



„So ein richtig schöner Tag ... beginnt für mich zu allererst mit einem tollen Frühstück!“

Frühstück „Fützen“ 6,90 €

Das Kleine:
Je 1 Scheibe Wurst und Käse, Marmelade und Butter,
2 kleine Brötchen, dazu 1 Bio-Kaffee* oder
1 Bio-Cappuccino*

Frühstück „Schleckermäulchen“ 7,50 €

Mit 3 verschiedenen Fruchtaufstrichen nach Saison,
Butter, dazu 1 Brötchen und 1 Rosinenbrötchen oder
2 Brötchen und 1 Bio Kaffee* oder Cappuccino*

„Faires“ süßes Frühstück 7,50 €

Mit Produkten aus fairem Handel*:
Bio-Cocoba* (Nuss-Nougat-Creme), Honig*,
Marmelade* und Butter, 1 Bio-Vollkornbrötchen,
1 Dinkelcroissant, dazu 1 Bio-Kaffee*
oder 1 Bio-Cappuccino* *aus fairem Handel

Frühstück „Schwarzwald“ f. 1 Pers.* 9,90 €

Das Regionale:
Kleiner Wurst-Käseteller garniert, Marmelade, Butter,
1 Frühstücksei, kleiner Brötchenkorb, dazu 2 Tassen
Bio-Kaffee* oder Bio-Cappuccino*
* nicht auf eine andere Person übertragbar

Frühstück „Bäckermeister“ f. 1 Pers.* 14,90 €

Das Besondere:
Brötchenkorb, Wurst-Käseteller mit Räucherlachs,
Tomaten und Mozzarella, 1 Glas Sekt, 1 Rührei,
dazu 2 Tassen Bio-Kaffee* oder Bio-Cappuccino*
* nicht auf eine andere Person übertragbar

Frühstück „Waldglashütte“ 26,90 €

Das Große für 2 Personen:
Genießerplatte mit Wurst-Käse-Lachs, Butter,
Marmelade, reich garniert. 2 Gläser Sekt,
2 Gläser Orangensaft, 2 gekochte Eier,
Fruchtsalat, gemischter Brötchenkorb,
p.P. 2 Tassen Bio-Kaffee* oder Bio-Cappuccino*

Latte Macciato, Milchkaffee und Schoki im Glas Aufpreis
– Biokontrolliert durch DE-ÖKO-003 –

**Kaffeegenuss mit gutem
Gewissen:**

**Wir servieren ausschließlich
Kaffeespezialitäten aus
biologischem Anbau**



Siegwart's Partyservice

**Gerne liefern wir zu Ihnen nach
Hause oder in Ihre Firma:**

- feinste hausgemachte Salate
- warme Gerichte für jeden Anlass
- warme und kalte Buffets
- vegetarische Gerichte
- Canapés, Fingerfood

Partyservice-Angebot für November:

Bunter Wintersalat mit Nüssen,
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße,
Spätzle und Rotkraut
ab 10 Pers. p. Pers. **nur € 14,50**

Unser Angebot für die kleine Feier:

Badischer Sauerbraten mit Bandnudeln
ab 10 Pers. p. Pers. **nur € 12,50**

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung mindestens 4 Tage
vorher erfolgen sollte, damit wir genügend Zeit haben,
die Zutaten zu bestellen.

Das besondere Geschenk

Geschenkgutscheine aus der
Bäckerei Siegart
z.B. Frühstück „Waldglashütte“
für 2 Personen

nur 26,90 €

(auch über unseren Webshop erhältlich!)



SIEGWART'S NIKOLAUS-BUFFERET

Samstag, 07.12.2019 (ab 17.00 h)

