

# HUBMANN'S STEINOFEN Backstube

## Geschmacklich top.

Bei uns bekommt alles noch seine Zeit. Wir haben unsere neue Backstube nicht nur wie eine professionelle Bäckerei ausgestattet, wir arbeiten auch nach dem Bäckerhandwerk. So findet bei uns über Nacht die Langzeitgärung statt, bis schließlich am nächsten Tag in ruhiger Backatmosphäre des Steinofens gebacken wird. Dabei verwenden wir speziell für uns gefertigte Teiglinge von den regionalen Bäckereibetrieben. Das Ergebnis: ein Gebäck mit mehr Geschmack, welches länger frisch und haltbar ist. Qualität eben, die man schmeckt!

- den ganzen Tag über gibt es bei uns frisches Gebäck
- die Teiglinge werden für uns von den regionalen Bäckereien hergestellt
- wir haben Brot von verschiedenen Bäckern im Sortiment
- bei uns finden Sie auch BIO-Qualität der Bäckerei Pacher und vom Keimlingsbäcker
- neue glutenfreie Produkte ergänzen unser Angebot



„In unserer Steinofen-Backstube finden Sie ‚g’scheites‘ Brot und Gebäck mit dem ‚Mehr‘ an Geschmack – mmhhh!“  
Sandra Maier



Mehrmals täglich

# FRISCH gebacken!



## Unsere Bäcker

Klary St. Stefan • Schneider Wettmannstätten • Lichtenegger Bauernbrot • Rosenkogler Bauernbrot • Bio Bäckerei Pacher • Der Keimlingsbäcker Bio • Bäckerei Marhofmüller • Bäckerei Eberle • Bäckerei Freydl • Bäckerei Steiner • Bäckerei Windisch und Biebl • Martina Auer Mehlspeisen • Bäckerei Katzjäger