenblumen, Kürbis, Hafer, Leinsamen -</i>	
9	Kürbisbrot 500g	2,90 €
	<i>- Roggenmehl, Weizenmehl, gemahlene Gewürze, Kürbiskerne -</i>	
10	Roggenkastenbrot 500g	3,00 €
	<i>- Roggenmehl, ganze Gewürze, Haferflocken, ohne Hefe -</i>	
11	Fladenbrot 750g	3,80 €
	<i>- Weizenmehl, Olivenöl -</i>	
12	Toastbrot 500g	2,60 €
	<i>- Weizenmehl -</i>	
13	Wurzelbrot 500g	2,80 €
	<i>- Weizenmehl, Olivenöl, ohne Hefe -</i>	
14	Baguette Weizen 500g	2,30 €
	<i>- Weizenmehl -</i>	
15	Baguette Dinkel 400g	2,00 €
	<i>- Dinkelmehl -</i>	
16	Brezenbaguette 400g	2,30 €
	<i>- Weizenmehl, Dinkelmehl -</i>	

### Überraschungspaket\*

17	1 Brot + 10 Weckerl zum Normalpreis + 2 Weckerl gratis
----	---

### Wochenendpaket\*

18	1 kleines Brot + 5 Weckerl + 2 Süße Gebäcke + 2 Weckerl gratis
----	---

\* wird von uns ausgewählt

Bei Fragen zu den Inhaltsangaben können Sie uns gerne ansprechen!

## Weckerl

19	Semmel	0,40 €
20	Käsesemmel	0,80 €
21	Salzöpfel	0,65 €
22	Sesamweckerl	0,65 €
23	Mohnweckerl	0,65 €
24	Roggenweckerl (mit Kümmel)	0,65 €
55	Dinkelsemmel	0,60 €
25	Dinkelzwiebelsemmel	0,80 €
26	Breze	0,85 €
27	Brezenzöpfel	0,85 €
28	Brezenstange	0,85 €
29	Kastanie	0,85 €
56	Brezen Nuggets	0,25 €
30	Käsestange	1,00 €
31	Käsebreze	1,00 €
32	Brezenstick mit Käse	1,00 €
33	Dinkelvollkornbreze	0,90 €
34	Dinkelvollkornknopf	0,90 €
35	Kornsemmel	0,95 €
36	Milchhörnchen	0,70 €
37	Hamburger-Brötchen	0,95 €

## Süßes

38	Hefezopf	5,00 €
39	Nusszopf	5,60 €
40	Mohnzopf	5,60 €
41	Marmorkuchen	5,80 €
42	Schoko-Kirschmuffin	1,20 €
43	Kirschtasche	1,80 €
57	Apfeltasche	1,80 €
58	Quarktasche	1,80 €
44	Nussschnecke	1,60 €
45	Mohnschnecke	1,60 €
46	Vanillehörnchen	1,80 €
47	Schokohörnchen	1,80 €

## Herzhaftes

(mit Käse überbacken)

48	Speckstangerl	1,80 €
49	Schinkenbreze	2,00 €
50	Schinkenbreze mit Ananas	2,20 €
51	Salamibreze	2,00 €
52	Salamibreze mit Peperoni	2,20 €



## So geht's:

**MONTAG:** Ruhetag

**DIENSTAG – FREITAG:**

**Dienstag:**

Gem. Schorndorf Süd + Obergoßzell, Untergoßzell, Sattelbogen & Atzenzell

**Mittwoch:**

Gem. Schorndorf Nord + Obertrübenbach, Untertraubenbach, Thierstein, Wulfing, Ried am Pfahl, Wilting & Loifling

**Donnerstag:**

Gem. Schorndorf Süd

**Freitag:**

Gem. Schorndorf Nord + Obertrübenbach, Untertraubenbach, Thierstein, Wulfing & Ried am Pfahl

**SAMSTAG:**

Abholung direkt bei uns in der Backstube in Thierling (wie gehabt).

Hier ein paar Infos noch für euch:

- Eure Bestellung benötigen wir immer am Vortag bis 15:00 Uhr!
- Wir liefern „leise“ aus! Eure Bestellung wird einfach zwischen 04:00 – 06:00 Uhr an die Tür gehängt und die Bezahlung erfolgt dann über eine Monatsrechnung via PayPal, Überweisung oder bar.
- Jeden Tag bieten wir immer noch ein besonderes Angebot an, gerne können wir euch dieses am Vortag per Whatsapp zusenden!

So erreicht ihr uns:

Whatsapp, SMS oder Anruf unter 0151 29137007

E-Mail unter [info@handwerksbaecker-maurer.de](mailto:info@handwerksbaecker-maurer.de)

## Was steckt hinter dem Handwerksbäcker Daniel Maurer?

Wenn man mich als Kind gefragt hat, was ich werden will – dann war es Bäcker! Diese Leidenschaft habe ich auch zu meinem Beruf gemacht.

Darum lasse ich mir nicht von Industrie-Mischungen helfen. Diese hat man vor über 100 Jahren auch nicht gebraucht! Um gute und traditionelle Backwaren herzustellen, benötigt es nur die richtigen Zutaten, eine lange Teigführung und das richtige Fingerspitzengefühl beim Backen. Natürlich arbeite ich dazu nur mit meinen selbst entwickelten Rezepten. Ich achte auf Regionalität – meinen wichtigsten Rohstoff MEHL beziehe ich von der Kolbeck Mühle in Chamerau, deren Getreide aus regionalem Anbau stammt.

Vom lang gereiften Natursauerteig bis hin zum frisch gebackenen Steinofenbrot stelle ich alles selbst her. Mir ist es sehr wichtig, dass meine Kunden wissen, was in den Backwaren steckt, die sie kaufen.

Da mein Konzept auf Nachhaltigkeit basiert, arbeite ich nur auf Vorbestellung. Es wird täglich einfach zu viel weggeworfen und das möchte ich verhindern.

Euer Handwerksbäcker  
Daniel Maurer!



Hier findet ihr uns:



Unsere Ausliefertouren:

