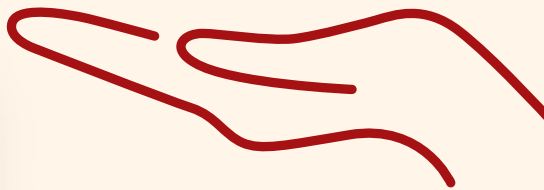


# DEIN ANKER



IN DER GASTRONOMIE



TIEFKÜHLSORTIMENT

## LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,

Der Gastronomiealltag ist vielfältig und Zeit ist ein rares Gut.  
Da ist es wichtig, einen verlässlichen Partner an seiner Seite zu haben.

2023 wurde die Linauer Backstube GmbH zur Ankerbrot GmbH umbenannt.  
Bereits seit 2018 war die Linauer Backstube ein 100%iges Tochterunternehmen der Ankerbrot-Gruppe. Mit Stolz können wir behaupten, dass unser Know-how im Horeca Bereich in Kombination mit der starken Marke ANKER einzigartig in Österreich ist.

Ankerbrot steht seit über 130 Jahren für Sicherheit, Verlässlichkeit und österreichische Backtradition und kann einen Bekanntheitsgrad von fast 100% in der Bevölkerung vorweisen. Seit nunmehr 10 Jahren ist ANKER wieder in stabilem österreichischen Besitz.

Wir legen schon immer größten Wert auf österreichische Zutaten, Regionalität und Bäckerhandwerk. So beziehen wir unsere wichtigsten Rohstoffe wie Mehl, Zucker oder Salz zu 100% aus Österreich. 2022 haben wir mit dem Ausbau unseres Standortes in Lichtenwörth begonnen und werden im Herbst 2023 die modernste Bäckerei Österreichs eröffnen. Dies ermöglicht uns eine noch flexiblere Produktvielfalt in Kombination mit höchster Produktsicherheit.

Profitieren Sie daher auch weiterhin von der Vielfalt unserer regionalen Backwaren, servieren Sie Ihren Gästen Mehlspeisklassiker aus unserer hauseigenen Konditorei und genießen Sie unsere Vorteile wie erweiterte Bestellzeiten über unseren Webshop und exklusive Rabatte über unseren Newsletter.

Um all Ihre Anliegen kümmert sich gerne Ihr:e persönliche:r ANKER-Betreuer:in, die/der Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite steht.

Wir freuen uns auf eine gute Partnerschaft!

## HERZLICHE GRÜSSE



**WALTER KARGER**

Geschäftsführer  
Ankerbrot Holding GmbH



**JOHANNES RUISZ**

Geschäftsführer  
Produktion + Supply Chain



**BERNHARD MACHER**

Leitung Vertrieb  
LEH & Gastronomie

# INHALTSVERZEICHNIS

## GEBÄCK

Gebäck-Klassiker.....	9
Jour-Gebäck.....	15
Lunch- & Jausen-Gebäck.....	19
Burger-Buns.....	22

## BROT & BAGUETTE

Brot.....	25
Baguette.....	29

## SNACKS & PIKANTES

Brezen.....	33
Ciabattas, Flammkuchen & Pizzen.....	35
Snack-Gebäck.....	39

## SÜSSE VIELFALT

Feingebäck & Plunder.....	43
Krapfen.....	47
Torten & Schnitten.....	48
Kuchen & Strudel.....	52
Saisonkalender.....	58

## TEIGLINGE, ZUTATEN & GLUTENFREI

Teiglinge.....	59
Zutaten.....	61
Glutenfrei.....	62

## ZUBEHÖR & TECHNIK

Perfekt präsentiert.....	63
Öfen & Tiefkühlschränke.....	65

# DEIN ANKER

## BESTE QUALITÄT

- Moderne Produktionsmethoden und bewährte, klassische Rezepte – eine perfekte Kombination.
- Traditionelle handwerkliche Backkunst in der Bäckerei in Lichtenwörth und in der Konditorei in Wiener Neustadt.
- Umfangreiche Auswahl für jeden Geschmack und Bedarf.
- Saisonale Abwechslung und Berücksichtigung von neuen Produkt-Trends.
- Kontrolliert und zertifiziert: Wir stellen uns regelmäßig externen Audits und sind BIO- und IFS-zertifiziert.



## NACHHALTIGKEIT → VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

### NEUE BÄCKEREI IN LICHTENWÖRTH:

- hohe Flexibilität
- präzise Produktionssteuerung
- modernste Technik

# MADE IN AUSTRIA.

## KURZE TRANSPORTWEGE DURCH REGIONALE ROHSTOFFE

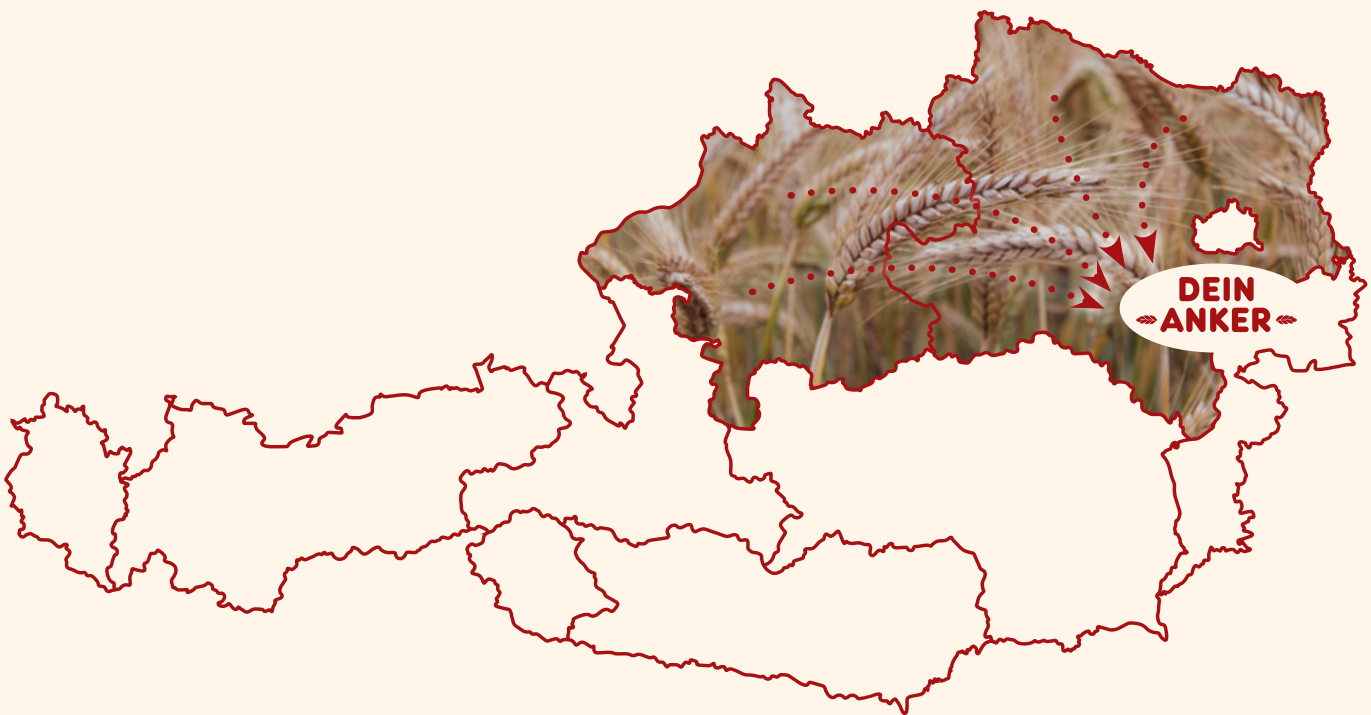
.....  
Wir verarbeiten:

100% Mehl aus Österreich

100% Zucker aus Österreich

100% Salz aus Österreich

sonstige Rohstoffe nach Möglichkeit aus Österreich  
.....



# GERNE FÜR SIE DA.

## PERSÖNLICHE BETREUUNG:

Durch Ihre:n ANKER-Betreuer:in – umfangreich und kompetent.

## GERÄTEDIENST:

Spezialöfen und Tiefkühlgeräte inklusive Inbetriebnahme und Wartung gegen eine geringfügige monatliche Servicepauschale.

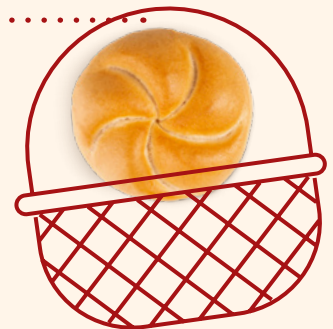
## KOSTENLOSE ANLIEFERUNG:

Ab einem Bestellwert von € 50,- kommt Ihre Bestellung kostenlos mit modernsten Tiefkühl-Fahrzeugen direkt in Ihren Tiefkühlschrank.

## PRODUKTPRÄSENTATION

Wir unterstützen Sie gerne bei der Präsentation Ihrer Produkte.  
Werfen Sie doch einen Blick auf die Seiten 63 und 64.

## AB INS WARENKÖRBERL.



## BESTELLMÖGLICHKEITEN



### TELEFONISCH

über unser Kundencenter  
unter 02622 / 23 607



### ONLINE

über das Bestellportal unter  
[gastroshop.ankerbrot.at](https://gastroshop.ankerbrot.at)

Bei Online-  
Bestellungen  
**BIS 20 UHR:**  
Lieferung am  
nächsten Tag  
möglich!



