



DIENTAG BIS FREITAG

TOBI'S BRATKARTOFFELBROT
500 GRAMM HERRLICH SAFTIGES
WEIZENMISCHBROT
MIT RÖSTZWIEBELN UND
ECHTEN BRATKARTOFFELN.

VON MITTE NOVEMBER BIS
MITTE JANUAR



DIENTAG BIS SAMSTAG

TOBI'S DOPPELNUSS
500 GRAMM WEIZENMISCHBROT,
RANDVOLL MIT WALNÜSSEN

VON OKTOBER BIS PFINGSTEN



DIENTAG BIS SAMSTAG

TOBI'S KÜRBISBROT
500 GRAMM WEIZENMISCHBROT
SUPER SAFTIG, MIT KÜRBISFLEISCH
UND KÜRBISKERNEN

VON AUGUST BIS MITTE NOVEMBER



DONNERSTAG BIS SAMSTAG

DE SEUTE SCHNUUT
400 GRAMM FEINSTER MANDELSTUTEN MIT
SCHOKOSTÜCKCHEN UND HANDGEMACHTEM
BUTTERSTREUSEL

VON OKTOBER BIS OSSENSAMSTAG

FESTTAGS- KUCHEN / BROTE

6-8 WOCHEN VOR
WEIHNACHTEN

BUTTER- CHRISTSTOLLEN

EIN CHRISTSTOLLEN VON
MEISTERHAND.
EIN UNVERGLEICHBARER
GENUSS, GIBT ES NUR BEI
TOBI.

VON ASCHERMITTWOCH
BIS OSTERN

OSTERBROT

BUTTER- HEFETEIG
MIT FEINSTEN
ZUTATEN, ZU OSTERN
GENAU DAS RICHTIGE.
NUR ECHT VON TOBI.

BIS ES WIEDER FRISCHES
OBST GIBT.

SOMMERSTUTEN

BUTTER- QUARKTEIG
MIT ORDENTLICH
FRISCHQUARK.
GENAU RICHTIG FÜR
DIE WARMEN TAGE.

MEIN GEDANKE IST...
...BROT WIEDER BROT SEIN LASSEN,

SCHONEND UND VON HAND HERZUSTELLEN,
MIT AUSGESUCHTEN ZUTATEN.

JE URSPRÜNGLICHER DIE HERSTELLUNG UND DAS REZEPT,
UM SO BESSER WIRD DER GESCHMACK.
DAS IST DAS EINZIGARTIGE AN MEINEM BROT.
BEI MIR GIBT ES BROT PUR.

GANZ LANGE FRISCH, DURCH SELBST GEZÜCHTETE
ROGGEN- UND WEIZENSAUERTEIGE, LANGE TEIGRUHEN
FÜR VIEL GESCHMACK UND AROMA.
WENIGER IST MEHR, DAS GILT AUCH FÜR MEIN BROTSORTIMENT.

ES GIBT TÄGLICH NUR WENIGE SORTEN BROT.
DIE AUSWAHL VARIERT.
ZUM WOCHENENDE KOMMEN
BESONDERE SPEZIALITÄTEN, UNTER ANDEREM ZUM GRILLEN,
SCHLEMMEN UND GENIESSEN DAZU.

MEINE PHILOSOPHIE IST GANZ EINFACH:
BEI MIR GIBT ES HANDWERKLICH TRADITIONELL
HERGESTELLTES BROT.

KEIN BROT GLEICHT DEM ANDEREN
WEIL ES VON HAND GEMACHT WIRD.
DAS IST NATÜRLICH, SO SOLL BROT SEIN,
DAS IST WAS ICH MIR VORSTELLE.

BESUCHT UNS AUF UNSERER INTERNETSEITE:
WWW.TOBI-DERBROTBAECKER.DE
DORT FINDET IHR NATÜRLICH AUCH DIE INHALTSSTOFFE UND
WEITERE INTERESSANTE FOTOS UND INFO'S.



