



GERNE BEDIENEN WIR SIE AN DER THEKE!

**DIESE AUSWAHL IST NUR IN AUSGEWÄHLTEN
FACHGESCHÄFTEN VERFÜGBAR.**

Genusskarte gültig ab Februar 2025

Inhaltsstoffangabe:

1 -Farbstoff, 2 -Phosphat, 3 -Sorbinsäure, 4 -Nitritpökelsalz, 5 -Antioxidationsmittel, 6 -Konservierungsstoffe

Gerne können Sie die Auflistung mit unseren Lebensmitteln und den darin enthaltenen Allergenen einsehen,
welche Ihnen auf Wunsch vorgelegt werden kann.



GENUSSKARTE

TRADITIONSBÄCKEREI SEIT 1893

Heckl's gute Dinge...

Wer auf 130 Jahre Firmengeschichte zurückblicken kann, darf auch auf 130 Jahre weitergegebene Erfahrung blicken. Was wir für die Zukunft bewahren möchten ist die handwerkliche Qualität und Reinheit unserer Produkte. Lebensmittel sind bei uns echte Handarbeit und die traditionellen Rezepte seit Jahrzehnten unverfälscht und natürlich.

Da Qualität bereits mit der Auswahl bester Zutaten beginnt, legen wir größten Wert auf regionale Produkte. Wir verwenden Mehle von der Donauwörther Schneller Mühle, Bavaria Mühle Aichach und Wurstwaren von ansässigen Metzgern. Darüber hinaus kennen wir unsere Lieferanten persönlich und alle Rohstoffe werden vor der Weiterverarbeitung strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Wir verzichten bei der Brotherstellung bewusst auf Frischhaltemittel und Geschmacksverstärker.

Vor allen Dingen geben wir unseren Backwaren Zeit - viel Zeit. So reifen unsere Sauerteige für Brot bis zu 24 Stunden. Acht verschiedene Vorteige garantieren, dass sich das Aroma unserer Backwaren maximal entfaltet und Sie den typischen Charakter riechen und schmecken können. Verlassen Sie sich bei Heckl also guten Gewissens ganz auf Ihren Geschmack.

Fünf Bäcker- und ein Konditormeister wahren die hohe Kunst der Heckl Backtradition und verarbeiten bestes Getreide zu bestem Brot. Die Vielfalt in unserer Backstube kennt keine Grenzen - ständig

erweitern wir unser Produktsortiment. In unseren Verkaufsregalen finden Sie alles, was das Genießer-Herz begehrt: herzhaftes Brot, kernige Semmeln, knusprige Brezen, vielseitige Snacks, saisonales Gebäck, süße Schnitten und liebevoll gestaltete Torten. Darüber hinaus haben wir auch vegane Produkte im Sortiment.

Wer täglich Bestes aus der Natur zu Genuss verarbeitet, legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und Ökologie. Wir leisten unseren Beitrag zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur durch modernste, energiesparende Backöfen, LED-Beleuchtung in allen Geschäften, durch Blockheizkraftwerk und PV-Anlage selbst erzeugten Strom, Recycling und eine nachhaltige Unternehmensführung. Nicht verkaufte Backwaren werden bei uns nicht entsorgt, sondern an Foodsharing abgegeben und zu Tierfutter weiterverarbeitet.

Dominik Heckl
Backmeister im Aroma:

„Backen ist für mich Leidenschaft, Tradition, Handwerk und Sorgfalt – damit für Sie Brot zum Genuss wird!“



Foodsharing

foodsharing setzt sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und ein nachhaltiges Ernährungssystem ein. Dabei steht an erster Stelle das Ziel, die Verschwendung von Lebensmitteln bis zum Jahr 2030 zu halbieren und in der Folge zu beenden. Um dies zu erreichen, ist unsere Mission, die aktuellen Probleme der globalisierten Weltwirtschaft und den Irrsinn der Überfluggesellschaft erlebbar und sichtbar zu machen und ein Umdenken anzuregen.

Seien Sie unser Gast!

Wir verwöhnen Sie mit reichhaltigem Frühstück, herzhaften Brotzeiten, warmen Snacks, kreativen Torten und außergewöhnlichen Kaffeespezialitäten.