### PERSÖNLICH

durch Ihre oder Ihren  
ANKER-Betreuer:in

# ALLES AUF EINEN BLICK.

SO FINDEN SIE SICH BEI DER BESTELLUNG ZURECHT.

## UNSERE KARTONS

Wir haben bei jedem Produkt angeführt, in welchem Karton es geliefert wird. So können Sie den Platz in Ihrem Tiefkühlgerät optimal planen.

### KARTON GROSS

L – 448 mm  
B – 426 mm  
H – 128 mm

### KARTON KLEIN

L – 425 mm  
B – 225 mm  
H – 130 mm

### TRAY TORTENSTÜCKE

L – 210 mm  
B – 135 mm  
H – 90 mm

### TRAY SCHNITTEN

L – 205 mm  
B – 103 mm  
H – 60 mm



## ZUBEREITUNG



Ganz einfach und bequem – meist in nur wenigen Minuten – können Sie unsere Produkte auftauen lassen oder fertigbacken.

Die konkrete Zeitangabe finden Sie direkt beim jeweiligen Produkt bzw. auf Ihrem gemieteten Ofen.

# SYMBOLE

Für eine bessere und einfachere Übersicht finden Sie die wichtigsten Produkteigenschaften direkt beim jeweiligen Produkt angeführt. Bei konkreten Fragen helfen wir Ihnen auch gerne persönlich weiter:

02622 / 23 607

VID@ANKERBROT.AT

## OHNE MILCH-PRODUKTE



Für Personen, die keinen Milchzucker (Laktose) und kein Milcheiweiß vertragen, bieten wir Back- und Konditoreiwaren an, in deren Rezeptur keine Milchprodukte enthalten sind. In unserem Betrieb werden Milchprodukte verarbeitet.

! **TROTZ GRÖßTER SORGFALT KÖNNEN SPUREN VON MILCHZUCKER UND MILCHEIWEISS ENTHALTEN SEIN.**

## GLUTENFREI



Sicher genießen auch bei Zöliakie. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden.

! **UNSER GLUTENFREIES GEBÄCK BEZIEHEN WIR VON AUSGEWÄHLTEN PARTNERBETRIEBEN.**

## OHNE WEIZEN



Gäste verzichten häufig bewusst auf Weizen bzw. können aufgrund einer Unverträglichkeit oder Allergie nicht darauf zurückgreifen. Brot, Gebäck & Süßes mit z. B. Dinkel- oder Roggenmehl stellen eine schmackhafte Alternative dar. In unserem Betrieb werden Weizenprodukte verarbeitet.

! **TROTZ GRÖSSTER SORGFALT KANN EINE KREUZKONTAMINATION NICHT ZU 100% AUSGESCHLOSSEN WERDEN.**

## NICHT VEGETARISCH



Da der Großteil unserer Produkte ohne tierische Zutaten gebacken wird, zeichnen wir jene aus, die NICHT vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch) sind.

## VEGAN



Diese Produkte kommen gänzlich ohne tierische Zutaten (auch Ei, Milch, Butter etc.) aus.



# NÄHRWERTE

Unsere aktuelle Nährwertliste mit allen Produkten finden Sie immer online auf:

[WWW.ANKERBROT.AT/NAEHRWERTLISTE\\_GASTRO](http://WWW.ANKERBROT.AT/NAEHRWERTLISTE_GASTRO)

# ALLERGENE

Sie finden alle Allergene - und auch den Hinweis für Unverträglichkeiten - in unserer Liste online bzw. direkt bei den Produkten ausgewiesen.\*



## ALLERGEN-INFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG:

<b>ALLERGENE:</b>	<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide	<b>F</b> Sojabohne	<b>N</b> Sesamsamen	<b>B</b> Krebstiere
<b>G</b> Milch inklusive Laktose	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite	<b>C</b> Ei	<b>H</b> Schalenfrüchte	<b>P</b> Lupinen
<b>D</b> Fisch	<b>L</b> Sellerie	<b>R</b> Weichtiere	<b>E</b> Erdnuss	<b>M</b> Senf

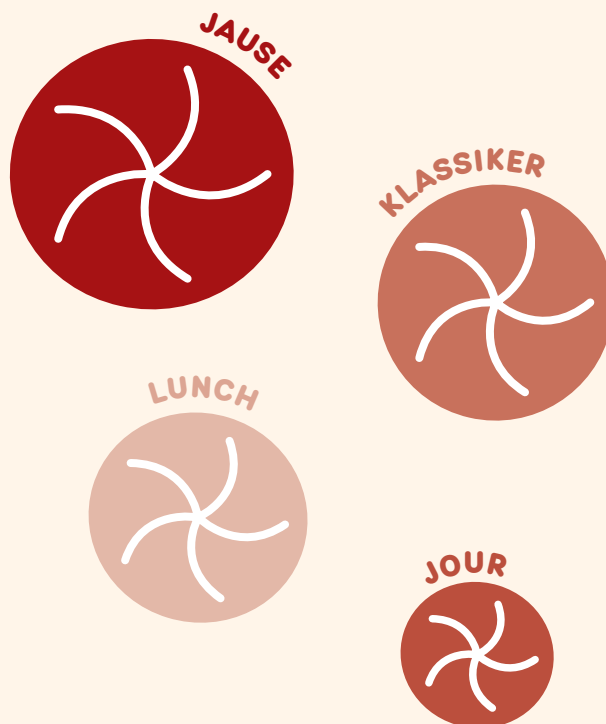
\*In unserem Betrieb werden 7 Allergene verarbeitet: glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesam und Lupinen. Deshalb können Spuren von all diesen Allergenen sowie von Erdnüssen und Schalenfrüchten in unseren Produkten und zusätzlich Fisch, Senf und Sellerie in unseren Handelsartikel vorkommen. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich auch Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

# GEBÄCK

## AB INS KÖRBERL.

Sie finden hier: Gebäck-Klassiker, Jour-Gebäck, Lunch- und Jausen-Gebäck sowie Burger-Buns.

### UNSERE PRODUKTGRÖSSEN



### TIPPS

- Legen Sie die Gebäckstücke auf dem Gitterrost am besten nicht zu nah aneinander. So vermeiden Sie Bruchstellen.
- Besonders knusprig wird Gebäck, wenn es vor dem Backen mit etwas Wasser besprüht wird. Dieser Schritt entfällt bei unseren Miet-Öfen, denn diese beschwaden selbstständig.

**ANKER**



# GEBÄCK- KLASSIKER

**PASST ÜBERALL.**

Ob zum Frühstück, Brunch, Mittagessen, Jause oder Abendessen – Gebäck ist in Österreich nicht wegzudenken. Ob solo als Beilage oder vielseitig verarbeitet – die Qualität muss stimmen. Testen Sie sich durch unsere Gebäck-Klassiker.

---

## **BAGEL SESAM** A,F,N

Feinporiges Weizengebäck mit Sesam.



Artikel-Nr. 1549

34 Stück à 85g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## **BÄRLAUCHWECKERL** A

Herzhaftes Laugengebäck  
mit fein-würzigem Bärlauch.



Artikel-Nr. 1445 / Nur im Frühjahr erhältlich.

40 Stück à 70g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken



## **BIO-HANDSEMMEL** A,G

In liebevoller Handarbeit gefaltetes,  
durch Zugabe von Butter besonders  
feines Bio-Gebäck.



Artikel-Nr. 2981

42 Stück à 70g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken

## **BIO-KARTOFFELWECKERL** A

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl  
mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2988

50 Stück à 75g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



**CHIA-WECKERL** A,N

Körniger Genuss mit Chiasamen,  
Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 1278

46 Stück à 70g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken

**CIABATTA** A

Weizengebäck mit mediterranem  
Flair aus Weizen- und Roggenmehl.



Artikel-Nr. 1109

40 Stück à 70g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

**CIABATTA MIT OLIVEN** A

Mediterranes Gebäck mit kräftiger Kruste  
und würzigen Olivenstücken.



Artikel-Nr. 1108

20 Stück à 200g, im großen Karton  
in 10 min fertigbacken

**DINKEL-VOLLKORN-WECKERL** A,F,G,N

Hochwertiges Vollkorngebäck mit Dinkelweizen-  
flocken, Sonnenblumenkernen und Sesam.



Artikel-Nr. 1100

55 Stück à 70g, im großen Karton  
in 8 min fertigbacken

**FITNESSWECKERL** A,F

Mit Sonnenblumenkernen und Sojaschrot  
gebackenes besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 1104

55 Stück à 70g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

**GRAHAMWECKERL** A

Saftiges Weckerl mit Vollkornweizenschrot.



Artikel-Nr. 1279

46 Stück à 55g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



## HANDSALZSTANGERL XL <sup>A</sup>

Handgedrehtes Salzstangerl im XL-Format,  
gewürzt mit Salz und Kümmel.



Artikel-Nr. 1322

15 Stück à 80g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## HANDSEMMELE <sup>A</sup>

Handgemachtes, traditionelles Gebäck.



Artikel-Nr. 1060

46 Stück à 53g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## HEURIGENLAIBCHEN <sup>A,F</sup>

Rustikales Laibchen aus Weizen- und  
Roggenmehl mit kräftiger Kruste.



Artikel-Nr. 1282

34 Stück à 75g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken



## JOGHURTRIEGEL <sup>A,G,N</sup>

Leichter Genuss durch Dinkelweizenvollkorn und  
Haferflocken, Sonnenblumenkernen,  
Sesam und Leinsamen.