Tobi's Brotmanufaktur 02401 - REV 05

HIER GELANGT IHR
ZU UNSEREM „
YOU TUBE“- CHANEL.
ES WARTEN EINIGE
VIDEOS AUF EUCH

FOLGT UNS
AUF
INSTAGRAM



TOBI'S BROTSORTIMENT



LOTTER STRASSE 115
49078 OSNABRÜCK

TEL: 0541 8141 3320
TOBI.DERBROTBAECKER@GMAIL.COM

UNSERE ÖFFBUNGSZEITEN

DIENTAG BIS FREITAG

7:30 UHR BIS 18:00 UHR

SAMSTAG

7:00 UHR BIS 13:00 UHR

MONTAG UND AN FEIERTAGEN GESCHLOSSEN

SEHR GERNE NEHMEN WIR IHRE
VORBESTELLUNG PER TELEFON ODER E-MAIL
ENTGEGEN.



Dienstag bis Samstag

Tobi's Hausbrot
500 Gramm besonders
saftiges Weizenbrot. Mild in der Krume
kräftig gebacken,
passend zu allen Auflagen,
ob herzhaft oder süß.

Dienstag bis Samstag

Tobi's 100 % Roggen
750 Gramm reiner Roggen
kräftig gebacken mit schöner Sauerteig-
note.
Lange frisch und passend zu herzhaften
Auflagen, einfach köstlich.

Dienstag bis Samstag

Tobi's 100% Dinkel
500 Gramm echter Dinkelgenuss
super saftig und total lecker.
Unser Dinkelbrot ist sehr lange
frisch und passt zu allen Auflagen.

Dienstag bis Samstag

Tobi's Saatenbrot
500 Gramm volle Kanne Saaten.
Kräftig ausgebacken mit toller Kruste
und nussigem Geschmack, so wie man es
von den enthaltenen Saaten erwartet.

Dienstag bis Samstag

Tobi's Volle Möhre
500 Gramm Weizenmischbrot
mit Ölsaaten und frisch
geraspelten Möhren

Mitte Januar bis
Ende Juli



Dienstag bis Samstag

Total Verrucht
Dinkel- Ruchmehl Brot nach Schweizer Art

500 Gramm Dinkel- Ruchmehl Brot
knusprige Kruste sensationelles Aroma,
super saftig mit vielen Mineralstoffen und
Vitaminen

Dienstag bis Samstag

Tobi's 1648er
500 Gramm super saftiges Brot aus
Dinkel, Emmer, Buchweizen und Hafer.
Dazu eine kernig- knusprige Kruste.
Das gibt es nur bei Tobi

Mittwoch & Freitag

Tobi's Vinchy
500 Gramm rustikales Roggenmischbrot
mit Kümmel, Koriander und Fenchel.
So wie man es in Süddeutschland und
Tirol kennt.

Von Oktober bis Pfingsten

Donnerstag bis Samstag

Tobi's Rosinenstuten
500 Gramm, super saftig,
ein Genuss

Von Oktober bis Pfingsten

Donnerstag bis Samstag

Tobi's Volles Korn
500 Gramm echtes Vollkornbrot geschnitten.

Oder,

Tobi's Vollkornstangen, Randvoll mit:
- Datteln,
- Walnüssen,
- Kürbiskernen.



Mittwoch bis Freitag

Alt Osnabrücker
1000 Gramm Roggenmischbrot mit
Roggenschrot
ähnlich wie ein doppelt gebackenes

Dienstag bis Donnerstag

Kerniger Osnabrücker
500 Gramm Roggenmischbrot mit
Sonnenblumenkernen
und knusprigen Kornflakes als Dekor

Donnerstag bis Samstag

Tobi's Ciabatta

Tobi's Dattel-Speck

In den Sorten
- Natur
- Tomaten, Kuhmilchfeta

Spanisches Weizenbrot
mit Datteln und
Schinkenspeck

Während der Grillsaison bis
September

Dienstag bis Samstag

Der Lange Tobi
300 Gramm original
französisches Baguette.
Unser Klassiker passend zu allen Anläs-
sen, ob Grillfest, Geburtstagsfeiern
oder Hausabenden.
Unser Baguette geht immer.

Dienstag bis Samstag

Tobi's Pikantes Krüstchen
400 Gramm voll mit
Röstzwiebeln und einer
Salz-Pfeffer Kruste

Während der Grillsaison bis
September