Erleben Sie Ihre Auszeit vom Alltag in einem ganz besonders gestalteten Ambiente. Mit viel Liebe zum Detail haben wir für Sie Orte zum Wohlfühlen und Genießen geschaffen. Unser freundliches Personal erfüllt Ihnen gerne jeden Genießer-Wunsch und heißt Sie herzlich willkommen.



aufladen, bargeldlos bezahlen
zum Verschenken

Die Milch

Berchtesgaden, Aicha

Die Milch für unsere Produkte beziehen wir von der Molkerei Berchtesgadener Land und der Hofmolkerei Schutertaler Weisse in Aicha. Die Kühe bekommen beste Gräser und Kräuter sowie Quellwasser.



Die Wurst und der Schinken

Rain am Lech, Buchdorf, Wellheim

Die Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech arbeitet nach dem Prinzip der Väter: man kennt den Landwirt, man kennt die Tiere, man verarbeitet selbst ehrliche, regionale Qualität.

Die regionalen Metzgereien Leinfelder Buchdorf und Schieber Wellheim liefern Wurst, Wiener Würstl, Schinken und Leberkäse für unsere Snacks und die Frühstücke.



Das Salz

Bad Reichenhall

Das Salz für unsere Backwaren ist ein Natur-salz ohne Rieselhilfe aus Deutschland. Wir verwenden hier die höchste Güteklasse.



Die Salate

Nürnberg, München

Mit knackig-frischen Salaten beliefern uns die Qualitätsfirmen Kupfer und Sohn aus Nürnberg sowie Feinkost Kugler aus München.



Die Kürbiskerne

Inchenhofen

Unsere Kürbiskerne beziehen wir von Kürbiskern Lohner aus dem Wittelsbacher Land in Inchenhofen. Dieser Familienbetrieb hat sich zum Ziel gesetzt, die Produkte naturnah anzubauen. Die Produkte werden schonend geerntet und im eigenen Produktionsbetrieb veredelt. Sämtliche Produktionsschritte unterliegen einer peniblen Qualitätskontrolle durch den Erzeuger Anton Lohner.



Das Mehl

Donauwörth, Aichach

Die Traditionsmühlen Schneller Mühle Donauwörth und Bavaria Mühle Aichach verarbeiten regionales Getreide aus hochqualitativen Anbaugebieten genau nach unseren Vorstellungen. Ideal zum Backen, perfekt für den Geschmack.



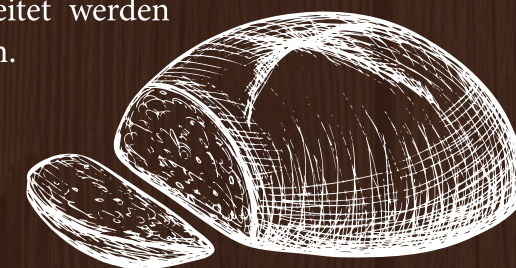
Unser Wasser

Unser Wasser wird in einer speziellen Anlage mittels Verwirbelung „belebt“ und läuft über Kristalle. Dadurch werden die Teige lockerer und das Brot einfach besser.



Der Natursauerteig

Alle unsere Backwaren haben einen ganz speziellen, aromatischen und echten Geschmack. Wir sind eine Bäckerei mit ganz klaren Prinzipien. Wir backen nach traditionellen Rezepten und unser Natursauerteig bekommt mindestens 24 Stunden Ruhezeit im hauseigenen Reifebottich, bevor er in unserem Steinbackofen gebacken wird. Zeit ist eine unserer wichtigsten Zutaten. Der Teig braucht immer wieder Ruhephasen, damit sich die Aromen entwickeln können. Diese lange Teigführung bedeutet, dass die enthaltenen Ballaststoffe und auch die Stärke richtig aufquellen und so auch vom Körper besser verarbeitet werden können.



KAFFEE



Espresso kl. / gr. 2,40 / 3,15 €



Café Creme kl. / gr. 2,90 / 3,65 €



Cappuccino kl. / gr. 3,35 / 3,75 €



Milchkaffee 3,95 €



Latte Macchiato 4,15 €



Chococcino Black / White 4,45€

Tipp

Geschmackverfeinerung / Diverse Sorten 0,50 €



TEE

VIELE VERSCHIEDENE KÖSTLICHE SORTEN

KRÄUTERTEE 3,30 €

Smooth Operator

Heidis Delight

Bio Mastermint

FRÜCHTETEE 3,30 €

Garden Party

Maybe Baby

Tipp

SCHWARZTEE 3,30 €

Lazy Daze

High Darling

GRÜNTÉE 3,30 €

Jasmine Green

ROOIBOSTEE 3,30 €

Orange Safari



SCHOKOLADE



Schokolade dunkel 3,95 €



Schokolade weiß 3,95 €



Die Grundlage für unseren Kakao wird aus Kakaobohnen gewonnen, die als Samen gut geschützt in Kakaoschoten am Kakaobaum wachsen. Diese Früchte gedeihen vorwiegend in Mittel- und Südamerika. Nach der Ernte der Schoten und dem Herauslösen der Kakaobohne, werden diese fermentiert, getrocknet, geröstet und schließlich zu feinem Trinkschokoladenpulver gemahlen.