Artikel-Nr. 1285

36 Stück à 90g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

## KAISERSEMMELE <sup>A</sup>

Traditionelles Weizengebäck mit  
unverkennbar weichem Kern.



Artikel-Nr. 1280

44 Stück à 55g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



### KORNBLUME <sup>A,F</sup>

Aus hochwertigen Schrotten, Mehlen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen gebackenes Weckerl in Blumenform mit feiner Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1089

50 Stück à 58g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken

### KORNSPITZ MIX <sup>A,F,N</sup>

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix: 25x Kornspitz Klassik, 25x Kornspitz Sesam



Artikel-Nr. 1274

50 Stück à 65g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken



### KORNSPITZ SESAM <sup>A,F,N</sup>

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1275

50 Stück à 65g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken



### KÜRBISKERNWECKERL <sup>A</sup>

Schmackhaftes Gebäck mit knackigen Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1103

55 Stück à 70g, im großen Karton  
in 8 min fertigbacken



### LAUGENSTANGERL <sup>A</sup>

Saftiges Laugengebäck mit beliebtem Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1064

60 Stück à 63g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken



## MOHNSTRIEZERL <sup>A</sup>

In liebevoller Handarbeit geflochten,  
gekrönt durch herzhaften Mohn.



Artikel-Nr. 1235

50 Stück à 63g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## ROGGENWECKERL <sup>A</sup>

Rustikales Roggenmischgebäck  
mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 1084

56 Stück à 60g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



## SALZSTANGERL <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel  
bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1080

55 Stück à 48g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## VINTSCHGERL <sup>A</sup>

Großporiges, traditionelles Fladenbrötchen  
aus Roggensauerteig und Hefe  
mit aromatischer Gewürzmischung.



Artikel-Nr. 1095

60 Stück à 70g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken



## VITAL ALOE VERA SPITZ <sup>A,F,N</sup>

Resches Weckerl, gebacken mit  
Sonnenblumenkernen, Leinsamen,  
Haferflocken, Sojaschrot und Sesam.



Artikel-Nr. 1062

40 Stück à 75g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken





**VITAL DINKELSCHIFFERL** A,N,P

Vitales Gebäck mit einzigartiger Zusammensetzung aus 8 verschiedenen Keimlingen und rescher Kruste.



Artikel-Nr. 1043

40 Stück à 70g, im großen Karton  
in 8 min fertigbacken

**VITAL IQ WECKERL** A,G,H,N,P

Feines Dinkelweizengebäck mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1206

35 Stück à 90g, im großen Karton  
in 8 min fertigbacken

**VOLLKÖRNDERL** A,N

Mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Haferflocken bestreutes Weizenweckerl.



Artikel-Nr. 1102

50 Stück à 70g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken

**WACHAUER** A

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



Artikel-Nr. 1402

50 Stück à 60g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken

**WALNUSSECKERL RUSTIKAL** A,H

Rustikales Weizenmischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



Artikel-Nr. 1407

50 Stück à 70g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken



# JOUR- GEBÄCK

**KLEIN ABER OHO.**

Perfekt für jegliche Art von Buffet, als Beilage, verarbeitet zu köstlichen Snack-Variationen oder als Nachspeise – in unserem Jour-Angebot ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

---

## **BIO-JOUR KARTOFFELWECKERL A**

Flaumig-saftiges Bio-Weckerl  
mit würzigem Geschmack.



Artikel-Nr. 2984

60 Stück à 32g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken



## **JOUR BÄRLAUCHWECKERL A**

Herzhaftes Mini-Laugengebäck  
mit würzigem Bärlauch.



Artikel-Nr. 1430 / Nur im Frühjahr erhältlich.

50 Stück à 35g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



---

## **JOUR CHIA-WECKERL A,N**

Körniger Genuss mit Chiasamen,  
Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Sesam.



Artikel-Nr. 1078

50 Stück à 35g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken



## **JOUR CIABATTA A**

Gebäck mit mediterranem Flair aus  
Weizen- und Roggenmehl.



Artikel-Nr. 1216

50 Stück à 30g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JOUR FITNESSWECKERL <sup>A,F</sup>

Mit Sonnenblumenkernen und zwei verschiedenen Mehlsorten gebackenes besonders saftiges Weckerl.



Artikel-Nr. 1121

60 Stück à 33g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken



## JOUR GEBÄCK MIX <sup>A,F,N</sup>

20x Jour Handsemmel, 5x Jour Kornspitz Sesam, 5x Jour Kornspitz Klassik, 10x Jour Laugenkastanie, 10x Jour Kornsemmel dunkel, 10x Jour Roggenweckerl



Artikel-Nr. 1111

60 Stück à 29-33g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken

## JOUR HANDSEMMELE <sup>A</sup>

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



Artikel-Nr. 1112

55 Stück à 30g, im kleinen Karton  
in 3 min fertigbacken



## JOUR KÄSEWECKERL <sup>A,G</sup>

Weiches, saftiges Weizengebäck, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1073

60 Stück à 37g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken

## JOUR KORNSEMMELE <sup>A,F,N</sup> DUNKEL

Knuspriges Jour-Gebäck mit Sesam.



Artikel-Nr. 1296

60 Stück à 30g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken

## JOUR KORNSPITZ MIX <sup>A,F,N</sup>

Zwei beliebte Kornspitzsorten in einem Mix:  
30x Jour Kornspitz Klassik, 30x Jour Kornspitz  
Sesam



Artikel-Nr. 1299

60 Stück à 29g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JOUR KÜRBISKERNWECKERL <sup>A</sup>

Schmackhaftes Gebäck  
mit Kürbiskernen.



Artikel-Nr. 1120

60 Stück à 35g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken



## JOUR LAUGENKASTANIE <sup>A</sup>

Speziell in Form gebrachtes, saftiges  
Laugengebäck mit beliebtem Geschmack  
durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1412

60 Stück à 29g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JOUR LAUGENSTANGERL <sup>A</sup>

Saftiges Laugengebäck mit beliebtem  
Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1187

60 Stück à 29g, im kleinen Karton  
in 3 min fertigbacken



## JOUR ROGGENWECKERL <sup>A</sup>

Rustikales Mischgebäck  
mit aromatischen Brotgewürzen.



Artikel-Nr. 1119

60 Stück à 33g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JOUR SALZSTANGERL <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1113

60 Stück à 25g, im kleinen Karton  
in 3 min fertigbacken



## JOUR WACHAUER <sup>A</sup>

Traditionelles Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl. Mit besonderer Kruste durch händisches Schleifen auf rauer Unterlage.



Artikel-Nr. 1403

50 Stück à 25g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JOUR WALNUSSECKERL RUSTIKAL <sup>A,H</sup>

Rustikales Weizenmischgebäck aus Roggen, Weizen und aromatischen Walnüssen.



Artikel-Nr. 1408

50 Stück à 35g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken



# LUNCH- & JAUSEN-GEBÄCK

FRÜHSTÜCK, LUNCH, JAUSE – PAUSE.

Unser Lunch- und Jausen-Gebäck unterscheidet sich nur in Größe und Gewicht vom klassischen Gebäck und ist vielseitig einsetzbar.

## LUNCH HANDSEMMELE A

In liebevoller Handarbeit entsteht diese besondere Semmel.



Artikel-Nr. 1441

35 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



## LUNCH JOGHURTRIEGEL A,G,N

Leichter Genuss durch Dinkelweizenvollkorn und Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.



Artikel-Nr. 1438

35 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken

## LUNCH KORNSPITZ A,F

Klassischer Kornspitz aus Weizen und Roggenmehl.



Artikel-Nr. 1437

35 Stück à 39g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken



## LUNCH DINKELWECKERLE A, N, P

Mild aromatisches Gebäck mit Dinkelweizen und Weizen.



Artikel-Nr. 1293

35 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken



**LUNCH KÄSEWECKERL** A,G

Weiches, saftiges Weizengebäck,  
überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1440

35 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken

**LUNCH LAUGENWECKERL** A

Feines, aromatisches Laugengebäck.



Artikel-Nr. 1436

35 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 4 min fertigbacken

**LUNCH SEMMEL** A

Der Gebäckklassiker.



Artikel-Nr. 1321

70 Stück à 40g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JAUSEN KÄSEWECKERL <sup>A,G</sup>

Weiches, saftiges Weizengebäck,  
überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1422

35 Stück à 75g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken

## JAUSEN KORNSPITZ SALZ <sup>A,F</sup>

Traditionelle Kornmischung aus Weizen-, Roggen-  
und Sojaschrot, mit Salzbestreuung verfeinert.



Artikel-Nr. 1283

34 Stück à 70g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



## JAUSEN KORNSPITZ SESAM <sup>A,F,N</sup>

Knuspriges Gebäck aus Weizen-, Roggen- und  
Sojaschrot, bestreut mit Sesam.



Artikel-Nr. 1284

34 Stück à 70g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



## JAUSEN LAUGENSTANGE <sup>A</sup>

Saftiges Laugengebäck mit beliebtem  
Geschmack durch sorgfältige Belaugung.



Artikel-Nr. 1423

35 Stück à 75g, im großen Karton  
in 6 min fertigbacken



## JAUSEN SALZSTANGERL <sup>A</sup>

Mit Salz und Kümmel  
bestreutes Weizengebäck.



Artikel-Nr. 1174

35 Stück à 60g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## JAUSEN SEMMEL <sup>A</sup>

Aromatisches Weizengebäck in klassischer Form.