Salatbuffet mit Feldsalat,
Speck und Brot-Kracherle

feines Maronen-Sellerie-Süppchen

Poulardenbrüstchen mit Morcheln

edler Lachs in Dill-Sahnesoße

gebratene Gänsebrust an Bratapfel

Rumpsteak, frisch gebraten,
dazu feine Pfefferrahmsauce

Gemüse, Kartoffelknödel,
Kartoffelgratin,
Kräuterspätzle, Rotkraut

Schwarzwälder Kirsch im Glas,
Zimt-Creme, Kuchen-Auswahl

pro Person nur 21,90 €

– Wir bitten um telefonische Reservierung –

Brotprüfung 2019

Auch in diesem Jahr hat sich die Offenburger
Handwerksbäckerei Siegart der freiwilligen
Qualitätsprüfung des Deutschen Brot-
instituts gestellt – als einer von nur acht
Betrieben der Bäckerei Ortenau. Die
eingereichten Brot- und Brötchensorten wur-
den von einem zertifizierten Brotprüfer nach
den strengen Richtlinien der DLG geprüft.
Das Ergebnis kann sich sehen lassen. 15
Brot- und Brötchensorten erhielten das Prä-
dikat „Sehr Gut“, 8 Brot- und Brötchensorten
das Prädikat „Gut“. Zusätzlich wurden 8 Pro-
dukte mit einer Goldmedaille „für hervor-
ragende Backleistung“ prämiert. Diese
werden nur für langjährige Qualität auf
höchstem Niveau vergeben. Besonders
freuten sich das Backstuben-Team und die
Familie Siegart über die Auszeichnung
der HECKERKRUSTE – dem offiziellen Brot
des Offenburger Freiheitsfests. Auch das
Urgetreidebrot, die Urknauzen, die Brezeln
und etliche Bio-Vollkornbrote zählten zu den
prämierten Backwaren. Alle Ergebnisse und
das Testverfahren sind auf der Homepage
des Deutschen Brotinstituts zu finden:

www.brotinstitut.de



Feiern Sie mit uns die Ergebnisse der Brotprüfung 2019!

Am 8. November (Freitag) schenken wir
Ihnen beim Einkauf von einem Brot und
vier Brötchen aus unserem Sortiment ein
Vesperbrettchen aus Buchenholz gratis
dazu!



Eheleute Siegart



Christiane + Dominik
Siegwart



Fr. Link

SIEGWART Aktuell



**Rund um den Geschmack
im November 2019**

Bäckerei-Konditorei Siegwart KG

Café - Bistro - Restaurant

Rabenplatz 3
OG-Albersbösch
Tel.: 0781 / 66 99 8
Fax: 0781 / 99 12 73

Ecke Moltke/
Erzbergerstraße
OG-Oststadt
Tel.: 0781 / 94 84 66 0

Schutterwald
Hauptstraße 83
Tel.: 0781 / 5 27 37



www.baekerei-siegwart.de
info@baekerei-siegwart.de
www.facebook.de/siegwartog

Bilder von Bäckerei Siegart KG
Wir übernehmen für Druckfehler keine Haftung.

Geschmacksvielfalt im November

Bistro-Restaurant:

Vormittags:

Starten Sie in den Tag mit einem tollen Frühstück. Allein oder mit Freunden. Wir nehmen Sie mit auf eine morgendliche Erlebnisreise.

Mittags:

Von 11³⁰-13⁴⁵ schmackhaftes Mittagsbuffet mit großer Auswahl, dazu eine reichhaltige Salattheke. Beachten Sie unsere Mittagskarte. Diese finden Sie auch unter www.baeckerei-siegwart.de

Nimm's mit:

Alle Gerichte können Sie auch mit nach Hause nehmen.

Partyservice:

Gerne liefern wir auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma.

Planen Sie ein Fest?

Feiern Sie doch einmal in unserem Wintergarten. Gerne auch am Wochenende. Unser kompetentes Küchenteam berät Sie gerne und unverbindlich. Tel. 0781/96 94 96 23

04 Mo 05 Di 06 Mi 07 Do 08 Fr 09 Sa

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Brezel 4+1
Urgetreide-Brot (500 g) 3,20 €

Apfelschnitte Zimtguss 2,30 €
Haselnuss-Sahne-Dessert 2,55 €

Snack der Woche:
Elsässerweck belegt mit Salami 2,95 €

11 Mo 12 Di 13 Mi 14 Do 15 Fr 16 Sa

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Elsässer 4+1
Kastanienbrot (500 g) 3,10 €

Apfel-Eierlikör-Schnitte 2,30 €
Sacher-Dessert-Schnitte 2,55 €

Snack der Woche:
Tomaten-Mozzarella-Baguette 3,20 €

18 Mo 19 Di 20 Mi 21 Do 22 Fr 23 Sa

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Spitz- / Rosenweck 4+1
Bio-Vollkorn-Saaten- / Bio-Vollkorn-AOK-Brot (750 g) 3,40 / 3,60 €

Oberkircher Kirschli-Schnitte 2,30 €
Gewürz-Orangentraum 2,55 €

Snack der Woche:
Spitzweck belegt mit Schinken 2,60 €

25 Mo 26 Di 27 Mi 28 Do 29 Fr 30 Sa

Angebot der Woche aus Bäckerei und Konditorei:

Konrad's Ur-Knauzen 4+1
Buttermilch-Kasten (600 g) 3,20 €

Bratapfelschnitte 2,30 €
Apfel-Eierlikör-Dessert 2,55 €

Snack der Woche:
Laugenstange belegt mit Käse 2,75 €

Unsere Öffnungszeiten:

Bistro-Restaurant: Montag – Samstag:
ab 6⁰⁰ : Meisterliche Frühstücksreise
Montag – Freitag:
ab 11³⁰ : Mittagsbuffet, sowie großes Salatbuffet

Bäckerei & Café
Montag-Freitag: 5³⁰-18⁰⁰
Samstag: 5³⁰-13⁰⁰

Zwischenruf aus der Backstube



Der Bundesgerichtshof hat entschieden

Laut höchstrichterlichem Urteil des Bundesgerichtshofs dürfen Bäckereien nunmehr auch sonntags die Öffnungszeiten – die bisher eng limitiert waren – quasi frei gestalten. Der Bundesgerichtshof trägt so seinen Teil dazu bei, aus dem Sonntag einen normalen Werktag zu machen. Skurrilerweise wird das Urteil vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sogar begrüßt – was nur zeigt, wie uneinig man sich selbst innerhalb der Branche ist. Man braucht sich jedenfalls nichts vorzumachen, denn in Wirklichkeit wird dieses Urteil wohl nur den Großen nutzen ...

Wir für uns als traditioneller Familienbetrieb bleiben nach wie vor bei unserer Linie: Wir lehnen die Sonntagsöffnung weiterhin ab!

Erstens dient dies dem Wohle unserer Beschäftigten, unter denen viele Mütter und Väter zu finden sind. Und auch wir persönlich finden, dass wenigstens an einem Tag in der Woche die Familie im Mittelpunkt stehen sollte. Wer das in Frage stellt, darf sich über das Sterben der kleinen Familienbetriebe mangels Nachfolger nicht wundern ...

Zweitens haben wir sehr großen Respekt vor all jenen, die am Sonntag Dienst am Nächsten tun, wie zum Beispiel medizinisches Personal, die Feuerwehr, die Polizei und viele mehr. Ihr Tun ist ungeheuer wertvoll für uns alle. Doch zu essen hat jeder am Sonntag genug – auch ohne einkaufen zu gehen. Zumal unsere Brötchen auch am nächsten Tag noch sehr gut schmecken ...

Ihr Dominik Siegwart
(Bäckermeister und
staatl. gepr. Ernährungsberater)

Heimat-Gefühle auf dem Kaffeetisch – wir backen für Sie ab sofort:

SCHWARZWÄLDER KIRSCH-STOLLEN

Mit besten getrockneten Kirschen, heimischem Schwarzwälder Kirschwasser, edlen Schoko-Stückchen und Mandel-Stiften.

Sie lieben Schwarzwälder Kirschtorte?

Dann ist unser Schwarzwälder Kirsch-Stollen genau das Richtige für Sie!



Kirschwasser aus Offenburg

Das im Stollen verwendete Schwarzwälder Kirschwasser beziehen wir übrigens aus unserer unmittelbaren Nachbarschaft – dort betreibt der Offenburger Gastronom und Nebenerwerbslandwirt Philipp Spitzmüller eine kleine, aber feine Schnapsbrennerei.



Metzger Link
Herzlich willkommen auf der Seite vom Metzger-Link

Jetzt im November in der kalten Jahreszeit liebt man das herzhaft Essen, wie zum Beispiel die Schlachtplatte. Eine Schlachtplatte ist ein deftiges Fleischgericht, das aus Kesselfleisch und frisch gekochter oder gebratener Blut- und Leberwurst besteht. Beilagen der Schlachtplatte sind oft Sauerkraut und Brot oder Kartoffeln. Ursprünglich fanden die Schlachttage immer im Herbst statt. So mussten nicht alle Tiere im Winter gefüttert werden und das Fleisch blieb durch die niedrigen Temperaturen länger haltbar.

November-Angebot
gesalzene
Schälrippe

1 Kg **6,99€**
Weil's hier schmeckt!
www.metzger-link.de

• OG-BOHLSBACH tel. 0781 - 24689
fax. 0781 - 9708777
• OFFENBURG tel. 0781 - 6391634
• OG-RAMMERSWEIER tel. 0781 - 37941
• OG-ALBERSBÖSCH tel. 0781 - 9902459