Kakao ist reich an Fetten, Proteinen und Kohlenhydraten. Zudem enthält er eine Menge Ballaststoffe, die die Verdauung fördern können. Darüber hinaus enthält Kakao Phenylethylamin, das die Stimmung positiv beeinflussen kann und das Wohlbefinden fördern soll.

BIO LIMONADEN



HOLUNDER - MELISSE 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

Die Geschmacksvariation Holunder - Melisse verleiht dem Getränk eine besonders erfrischende Note und wirkt beruhigend auf Geist und Körper.

LIMETTE - INGWER - MINZE 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

Fruchtig und erfrischend kühl - so raffiniert schmeckt die neue Aqua Coffea Limonade mit frischer Limette, Ingwer und Minze.

Tipp

HIMBEER - ZITRONE 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

Verfeinert mit frischen, saftigen Himbeeren und einem Schuss Zitrone erfreut sich dieses Erfrischungsgetränk großer Beliebtheit.

Cranberry 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

Pfirsich 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

Orange 0,25l / 2,85 € 0,5l / 4,05 €

GETRÄNKE

ERFRISCHENDES

Aqua Coffea Wasser still / prickelnd	0,25l / 2,16 €	0,51 /	2,78 €
Coca Cola*		0,51	2,85 €
Coca Cola Zero*		0,51	2,85 €
Adelholzener Cola-Mix*		0,51	2,85 €
Burkhardt Orangensaft**		0,21	2,85 €

ZUM WOHL - QUALITÄTSWEINE AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN

Beachten Sie die Auswahl an unserer Theke

Piccolo	0,21	4,50 €
Aperol Sprizz	0,21	4,50 €
Rotwein verschiedene Weingüter	0,25l	4,50 €
Weißwein verschiedene Weingüter	0,25l	4,50 €

AUS HOPFEN UND MALZ

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unseren regionalen Biersorten!

Augustiner Pils**	0,33l	2,95 €
Erdinger Weißbier**	0,33l	2,95 €

* zzgl. 0,25 € Pfand

** zzgl. 0,15 € Pfand

FRÜHSTÜCK

Guten Morgen! Starten Sie gut in den Tag und frühstücken Sie im Aroma nach Herzenslust:

AROMA FRÜHSTÜCK-SET

Frühstücks-Teller nach Wahl mit 1 Semmel,
1 Körnersemmel, 1 Scheibe Brot, Butter,
Marmelade und Frischkäse 8,50 €

GOURMET FRÜHSTÜCK-SET

Gourmet-Frühstück nach Wahl mit 1 Semmel,
1 Körnersemmel, 1 Scheibe Brot, Butter,
Marmelade und Frischkäse 9,50 €

FRÜHSTÜCKS-TELLER AUSWAHL



Münchner
Frühstück ^{1, 2, 4, 5}



Allgäuer
Frühstück ¹



Eier natur
Frühstück



Puten
Frühstück ^{1, 2, 4, 5}

Tipp



Italia
Frühstück

FRÜHSTÜCKS-TELLER

einzel, je 6,60 €



Lachs
Frühstück

GOURMET-FRÜHSTÜCK

Eier Schinken Frühstück 7,20 €
Lachs Frühstück 7,20 €

FRÜHSTÜCK

Guten Morgen! Starten Sie gut in den Tag und frühstücken Sie im Aroma nach Herzenslust:

GENUSS-FRÜHSTÜCK-SET ^{1, 2, 4, 5}

2 Frühstücks-Teller nach Wahl (ohne Lachs Teller, ohne Eier Schinken Teller), 1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Semmel, 1 Körnersemmel, 1 Scheibe Brot, Butter, Marmelade und Frischkäse 19,50 €



DU & ICH FRÜHSTÜCK ^{1, 2, 4, 5}

Münchner Frühstück, Allgäuer Frühstück, Eier natur Frühstück, mit 1 Guglhupf, Joghurt, 2 Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Orangensaft oder Piccolo mit 2 Gläsern und buntem Brotkörberl 28,50 €



FÜR ZWEI!