Artikel-Nr. 1281

32 Stück à 70g, im großen Karton  
in 5 min fertigbacken





# BURGER-BUNS

**EIN BUN FÜR ALLE FÄLLE.**

Für Ihre selbst kreierten Burger auf Ihrer  
Menükarte haben wir die perfekte Grundlage.

---

## **BURGER BUN SOFT** A,C,G

Saftig-weicher Burger-Bun  
aus Weizenmehl.



Artikel-Nr. 1118

30 Stück à 80g, im großen Karton  
2 h auftauen lassen

## **HAMBURGER BUN SESAM** A,G,N

Für klassische Burger-Kreationen:  
Schmackhaftes Weißgebäck mit Sesam bestreut.



Artikel-Nr. 1079

40 Stück à 75g, im großen Karton  
in 4-5 min fertigbacken

---

## **JOUR SOFT BURGER BUN** A,C,G

Klassischer Burger-Bun im Mini-Format.



Artikel-Nr. 1295

45 Stück à 30g, im kleinen Karton  
1,5 h auftauen lassen

# **BROT & BAGUETTE**

## **AUS DER BACKSTUBE.**

Tiefkühlfrisches Brot und Baguette zum  
Fertigbacken – breite Vielfalt und für jeden  
Geschmack das Richtige.

Sie finden hier: Brot & Baguette

 **ANKER** 



**BROT & BAGUETTE**

# BROT

## MAL ANDERS.

Nichts schlägt den Duft und Geschmack eines ofenfrisch gebackenen Brotes. Absolut im Trend: Brot in den unterschiedlichsten Zubereitungsvarianten: ob klassisch mit Butter und Schnittlauch, als feine Jausenbrot-Variationen oder als „Toast mal anders“.

---

### BAUERNBROT GESCHNITTEN <sup>A</sup>

Schmackhaftes Roggenmischbrot aus 24 Stunden lang gereiftem Sauerteig.



Artikel-Nr. 114

2x70 Scheiben à 4000g, im großen Karton  
30 min auftauen lassen

### BROTMIX KLASSIK <sup>A,F,N</sup>

Variation aus Steinofenroggenbrot, Mehrkornbrot, Finnenbrot und Kartoffelbrot.



Artikel-Nr. 241

8 Stück à 360g - 1000g, im großen Karton

---

### FINNENBROT <sup>A,F,N</sup>

Geschmacksintensives dunkles Brot mit Sesam.



Artikel-Nr. 121

5 Stück à 1000g, im großen Karton  
12 h auftauen lassen, bei 180°C in 15 min  
fertigbacken, 15 min rasten lassen



**GRANDE CIABATTA** <sup>A</sup>

Mediterranes Gebäck mit  
einem Hauch Olivenöl.

**NEU**

Artikel-Nr. 1290

10 Stück à 275g, im großen Karton  
bei 180° in 10-12 min fertigbacken

**JAUSENBROT GESCHNITTEN** <sup>A</sup>

Vorgeschnittene Brotscheiben mit würzigem  
Geschmack durch die Beigabe von Koriander,  
Fenchel und Kümmel.



Artikel-Nr. 330

11x6 Scheiben à 600g, im großen Karton  
30 min auftauen lassen

**KARTOFFELBROT** <sup>A</sup>

Geschmackvolles Weizenbrot  
mit Kartoffelflocken.

**NEU**

Artikel-Nr. 126

7 Stück à 500g, 3 h antauen lassen,  
bei 180°C in 12 min fertigbacken

**MEHRKORNBROT** <sup>A,F,N</sup>

Saftiges Brot mit Kürbis- und Sonnen-  
blumenkernen, Hirse, Sesam, Leinsamen,  
Karotten und würzigem Koriander.



Artikel-Nr. 182

8 Stück à 360g, im kleinen Karton  
2h antauen lassen, bei 180°C in 12 min fertigbacken

**MEISTERWECKEN** <sup>A</sup>

Roggenmischbrot mit Sauerteig,  
traditionell gebacken.



Artikel-Nr. 414

4 Stück á 1050g, im großen Karton  
8,5h auftauen lassen, bei 180°C in 12 min  
fertigbacken, 10 min rasten lassen

**OLIVENBROT RUSTICA** <sup>A,G</sup>

Rustikales Weizenbrot mit Olivenstücken  
und aromatischem Olivenöl verfeinert.

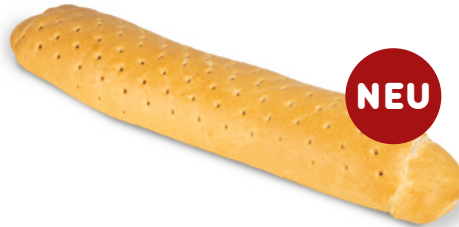


Artikel-Nr. 1413

10 Stück à 400g, im großen Karton  
2h antauen lassen, bei 180°C in 12 min fertigbacken

## **SANDWICH** <sup>A</sup>

Mildes Weizengebäck,  
ideal für belegte Brötchen.



Artikel-Nr. 299

6 Stück à 500g, im großen Karton  
4 h zugedeckt auftauen lassen



---

## **STEINOFENROGGENBROT** **HEFEFREI** <sup>A</sup>

Rustikales Roggenbrot mit kräftigem  
Geschmack und rescher Kruste. Ohne Hefe.



Artikel-Nr. 415

4 Stück à 750g, im kleinen Karton  
3 h antauen, 3 h fertigbacken



---

## **TOSKANA LAIB** <sup>A,G</sup>

Weizenbrot mit ausgeprägter Kruste –  
besticht durch lockeren Teig.



Artikel-Nr. 216

5 Stück à 300g, im großen Karton, 1,5 h antauen  
lassen, bei 180°C in 12 min fertigbacken

## TOASTBROT 10 X 10 DUNKEL, GESCHNITTEN <sup>A</sup>

Roggenmischbrot in der perfekten  
quadratischen Toast-Form.



Artikel-Nr. 298

4 Stück à 1200g, im großen Karton im Ganzen 10 h  
zugedeckt auftauen lassen. Scheiben: 30-45 min



## TOASTBROT 10 X 10 HELL, GESCHNITTEN <sup>A</sup>

Klassisches helles Toastbrot.



Artikel-Nr. 297

5 Stück à 750g, im großen Karton, im Ganzen 5 h  
zugedeckt auftauen lassen. Scheiben: 15-30 min



## TOASTBROT 12 X 12 HELL <sup>A</sup>

Der Toastklassiker in der größeren Variante.



Artikel-Nr. 131

4 Stück à 900g, im großen Karton  
8 h zugedeckt auftauen lassen



# BAGUETTE

## VIELSEITIG.

Kaum eine andere Backware ist so vielseitig einsetzbar. Ob als Beilage zu Suppen und Salaten, gefüllt für den kleinen Hunger zwischendurch oder als Teil eines Gerichtes – unsere Baguettes ergänzen Ihre Speisekarte perfekt.

### AMERICAN BAGUETTE <sup>A</sup>

Knuspriges Weizengebäck, ideal zum Befüllen und als Begleiter zu Salaten und Gegrilltem.



Artikel-Nr. 113

25 Stück à 100g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



### BAGUETTE GROSS <sup>A</sup>

Der Klassiker: Feines Weizengebäck mit knuspriger Kruste.



Artikel-Nr. 1183

12 Stück à 200g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken



### BAGUETTE KLEIN <sup>A</sup>

Beliebtes Weizengebäck mit herrlicher Kruste und flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 1065

30 Stück à 80g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



### BAGUETTE MIX <sup>A,H</sup>

Perfekter Mix für jeden Geschmack: je 4 Stück Wurzel-, Walnuss- und Rustikales Baguette.



Artikel-Nr. 400

12 Stück à 220-320g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken





**KÖRNERBAGUETTE** A,F,N

Weizengebäck mit Körnermischung,  
ummantelt mit köstlicher Leinsamen- und  
Sesambestreuung.



Artikel-Nr. 1067

15 Stück à 225g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken

**RUSTIKALES BAGUETTE** A

Aromatisches Baguette mit ausgeprägter Kruste.



Artikel-Nr. 274

10 Stück à 320g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken

**WURZELBAGUETTE** A

Handgedrehtes, rustikales Baguette.



Artikel-Nr. 403

12 Stück à 220g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken

**RUSTIKALES  
WALNUSSBAGUETTE** A,H

Resches Baguette aus Weizen und Roggen,  
geschmacklich abgerundet mit  
knackigen Walnüssen.



Artikel-Nr. 401

12 Stück à 220g, im großen Karton  
bei 180° in 7 min fertigbacken

**VIENNA CITY BEACH CLUB**

Maximilian Breckner-Bachmann  
CEO & Founder

„Top-Qualität, ein attraktives Preis-  
Leistungsverhältnis, jährlich neue innovative  
Produkte und ein tolles Kundenservice.  
Nicht umsonst sind wir bereits  
langjährige Partner.“

# SNACKS & PIKANTES

## JETZT WIRD'S PIKANT.

Sie wollen Ihren Gästen eine schnelle Mahlzeit für zwischendurch bieten? Oder suchen die optimale Lösung für einen warmen Imbiss auch nach Küchenschluss?

Mit unserem Angebot können Sie in kurzer Zeit und mit wenigen Handgriffen ein hochwertiges, von Hand belegtes Gericht auf den Tisch bringen.

