

GLOBUS

Meisterbäckerei



Ich weiß, was in
unserem Teig steckt.
Weil ich ihn selbst
geknetet habe.

Frau Heuberger,
Bäckereileiterin

GLOBUS Elsässer Landbrot
80/20 Weizenmischbrot,
1 kg = 4.47

750 g
335

Hauseigene Herstellung mit
einer Teigreihe von über 20 Stunden.
Ein rustikales Brot mit einer
fluffigen Krume.



GLOBUS Fladenbrot
mit Schwarzkümmel
100 % Weizenbrot,
1 kg = 4.90

500 g
245



GLOBUS Weckmann
Hefeteiggebäck,
Stück = 1.60

2 Stück
320



GLOBUS Sahnerolle
Lebkuchengeschmack
Lockerer Biskuit, mit feiner
Lebkuchen-Sahne,
eine ganze Rolle,
1 kg = 14.75

400 g
590



GLOBUS Laugenstange
Stück = 0.90

2 Stück
180



GLOBUS Sandkuchen
Verschiedene Sorten,
1 kg: 8.75–9.21

je 380–400 g
350



GLOBUS Amerikaner schwarz/weiß
Mit Zuckerguss und
kakaohaltiger Fettglasur,
Stück = 1.50

2 Stück
299



GLOBUS
Weizensemmeln
Stück = 0.13

11 Stück
139

11 kaufen –
nur 10 bezahlen



GLOBUS Ciabatta
Natur,
1 kg = 7.50

280 g
210



GLOBUS Adventsbrot
Dinkelbrot mit Rosinen,
Haselnüssen und Mandeln,
1 kg = 7.20

500 g
360



GLOBUS

Restaurant

Aus unserer
Eigenproduktion

Gebratene Mie-Nudeln
mit Ei

100 g
085



Coleslaw
1 kg = 10.36

250 g
259



Lecker darf kein
Luxus sein! Darum
bieten wir Ihnen
beste Qualität zu
fairen Preisen.

Ab 14.00 Uhr:
Advents-Topfenstrudel
mit Kirschragout

600



Wildgulasch
vom Hirsch,
dazu Spätzle

1150



Wechselnde Tagesgerichte

Tortellini
mit Käsefüllung, dazu
frische Champignons
in Sahnesauce

Montag

700



Junge Küche:
Helles, vegetarisches
Frikassee
mit Reis

Dienstag

750



Schweinefilet
mit Rahmsauce,
dazu Mischgemüse
und Röstitaler

Mittwoch

1050



Piccata Milanese
mit Tomatensauce,
dazu Spaghetti

Donnerstag

850



Gedünsteter Seelachs
mit Pestosauce
und Salzkartoffeln

Freitag

950



Brasilianischer Rahmbraten
mit Erbsen-Möhren-
gemüse und Spätzle

Samstag

1150

