

## WAS UNS AUSZEICHNET

regionale Zutaten.

weizenfreies Brot & Gebäck.

Wir verwenden Bio-zertifizierten Meinl  
FAIRTRADE Kaffee!

Freilandeier.

6 verschiedene Frühstücke.

Alle Mehlspeisen sind mit  
Dinkelmehl gebacken.

Urdinkel.

sonniger Gastgarten.

Kinderecke.



### Impressum:

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH  
Hauptstraße 41,  
3052 Innermanzing,  
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei  
UID-Nummer: ATU71297535  
Firmenbuchnummer: FN457790x

Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten  
Firmensitz: 3052 Innermanzing  
Telefon: 027742290

E-Mail: office@simhofer.at  
Mitglied bei: WKNÖ

Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at  
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten  
Berufsbezeichnung: Bäcker  
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer  
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse  
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie  
Backwaren



# SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2023

weizenfrei

jeder weitere  
Kaffee der  
Größe „S“ zum  
Frühstück um

€ 1,50

Kaffeeaktion!

## KAFFEE & FRÜHSTÜCK

In unseren Bäckereien den ganzen Tag genießen.

simhofer  
Das gönnt ich mir!



## KAFFEE & FRÜHSTÜCK

Ein regionales Angebot an Frühstück, sowie Bio-zertifizierter FAIRTRADE Kaffee und weizenfreie Gebäcke und Brote findest du in all unseren Standorten.

Bei uns kannst du jederzeit ein Frühstück deiner Wahl (wir haben sechs verschiedene zur Auswahl) bestellen! Bei jedem der Frühstücke ist ein Heißgetränk der Größe „S“ inkludiert, jedes weitere, das du in unserem Kaffeebereich bestellst, kostet bei der Größe „S“ nur € 1,50! Perfekt für Kaffee- und Teeliebha-

ber\*innen sowie für mehrere Personen! Übrigens: Unser Kaffee ist Bio-zertifizierter FAIRTRADE Kaffee von Meinl aus Wien.

Unser Frühstück besteht aus regionalen Zutaten, wie unser hausgemachter Aufstrich, Fleischwaren von Köcher aus Neulengbach, Fruchtaufstrich von Staud's sowie Freilandeiern aus Österreich. Die Gebäcke stammen natürlich von uns; du kannst bei den Frühstücken selbst wählen, welche Gebäckstücke du

gerne essen möchtest! Es gibt sowohl für Pikantes als auch für Süßes weizenfreie Alternativen, so ist zum Beispiel unser Croissant seit einiger Zeit aus Dinkel.

Alle unsere Mehlspeisen sind ebenfalls mit Dinkelmehl gebacken!

jeder weitere Kaffee der Größe „S“ zum Frühstück um € 1,50!

## GASTGARTEN

Die ersten Sonnenstrahlen genießen. In einigen unserer Filialen kannst Du ab dem Frühlingsbeginn deinen Kaffee, Kuchen, dein Frühstück, uvm. in einem unserer Gastgärten in Ruhe genießen. Finden kannst du diese in Altengbach, Tulln und Pressbaum 2.



Pressbaum 2

## KINDERSPIELECKE

Für die Kleinen.

In Altengbach, Innermanzing und in Pressbaum 2 findest du auch Kinderspielecken für die Kleinen!



Altengbach

## Verantwortung



### Regionale Lieferanten.

Langjährige Partner, bewährte Qualität, kurze Lieferwege – wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Rohstoffe aus der Region.

### Wertvolle Zutaten.

Unsere Backwaren entstehen aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten, ganz ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Das schmeckt!

### Umwelt.

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich, wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube.

## Mohnschnecken



50g Weizenmehl mit zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem Dampfl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampfl verdoppelt hat. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampfl langsam 10 Minuten, dann 5 Minuten schnell, kneten. Die Teigschüssel zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Den Teig anschließend

ca. 5 mm dick ausrollen. Für die Fülle Wasser, Butter und Zucker aufkochen lassen. Brösel, Mohn, Rum und Powidl untermengen und kurz einziehen lassen. Die abgekühlte Fülle auf den ausgerollten Bricheteig streichen und zu einer Rolle formen. Etwa 4 cm große Stücke schneiden und auf ein Blech setzen. Die Schnecken mit Ei bestreichen und dann bei 180°C backen bis sie braun sind.

## ZUTATEN

### Teig:

500g	Weizenmehl
80g	Butter
110ml	Milch
1	Ei
3	Eigelb
80g	Kristallzucker
30g	Hefe
35g/7,5g	Natursole/Salz

### Fülle:

450 ml	Wasser
100 g	Butter
275 g	Zucker
150 g	Süße Brösel
275 g	geriebener Mohn
25 ml	Inländer Rum
100 g	Powidlmarmelade