Sie finden hier: Brezen, Ciabattas, Flammkuchen & Pizzen und Snack-Gebäck

 **ANKER** 



SNACKS & PIKANTES

# BREZEN

## AUFGEBREZELT.

Der beste bayrische Import ist zweifelsohne die einzigartig geformte Laugenbreze. Unsere Brezenvariationen sind eine perfekte Ergänzung für Ihre Menükarte.

---

### BAUERNBREZE XL <sup>A,G</sup>

Rustikaler Imbiss aus Pizzateig mit herzhaften Speckstücken und pikanten Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1428

20 Stück à 125g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



---

### BREZE XL <sup>A</sup>

Gebäck aus feinem Laugenteig,  
mit Salz bestreut



Artikel-Nr. 1185

16 Stück à 140g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



## KÄSE-LAUGENBREZE XL <sup>A,G</sup>

Besonders große klassische Laugenbreze,  
überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1286

16 Stück à 155g, im großen Karton  
bei 180° in 4 min fertigbacken

## LAUGENBREZE <sup>A</sup>

Flaumiges Laugengebäck  
mit herzhafter Salz-Bestreuung.



Artikel-Nr. 1186

40 Stück à 68g, im großen Karton  
bei 180° in 3 min fertigbacken



## LAUGENBREZE KLASSISCH <sup>A</sup>

Klassische Laugenbreze mit Kümmel veredelt.



Artikel-Nr. 1098

40 Stück à 68g, im großen Karton  
bei 180° in 3 min fertigbacken



## PIZZABREZE XL <sup>A,G</sup>

Unser Top-Seller: Breze mit aromatischer  
Tomatensauce und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1057

20 Stück à 125g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



### HOTEL AM SEE RUST

Marta Szöke BSc MSc  
Geschäftsführerin

„Unsere Gäste schätzen die große Auswahl an frischem  
Brot und duftendem Gebäck am Frühstücksbuffet.  
Wir schätzen besonders die Flexibilität durch die tiefgekühlten  
Produkte, eine verlässliche, kompetente Kundenbetreuung  
und die Online-Bestellplattform, mit der ich am  
Vortag bis 20 Uhr bestellen kann.“

# CIABATTAS, FLAMMKUCHEN & PIZZEN

## ÖSTERREICH TRIFFT ITALIEN UND FRANKREICH.

Gebacken nach traditioneller Handwerkskunst und von Hand belegt mit den besten Zutaten - das sind unsere Ciabattas, Flammkuchen und Pizzen.

---

### CIABATTA CAPRICCIOSA <sup>A,G</sup>

Ciabattabrot belegt mit Schinken und Tomaten, überbacken mit würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1511

12 Stück à 200g, im kleinen Karton  
bei 200° in 14-15 min fertigbacken



### CIABATTA DIAVOLO <sup>A,G</sup>

Ciabattabrot mit deftiger Salami, scharfen Pfefferoni und Tomaten belegt, mit Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1510

12 Stück à 200g, im kleinen Karton  
bei 200° in 14-15 min fertigbacken



### CIABATTA THUNFISCH <sup>A,D,G</sup>

Ciabattabrot, belegt mit Thunfisch, Tomaten und aromatischen Zwiebeln, überbacken mit Käse.



Artikel-Nr. 1514

12 Stück à 200g, im kleinen Karton  
bei 200° in 14-15 min fertigbacken



### CIABATTA TOMATEN-MOZZARELLA <sup>A,G</sup>

Mit fruchtigen Tomaten und saftigem Mozzarella überbackenes Ciabattabrot.



Artikel-Nr. 1513

12 Stück à 180g, im kleinen Karton  
bei 200° in 14-15 min fertigbacken

## FLAMMKUCHEN NACH GRIECHISCHER ART A,G,O

Knuspriger Flammkuchenboden mit klassischer  
Creme, belegt mit Hirtenkäse und Peperoni.



Artikel-Nr. 1516

10 Stück im Karton

bei 250° in 6-8 min fertigbacken

---

## FLAMMKUCHEN NACH ELSÄSSER ART A,G

Knuspriger Flammkuchenboden mit klassischer  
Creme, belegt mit würzigem Speck und Zwiebeln.



Artikel-Nr. 1515

10 Stück im Karton

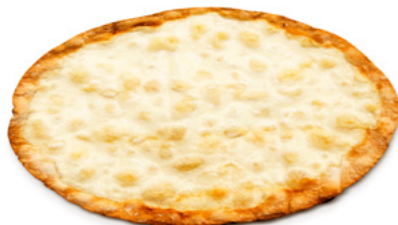
bei 250° in 6-8 min fertigbacken



---

## FLAMMKUCHEN MIT WÜRZIGER CREME A,G

Herrlich knuspriger Flammkuchenteig  
für individuelle Kreationen.



Artikel-Nr. 1517

15 Stück im Karton

bei 250° in 6-8 min fertigbackenn

## **BAUERNPIZZA XXL** A,G

Mit Tomatensauce, Speck, Lauch, Champignons, Oregano und mit Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1545

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 11-13 min fertigbacken



---

## **PIZZA DIAVOLO XXL** A,G

Mit Tomatensauce, herzhafter Salami, feurigen Pfefferoni und würzigem Käse.



Artikel-Nr. 1541

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 11-13 min fertigbacken



---

## **PIZZA MARGHERITA XXL** A,G

Mit fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit geschmackvollem Käse.



Artikel-Nr. 1540

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 11-13 min fertigbacken



## PIZZA SALAMI XXL <sup>A,G</sup>

Mit aromatischer Tomatensauce,  
würziger Salami und schmackhaftem Käse.



Artikel-Nr. 1546

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 7-8 min fertigbacken



## PIZZA SCHINKEN XXL <sup>A,G</sup>

Mit Tomatensauce, herzhaftem  
Schinken und viel Käse.



Artikel-Nr. 1543

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 7-8 min fertigbacken



## PIZZA THUNA XXL <sup>A,D,G</sup>

Mit Tomatensauce, belegt mit würzigem  
Thunfisch, Tomatenstücken und Zwiebelringen,  
mit reichlich Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1544

5 Stück à 580g, bei Ober- und Unterhitze  
230-250° in 7-8 min fertigbacken



# SNACK- GEBÄCK

**EINFACH, PRAKTISCH, GUT.**

Zum Mitnehmen, als Pausenverpflegung oder für den kleinen Hunger zwischendurch. Ob kalt oder warm – unser Snack-Gebäck ist hier perfekt geeignet.

---

## **BAUERNACK** A,G

Laugengebäck mit knusprigen Speckstücken und reichlich Käse.



Artikel-Nr. 1424

18 Stück à 115g, im kleinen Karton  
bei 180° in 6 min fertigbacken



## **INGEBACKENE CABANOSS** A,G

Herzhafte Cabanossi umhüllt von knusprigem Semmelteig.



Artikel-Nr. 1222

30 Stück à 105g, im kleinen Karton  
bei 180° in 10 min fertigbacken



---

## **JOUR SNACKGEBÄCK** A,C,F,G,N

Jour Snack-Mix für den kleinen Hunger:  
15x Jour Käsesnack, 15x Jour Schinkenkipferl,  
15x Jour Spinattasche, 15x Jour Speckweckerl.



Artikel-Nr. 1421

35-45g, im kleinen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken



## **KÄSESALZSTANGERL** A,G

Herzhaftes Salzstangerl, belegt und gebacken mit Käse.



Artikel-Nr. 1134

40 Stück à 65g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken

## **KÄSESTANGE** A,G

Knusprige Weizengebäckstange,  
mit würzigem Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1094

25 Stück à 125g, im großen Karton  
bei 180° in 5 min fertigbacken

---

## **KNOBLAUCHSTANGERL** A,G

Feines Weizengebäck gefüllt mit  
frischer Knoblauchbutter.



Artikel-Nr. 1105

45 Stück à 72g, im großen Karton  
bei 180° in 4 min fertigbacken

---

## **SPECKSTANGERL** A,G

Aromatischer Speck, umhüllt von saftigem Teig  
und mit reichlich Käse überbacken.



Artikel-Nr. 1099

45 Stück à 80g, im großen Karton  
bei 180° in 8 min fertigbacken



# SÜSSE VIELFALT

## FEINSTE KONDITORKUNST.

Aus unserer hauseigenen Konditorei und Bäckerei.  
Cremige Mehlspeisen, fruchtige Kuchen, Strudel, Plunder  
und saisonale Spezialitäten.

Bei Kuchen, Schnitten und Torten können Sie  
Ihre individuelle Variation zusammenstellen.

Sie können z. B. 16 Stück (4x4 Stück) unserer Sacherschnitte  
sortenrein bestellen, oder aber z. B. 8 Stück (2x4 Stück)  
Sacherschnitte und 8 Stück (2x4 Stück) Fruchtschnitte,  
oder aber z. B. je 4 Stück Sacher-, Topfen- Tiramisu- und  
Himbeer-Joghurt-Schnitte.

Sie finden hier: Feingebäck & Plunder,  
Krapfen, Torten & Schnitten und Kuchen & Strudel

 **ANKER** 



SÜSSE VIELFALT

# FEINGEBÄCK & PLUNDER

FÜR SÜSSE MOMENTE.

Unter dem Motto „Süßes geht immer“ können Sie bei unserem Produktangebot aus dem Vollen schöpfen. Hier ist für jeden Geschmack, Gusto und Anlass das Passende dabei.

---

## APFELPLUNDER A,C,G

Feines Plundergebäck - saftige Apfelstücke, vermengt mit feiner Creme mit Vanillegeschmack.



