



**MOTTO  
BROT**

**WAREN  
KUNDE**

## Bäckerei

Montag bis Freitag 7:00 - 19:00 Uhr

Samstag & Feiertag 8:00 - 19:00 Uhr

Sonntag 8:00 - 17:00 Uhr

## Schanigarten im Sommer & nur bei Schönwetter

Montag – Freitag 8:30 – 19:00 Uhr

Samstag & Feiertag 9:00 - 19:00 Uhr

Sonntag 9:00 - 17:00 Uhr



**@MOTTOBROT**  
**MOTTOBROT.AT**

MOTTO BROT, MARIAHILFER STRASSE 71A, 1060 WIEN  
COVERFOTOS: LUKAS GANSTERER

Alle Motto Brote werden handwerklich hergestellt, mit Natursauerteigen gebacken und jeder Teig wird langzeitgeführt. Damit enthält jedes Brot und Gebäck auch die wichtigste Zutat, die Backwerke aromatisch und verträglich macht: Die Zeit!

# BIO MOTTO BROT

FRANZÖSISCHES LANDBROT

*Köstlich!  
Krusprisch!*



Motto Brot ist ein traditionelles Landbrot mit dem gewissen i-Tüpfelchen. Ein lange geführtes Weizensauerteigbrot, das durch handwerkliches Geschick seine besondere Form erhält. Es zeichnet sich durch seine resche Kruste und lockere Krume aus. Gebacken wird Motto Brot aus Bio-Weizensauerteig, Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenvollkornmehl und etwas Bio-Schwarzroggenmehl.

# BIO KRONE DES MONATS



Die Couronne ist ein traditionelles Brot aus Frankreich, das kronenförmig gebacken wird, daher kommt auch ihr Name. Unsere Couronne ist ein wandlungsfähiges Brot. Sie enthält Bio-Weizensauerteig, Bio-Weizenvollkornmehl, Bio-Weizenmehl, Bio-Schwarzroggenmehl und jeden Monat eine andere aromatische Zutat, wie Spinat & Schafkäse, Oliven oder sonnengetrocknete Tomaten.

# BIO URGETREIDEBROT

EINKORN | WALDSTAUDENROGGEN | DINKEL |  
ERDÄPFEL | LEINSAMEN | SCHWARZKÜMMEL | HEFE



Bio-Einkorn und Bio-Waldstaudenroggen – zwei Urgetreide-Vollkornmehle aus dem Waldviertel prägen den Charakter dieses Brotes. Nussig-aromatischer Bio-Dinkel, die Urform unseres heutigen Weizens, gerösteter weißer und schwarzer Sesam, Erdäpfel, Leinsamen und eine Spur Schwarzkümmel machen diese Komposition perfekt.

# BIO BAGUETTE

WEIZEN | WASSER | SALZ | KARTOFFEL | HEFE



Ein Baguette mit rescher, goldbrauner Kruste und einer saftigen, großporigen Krume. Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Weizensauerteig, Wasser, Bio-Kartoffel, Salz und Hefe. Unser Natursauerteig und die Kartoffel machen den einzigartigen Geschmack und die herrliche Saftigkeit aus, womit sich unser Baguette von allen anderen abhebt.

# BIO NEUNERLEI

WEIZEN | DINKEL | WALDSTAUDENROGGEN |  
EINKORN | BIO-KÖRNERMISCHUNG



Ein Brot, dessen Aroma von vielerlei Zutaten geprägt ist. Die Seele ist beim Neunerlei aus Weizen, wie bei allen Broten, der Natursauerteig. Dazu kommen Bio-Vollkornmehle – Dinkel, Waldstaudenroggen, Weizen und Einkorn – eine Bio-Körnermischung aus Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Haferflocken und einige frisch geraspelte Bio-Karotten, die das Brot unvergleichlich saftig machen.

# BIO BAUERNBROT

WALDSTAUDENROGGEN | GEWÜRZE



Ein saftiges, reines Roggenbrot mit extrarescher Kruste. Diesem Brot gibt ein zweistufiger Sauerteig aus Bio-Waldstaudenroggen, der auch Johannisroggen genannt und im niederösterreichischen Waldviertel kultiviert wird, sein Aroma. Zusätzlich kommt noch Bio-Roggenmehl und gemahlenes Bio-Brotgewürz bestehend aus Fenchel, Koriander, Kümmel und Anis in dieses Bauernbrot.

# BIO DINKEL ROGGENBROT

DINKEL | ROGGEN | HONIG



Dinkel wird oft die Diva der Getreidesorten genannt, da Dinkelmehle besonders schonend und langsam verarbeitet werden müssen. Unser Dinkelbrot enthält volles Korn, ist mild-aromatisch mit einer abgestimmten Säure. Dafür sorgen der Natursauerteig aus Bio-Waldstaudenroggen und ein wenig Bio-Schwarzroggen. Die nussige Geschmacksnote des Dinkelmehls wird durch Wiener Bio-Honig unterstützt.

# BIO WALNUSSBROT

WEIZENSAUERTEIG | WEIZEN | WEIZENVOLLKORN |  
SCHWARZROGGEN | KARTOFFELN | WALNÜSSE



*stälä*

Ein mild-säuerliches französisches Landbrot mit gerösteten Bio-Walnüssen. Das langzeitgeführtes Weizensauerteigbrot zeichnet sich durch seine zarte Kruste und feuchte Krume aus. Gebacken wird es aus bestem Bio-Weizensauerteig, Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenvollkornmehl, Bio-Schwarzroggenmehl, Bio-Kartoffeln, Bio-Walnüsse und Salz.



# MOTTO BROT APP

JETZT REGISTRIEREN UND  
50 STARTPUNKTE ZU 5 EURO ERHALTEN.  
SOFORT EINLÖSBAR.

IPHONE



ANDROID