Artikel-Nr. 3049

35 Stück à 110g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

## BRIOCHEKIPFERL A,C,G

Von Hand geformtes Hefengebäck, mit Hagelzucker versüßt.



Artikel-Nr. 3111

40 Stück à 50g, im großen Karton  
in 3 min fertigbacken

---

## BUTTERCROISSANT A,G

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% Butter verfeinert.



Artikel-Nr. 3075

35 Stück à 41g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken

## FRÜHSTÜCKSKIPFERL <sup>A,C,G</sup>

Flaumiges Kipferl aus feinem Hefeteig.



Artikel-Nr. 3076

50 Stück à 50g, im großen Karton  
in 3 min fertigbacken

## MARILLENSCHIFFERL <sup>A,C,G</sup>

Luftig lockeres Plundergebäck mit  
Topfenfülle und fruchtigen Marillen.



Artikel-Nr. 3077

30 Stück à 125g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

## MOHNSTANGERL <sup>A,C,G</sup>

Hefefeingebäck mit ca. 50%  
aromatischer Mohnfülle.



Artikel-Nr. 3073

35 Stück à 90g, im kleinen Karton  
1,5 h auftauen lassen

## NOUGATCROISSANT <sup>A,G,H</sup>

Knusprig-flaumiges Plundergebäck  
mit ca. 30% Nougatcreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3078

45 Stück à 70g, im großen Karton  
1 h auftauen lassen und in 3 min fertigbacken

## NUSSBEUGERL <sup>A,C,G,H</sup>

Traditionelles Hefeteiggebäck  
mit herzhafter Walnuss-Mandel-Fülle.



Artikel-Nr. 3050

35 Stück à 90g, im kleinen Karton  
1,5 h auftauen lassen

## **NUSSSCHNECKE** A,C,G,H

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle  
umhüllt von zartem Plunderartig.



Artikel-Nr. 3045

36 Stück à 100g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

## **PARISER KIPFERL** A,C,G

Flaumig-knuspriges Hörnchen aus  
Plunderartig, mit 24% Butter gebacken.



Artikel-Nr. 1252

30 Stück à 65g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken



## **PLUNDER MIX** A,C,G,H

Je 12 Stück feines Plunder-Gebäck:  
Topfengolatsche, Nusschnecke und Apfelplunder.



Artikel-Nr. 3140

36 Stück à 100-110g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken

## **STRIEZEL MIT MANDELBESTREUUNG** A,C,G,H

Schmackhafter Hefeteig mit knuspriger Mandel-  
Bestreuung, in liebevoller Handarbeit geflochten.



Artikel-Nr. 3003

7 Stück à 400g, im großen Karton  
1 h auftauen lassen



## **TOPFENTEIGECKERL** A,G

Feingebäck aus Topfenteig mit Ribiselfruchtfülle.



Artikel-Nr. 3070

50 Stück à 35g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken

## **TOPFENGOLATSCH** A,C,G

Knuspriger Plunderartig mit feiner  
Topfencreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3002

35 Stück à 100g, im großen Karton  
in 7 min fertigbacken



## JOUR APFELPLUNDER <sup>A,C,G</sup>

Feines Plundergebäck - saftige Apfelstücke, vermengt mit feiner Creme mit Vanillegeschmack.



Artikel-Nr. 3047

45 Stück à 50g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken

## JOUR MARILLENPLUNDER <sup>A,C,G,H</sup>

Goldgelb gebackener Plunder mit fruchtigem Marillenkern.



Artikel-Nr. 3061

50 Stück à 40g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken

## JOUR PLUNDER MIX <sup>A,C,G,H</sup>

Variantenreiche Mischung aus je 12 Stück Marillenplunder, Apfelplunder, Nusschnecke, Topfenteigeckerl und Topfengolatsche.



Artikel-Nr. 3302

60 Stück à 30-40g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken

## JOUR BUTTERCROISSANT <sup>A,G</sup>

Goldgelb gebackenes Plundergebäck mit luftig leichtem Inneren, mit 17% Butter verfeinert.



Artikel-Nr. 3300

65 Stück à 41g, im großen Karton  
in 4 min fertigbacken

## JOUR NUSSSCHNECKE <sup>A,C,G,H</sup>

Vollmundige Walnuss-Mandel-Fülle umhüllt von zartem Plundersteig.



Artikel-Nr. 3060

60 Stück à 30g, im kleinen Karton  
in 5 min fertigbacken

## JOUR TOPFENGOLATSCHKE <sup>A,C,G</sup>

Knuspriger Plundersteig mit feiner Topfencreme gefüllt.



Artikel-Nr. 3058

60 Stück à 30g, im kleinen Karton  
in 6 min fertigbacken

# KRAPFEN

**FÜR DIE NÄRRISCHE ZEIT.**

Im wahrsten Sinne des Wortes zum Anbeißen  
sind alle unsere Krapfen-Spezialitäten.

---

## **JOUR MARILLENKRAPFEN** A,C,G

Der Krapfenklassiker in der Jour-Variante.



Artikel-Nr. 1529 /

Erhältlich von 11.11. bis Faschingsdienstag  
35 Stück à 40g im kleinen Karton  
1h auftauen lassen und in 1 min fertigbacken

## **MARILLENKRAPFEN** A,C,G

Flaumiges Siedegebäck aus Hefeteig  
mit Marillenfruchtfülle.



Artikel-Nr. 1528 /

Erhältlich von 11.11. bis Faschingsdienstag  
40 Stück à 80g, im großen Karton  
1 h auftauen lassen und in 2 min fertigbacken

---

## **KRAPFENBREZE** A,C,G

Liebevoll geschwungener, saftiger Krapfenteig  
mit feiner Zuckermischung als Topping.



Artikel-Nr. 1548

26 Stück à 90g, im großen Karton  
30 min auftauen lassen

# TORTEN & SCHNITTEN

## ANGERICHTET.

Feine Torten und cremige Schnitten – handgemacht aus unserer hauseigenen Konditorei.

### TIPP

- Beste Qualität erhalten Sie, wenn Sie die portionierten Torten (5-6 Stunden) und Schnitten (3-4 Stunden) einzeln und noch verpackt im Kühlschrank auftauen lassen. Bitte danach gekühlt (+4° bis +6°) lagern und innerhalb von 24 Stunden servieren.

### BANANENSCHNITTE A,C,G,F

Banane, Schokolade und luftig lockere Creme – eine wahrlich himmlische Kombination. Unsere Interpretation der Schokobanane!



Artikel-Nr. 7427

4x4 Stück à 120g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



### ERDBEERSCHNITTE VEGAN A

Heller Tortenboden mit einer Schicht Ribiselkonfitüre, fruchtiger Erdbeercreme und veganem Erdbeer-Topping.



Artikel-Nr. 7423

4x4 Stück à 125g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## ESTERHAZYSCHNITTE <sup>A,C,F,G,H</sup>

In dünnen Blättern gebackene Haselnussböden, gefüllt mit leichter Oberschme mit Vanille-Geschmack, überzogen mit Fondantglasur und klassischem Esterhazy-Muster.



Artikel-Nr. 7380

4x4 Stück à 130g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## FRUCHTSCHNITTE <sup>A,C,G</sup>

Feine Schnitte gefüllt mit Joghurtoberschme, bestrichen mit fruchtiger Ribiselfruchtfülle. Mit Ananasscheiben, Aprikosenhälften, Himbeeren sowie Kiwi belegt und geliert.



Artikel-Nr. 7384

4x4 Stück à 155g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## HASELNUSSSCHNITTE VEGAN <sup>A,H</sup>

Die saftige Haselnussmasse der veganen Haselnuss-Schnitte ist gefüllt mit aromatischer Ribiselkonfitüre und definitiv nicht nur etwas für Nussliebhaber.



Artikel-Nr. 7424

4x4 Stück à 110g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE <sup>A,C,G</sup>

Feiner Mohnbiskuit mit erfrischender Joghurtcreme und aromatischem Himbeerspiegel.



Artikel-Nr. 7606

4x4 Stück à 130g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## HIMBEER-SACHERTORTE PORTIONIERT <sup>A,C,F,G,H</sup>

Klassischer Sacher-Tortenboden gefüllt mit leichter Creme mit Vanille-Geschmack mit einer fruchtig-herben Note durch Belag aus Himbeeren.



Artikel-Nr. 7542

6 Stück à 140g, im Tray

5-6 h im Kühlschrank auftauen lassen



## MALAKOFFSCHNITTE A,C,F,G,H

Herrlich cremige Schnitte im Malakoff-Stil.



NEU

Artikel-Nr. 7426

4x4 Stück à 125g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## MOUSSE AU CHOCOLAT-SCHNITTE A,C,F,G

Flaumiger Kakaoboden mit einer Schicht hellem und einer Schicht dunklem Mousse au Chocolat, glasiert mit Parisercreme.



Artikel-Nr. 7379

4x4 Stück à 130g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



## PETIT FOURS ESTERHAZY A,C,F,G,H

Der Mehlspeisklassiker in der Mini-Variante.



NEU

Artikel-Nr. 7562

24 Stück à 29g, im Tray

2-3 h im Kühlschrank auftauen lassen



## PETIT FOURS SACHER A,C,F,G,H

Der Wiener Klassiker in der Mini-Variante.



NEU

Artikel-Nr. 7564

16 Stück à 40g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

## SACHERTORTE PORTIONIERT A,C,F,G

Zarte Sachermasse mit feiner Marillenfruchtfülle, ummantelt von klassischer Sacher-Glasur.



Artikel-Nr. 7540

6 Stück à 120g, im Tray

5-6 h im Kühlschrank auftauen lassen

## **SACHERSCHNITTE** A,C,F,G

Wiener Traditionsschnitte mit Marillenfruchtfülle  
und zart schmelzender Schokoladenglasur.



Artikel-Nr. 7381

4x4 Stück à 110g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen

---

## **TIRAMISUSCHNITTE** A,C,G

Luftiger Boden, Biskotten und Mascarponecreme,  
abgerundet mit einer leichten Kaffeenote und zart  
berieselt mit Kakao.



Artikel-Nr. 7385

4x4 Stück à 130g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



---

## **TOPFENSCHNITTE** A,C,G

Feine Konditorware mit saftiger  
Topfen-Obers-Fülle.



Artikel-Nr. 7600

4x4 Stück à 120g, im Tray

3-4 h im Kühlschrank auftauen lassen



# KUCHEN & STRUDEL

**GERÜHRT UND GEZOGEN.**

Echte Handarbeit, die man schmeckt.  
Unser feines Sortiment an Kuchen und Strudeln  
begeistert jeden Mehlspeis-Fan.

## **HEIDELBEER-CHEESECAKE** A,C,G

Fruchtig-frischer Kuchen mit Topfenmasse auf Mürbteig, belegt mit Heidelbeeren und knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr. 7537

3x2 Stück à 950g, im Tray  
3-4 h auftauen lassen

## **MARILLENKUCHEN** A,C,G,H

Klassischer, saftiger Obstkuchen mit Marillen belegt und mit gehobelten Mandeln bestreut.



Artikel-Nr. 7536

3x2 Stück à 830g, im Tray  
2 h auftauen lassen

## **PFIRSICH-MOHNKUCHEN** A,C,G

Saftiger Rührkuchen mit viel Mohn verfeinert, vollendet mit Joghurtguss und fruchtigen Pfirsichstücken.



Artikel-Nr. 7535

3x2 Stück à 650g, im Tray  
2 h auftauen lassen

## **SCHOKO-KIRSCHKUCHEN** A,C,G

Traditioneller Rührkuchen mit Kirschen und knusprigen Butterstreuseln.



Artikel-Nr. 7534

3x2 Stück à 680g, im Tray  
2 h auftauen lassen

## **APFELSTRUDEL GEZOGEN** <sup>A</sup>

Frische Äpfel mit feiner Brösel-Zucker-Zimt-Mischung, ummantelt von teigigen Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7517

4 Strudel à 1600g, im kleinen Karton  
in 45 min fertigbacken

---

## **APFELSTRUDEL PORTIONIERT** <sup>A,C</sup>

Saftige Äpfel, goldbraune Brösel und aromatische Rosinen, ummantelt von feinem Blätterteig.



Artikel-Nr. 7516

36 Stück à 170g, im kleinen Karton  
in 15 min fertigbacken

---

## **GEDECKTER APFELKUCHEN** <sup>A,C,G</sup>

Fülle aus frischen Äpfeln mit herrlicher Zimt-Note zwischen feinem Mürbteig.



Artikel-Nr. 7547

24 Stück à 180g, im kleinen Karton  
5 h auftauen lassen



## TOPFEN-MARILLEN-STRUDEL <sup>A,C,G</sup>

Saftiger Strudel mit cremig-fruchtiger  
Topfen-Marillen-Fülle.



Artikel-Nr. 7636

36 Stück à 170g, im kleinen Karton  
in 15 min fertigbacken

---

## TOPFENSTRUDEL GEZOGEN <sup>A,C,G</sup>

Cremige Topfenfülle umhüllt von  
teigigen Strudelblättern.



Artikel-Nr. 7518

4 Strudel à 1600g, im kleinen Karton  
in 45 min backen

---

## TOPFENSTRUDEL PORTIONIERT <sup>A,C,G</sup>

Strudel aus zartem Blätterteig, reichlich gefüllt  
mit cremigem Topfen und fruchtigen Rosinen.



Artikel-Nr. 7515

36 Stück à 170g, im kleinen Karton  
in 15 min fertigbacken

## **PUNSCHKRAPFEN** A,C,F,G,H

2 Biskuitschichten gefüllt mit saftiger Punschfüllung aus hellem und dunklem Biskuit, köstlicher Fruchtfüllung und einem Hauch Rum, überzogen mit einer dünnen Punschglasur.



Artikel-Nr. 7565

36 Stück à 130g, im kleinen Karton  
2,5 h im Kühlschrank auftauen lassen



## **SACHERWÜRFEL** A,C,F,G

Sachermasse nach traditioneller Rezeptur, in Würfelform geschnitten und mit zarter Schokoladenglasur vollendet.



Artikel-Nr. 7532

36 Stück à 80g, im kleinen Karton  
1 h auftauen lassen

## **JOUR GUGELHUPF MIX** A,C,F,G

Unwiderstehliche Rührkuchen im Sorten-Mix: 20x Schokolade, 20x Stracciatella und 20x Heidelbeere.



Artikel-Nr. 3301

60 Stück à 35g, im kleinen Karton  
1 h auftauen lassen

## **BISKUITROULADE** A,C

Feine Biskuitmasse mit fruchtiger Marillenmarmelade.



Artikel-Nr. 7118

6 Stück à 500g, im kleinen Karton  
ca. 6,5 h auftauen lassen

**CAFE**  
*Central*

Seit 1841 in Baden

**CAFE CENTRAL  
BADEN**

Mario Kreiker  
Cafè Central Chef

„Ich schätze besonders den persönlichen Kundenservice durch meinen ANKER-Betreuer, der mich immer bestens berät und mich in der Betreuung meiner Gäste unterstützt.“

## **MUFFIN HEIDELBEER** A,C,G

Feinbackware aus Rührmasse mit fruchtigen Heidelbeeren.



Artikel-Nr. 3303

18 Stück à 110g, im kleinen Karton  
1,5 h auftauen lassen

---

## **MUFFIN SCHOKO** A,C,F,G

Zarte Schokoladenchips und Kakaopulver sorgen bei diesem Muffin für den intensiven schokoladigen Geschmack.



Artikel-Nr. 3059

18 Stück à 110g, im kleinen Karton  
1,5 h auftauen lassen

---

## **MINI MUFFIN MIX** A,C,F,G,H

Mix aus beliebten Mini Muffins: 20x Schokolade, 20x Heidelbeere, 20x Mandel.



Artikel-Nr. 3066

60 Stück à 35g, im kleinen Karton  
1 h auftauen lassen

# SAISON-

Nachhaltigkeit ist für uns in jedem Bereich des Unternehmens relevant. Vom bewussten Einkauf an Rohstoffen über das modernste Bäckereigebäude und aktuellste Produktionsmethoden bis hin zum einzelnen Produkt spielt ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen eine wesentliche Rolle.



## JÄNNER – MÄRZ



**BROWNIE**



**WEISSE SCHOKO-COCO-SCHNITTE**



**MARONISCHNITTE\***

## APRIL – JUNI



**ERDBEERSCHNITTE**



**ERDBEERCROISSANT**



**KIRSCHSTRUDEL**



**RHABARBERKUCHEN**

# KALENDER

Dazu gehört auch die Verwendung von regionalen und zeitlich verfügbaren Rohstoffen wie Erdbeeren und Marillen oder natürlich Maroni und Äpfel. Dieses verarbeiten unsere Konditor:innen am liebsten in herrlich feine Konditorschnitten, saftige Kuchen oder auch feines Teegebäck zur Weihnachtszeit.



## JULI – SEPTEMBER

## OKTOBER – DEZEMBER



**OMAS KIRSCHKUCHEN**



**ENGLISCHE  
ZITRONEN-CREME-  
SCHNITTE**



**RIBISEL-  
SCHNITTE**



**ZWETSCHKEN-  
STRUDEL**



**ZWETSCHKEN-  
KUCHEN**



**MARONISCHNITTE\***



**BRATAPFELKUCHEN**



**WEIHNACHTSKEKSE\*\***

\* Erhältlich bis Februar    \*\* Erhältlich ab Anfang November

# TEIGLINGE

## FÜR MEHR INDIVIDUALITÄT.

Teiglinge sind vorgegarte Gebäckstücke, die im Ofen gebacken werden müssen. Sie sind bei Lieferung kleiner als unsere restlichen Gebäck-Varianten und haben daher weniger Platzbedarf bei der Lagerung.

### ..... TIPPS .....

- Teiglinge gehen im Ofen auf. Achten Sie daher darauf, dass Sie die Gebäckstücke mit genügend Abstand auf das Blech legen.
- Am besten schmeckt das Gebäck, wenn Sie die Teiglinge etwas antauen lassen und vor dem Backen gleichmäßig mit wenig Wasser besprühen.
- Kurz vor dem Backen können Sie dem Gebäck mit unterschiedlichen Toppings einen individuellen Touch geben. Nach dem Besprühen mit Wasser je nach Wunsch bestreuen und Toppings fest andrücken.
- Wenden Sie sich gerne an Ihre:n ANKER-Betreuer:in zur Unterstützung beim Backprozess.



## KAISERSEMEL TEIGLING <sup>A</sup>

Flaumiger Semmel-Teig zum selbst Aufbacken  
für besonders knuspriges Gebäck.



Artikel-Nr. 1265

35 Stück à 85g, im Karton

Zubereitung je nach Ofentyp – wenden Sie  
sich gern an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.



## KORNSPITZ TEIGLING <sup>A,F</sup>

Herrlicher Weizen-Roggenteig für  
knusprig-flaumigen Kornspitz-Genuss.



Artikel-Nr. 1266 / Auf Vorbestellung erhältlich

40 Stück à 85g, im Karton

Zubereitung je nach Ofentyp – wenden Sie  
sich gern an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.



## SALZSTANGERL TEIGLING <sup>A</sup>

Luftiger Salzstangerl-Teig, perfekt zum selbst  
Würzen mit z.B. Salz, Kümmel oder Leinsamen.



Artikel-Nr. 1267

30 Stück à 100g, im Karton

Zubereitung je nach Ofentyp – wenden Sie  
sich gern an Ihre:n ANKER-Betreuer:in.



# ZUTATEN

## SEMMELBRÖSEL & SEMMELWÜRFEL

Die besten Gerichte entstehen mit den besten Zutaten. Frisch gebackene Kaisersemmeln sind die Basis unserer Semmelwürfel und Brösel. Eine perfekte Zutat für Ihren Küchenalltag.

### SEMMELWÜRFEL A



Artikel-Nr. 4003

5 kg



### SEMMELBRÖSEL A



Artikel-Nr. 4009

10 kg





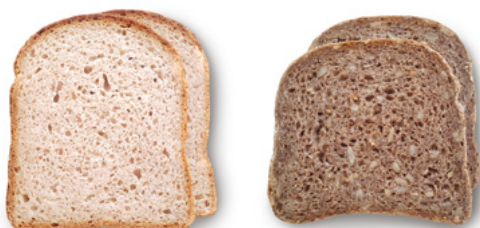
# GLUTENFREI

## SICHER GENIEßEN.

Zöliakie bedeutet nicht, auf gutes Gebäck verzichten zu müssen. Unsere glutenfreien Gebäcksorten sind einzeln in backfähiger Folie verpackt und müssen aufgrund der Produktsicherheit auch darin fertiggebacken werden. Für Sie jederzeit genau und nach dem Bedarf Ihrer Gäste verfügbar.

### BROT MIX GLUTENFREI <sup>A,G</sup>

Feines glutenfreies Schnittbrot: 8x2 Scheiben  
Saatenbrot, 8x2 Scheiben Landbrot.  
Mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen.



Artikel-Nr. 26650

16 Stück à 85-90g, im kleinen Karton  
in 12 min ohne Beschwadung fertigbacken



### GEBÄCK MIX GLUTENFREI <sup>A,G,N</sup>

Glutenfreier Gebäck-Mix: 6x Premium  
Kaisersemmel, 6x Fitnessbrötchen, 6x Körni



Artikel-Nr. 26663

18 Stück à 60-75g, im kleinen Karton  
Kaisersemmel in 10 min, Fitnessbrötchen und Körni  
in 13 min ohne Beschwadung fertigbacken



### PREMIUM KAISERSEMME GLUTENFREI <sup>A,G</sup>

Glutenfreie Semmel mit rescher Hülle  
und flaumigem Kern.



Artikel-Nr. 26652

12 Stück à 60g, im kleinen Karton  
in 10 min ohne Beschwadung fertigbacken



# PERFEKT PRÄSENTIERT

## FÜR EINE GELUNGENE PRÄSENTATION IHRER SPEISEN.

Setzen Sie Ihre Produkte perfekt in Szene!  
Holzbretter, Brezenständer, Gebäckkörbchen  
& Co unterstützen Sie dabei.

Informieren Sie sich gerne bei bei Ihrer  
oder Ihrem ANKER-Betreuer:in.

---

### FLAMMKUCHENBRETT



Artikel-Nr. 66500

### OFENHANDSCHUH



Artikel-Nr. 66501

## BROTMESSER



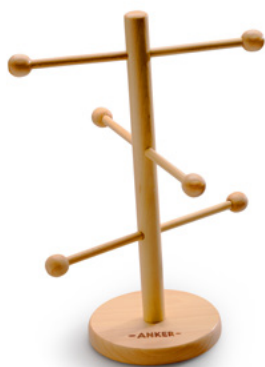
Artikel-Nr. 66502

## GEBÄCKKÖRBCHEN



Artikel-Nr. 66505

## BREZENSTÄNDER



Artikel-Nr. 66507

## PIZZAROLLER



Artikel-Nr. 66504

## HOLZBRETT



Artikel-Nr. 66513

## STOFFSERVIETTEN



Artikel-Nr. 66503

# ÖFEN & TIEFKÜHL- SCHRÄNKE

Tiefkühlschränke und Öfen stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung. Abhängig von Ihrem Bestellvolumen gänzlich kostenfrei oder gegen eine geringe monatliche Servicepauschale. Ihr:e ANKER-Betreuer:in berät Sie gerne!

Unsere Außendienst- und Servicemitarbeiter:innen nehmen sich gerne Zeit, um Sie und Ihre Mitarbeiter:innen bei der optimalen Zubereitung unserer Backwaren zu unterstützen.

Sollte Ihr Ofen einmal nicht wie gewünscht funktionieren, sind unsere Servicetechniker zur Stelle!

 ANKER 

## OFEN RAGUS

Maße B=60cm, H=58cm, T=56cm



Anschlusswert: 2,6 KW  
Absicherung: 1,2 A

## PIZZAOFEN

Maße B=55cm, H=26cm, T=43cm



Anschlusswert: 1,6 KW  
Absicherung: 1,2 A

---

## TIEFKÜHLSCHRANK 5 FÄCHER

Maße B=60cm, H=130cm, T=63cm



Anschlusswert: 140 W  
Absicherung: 1,2 A

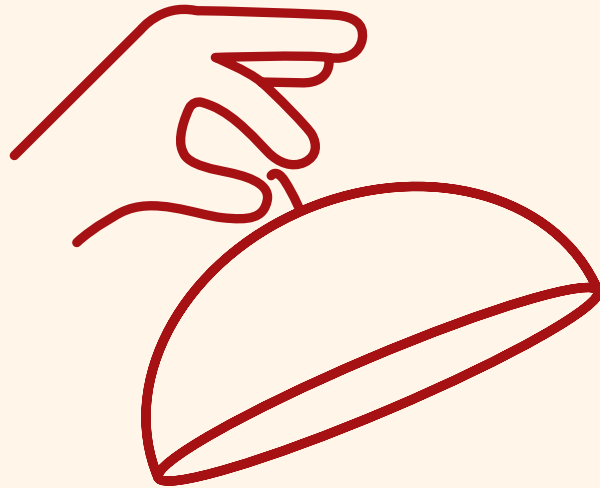
## TIEFKÜHLSCHRANK 8 FÄCHER

Maße B=60cm, H=195cm, T=63cm



Anschlusswert: 170 W  
Absicherung: 1,2 A

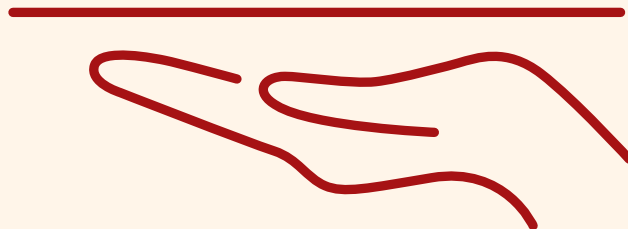
# TREUE- BONUS



Sie sind begeistert vom ANKER-Gastro-Angebot?  
Dann geben Sie Ihr gutes Gefühl weiter!

Für jeden empfohlenen Gastronomie-  
oder Hotellerie-Betrieb, der bei ANKER bestellt,  
erhalten Sie einen attraktiven Bonus.

Nennen Sie einfach Ihrer oder Ihrem ANKER-Betreuer:in  
den Betrieb und sichern Sie sich Vorteile!



\*Gültig bei Empfehlung eines Neukunden/einer Neukundin (hatte in den letzten 12 Monaten keine Geschäftsbeziehung zu ANKER). Pro Bestandskund:innen sind mehrere Empfehlungen möglich.

## NEWSLETTER

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und erhalten Sie  
€ 10,- Bonus auf Ihre nächste Bestellung im Webshop.

[https://www.ankerbrot.at/b2b/gastronomie\\_newsletter](https://www.ankerbrot.at/b2b/gastronomie_newsletter)



.....

Die Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen und Gewissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Katalog und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichneteter allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

Die Ankerbrot GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt die Ankerbrot GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.

.....

## UNSERE AGBS

Für alle Bestellungen, Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen zwischen der Ankerbrot GmbH und dem Kunden gelten die Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Ankerbrot GmbH, die unter [https://www.ankerbrot.at/kontakt/agb\\_gastro](https://www.ankerbrot.at/kontakt/agb_gastro) eingesehen werden können und auf Verlangen dem Kunden vorgelegt werden. Mit Abgabe der Bestellung erklärt sich der Kunde mit der Geltung der Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Ankerbrot GmbH einverstanden.

.....

# DEIN ANKER

## BESTELLMÖGLICHKEITEN

Telefon: 02622 / 23 607

E-Mail: [vid@ankerbrot.at](mailto:vid@ankerbrot.at)

## WEBSHOP

[gastroshop.ankerbrot.at](http://gastroshop.ankerbrot.at)



---

## ANKERBROT GMBH

Bäckerstraße 1

2493 Lichtenwörth

[www.ankerbrot.at/b2b](http://www.ankerbrot.at/b2b)



FN 268892f

Firmenbuchgericht:

LG Wr. Neustadt