

### Blutzvariationen

*Als Grundlage dient immer  
Weizenmischbrotteig mit  
Saurem Rahm.*

#### *Classic:*

*geräuchertem Schinken,  
Lauchzwiebeln und  
Schnittlauch*

#### *Traditionell:*

*geräuchertem Schinken,  
Lauchzwiebeln, Grieben und  
Schnittlauch*

#### *Äbirablootz:*

*Kartoffelscheiben,  
geräuchertem Schinken,  
Lauchzwiebeln und  
Emmentaler*

#### *Germanicus:*

*Frischen Champignons,  
geräuchertem Schinken,  
Lauchzwiebeln und  
Emmentaler*

#### *Lukullus:*

*Blauschimmelkäse, Walnuss,  
Rucola*

#### *Exquisit:*

*Ziegencamembert,  
Walnuss, Rucola*

#### *Mediterran:*

*geräuchertem Schinken,  
geschw. Oliven, Peperoni,  
Emmentaler*

#### *Bambini:*

*geräuchertem Schinken,  
Emmentaler*

#### *je nach Jahreszeit:*

#### *Sommerlaune:*

*geräuchertem Schinken,  
Zucchini, Paprika, Tomaten,  
Schafkäse, ital. Kräuter*

#### *Winterzauber:*

*Birnen, Chicorée,  
Backsteinkäse, Radicchio*

*Dies ist nur ein Teil unseres  
Angebotes und variiert nach Jahreszeit  
und Verfügbarkeit.*

*Wir freuen uns,  
wenn wir Sie bei uns begrüßen dürfen.*

- im Laden,*
- der Gaststube,*
- beim Kinderprogramm,*
- im Lernort Bauernhof,*
- der Hectorakademie,*
- auf dem Hoffest,*
- dem Bauernhoffrühstück,*
- bei einer Hofbesichtigung*
- bei unseren Kühen*
- wenn wir mit Ihren Kindern  
die Landwirtschaft erkunden*



*Ludwigs Hofladen  
G.b.R*

*Alexandersreut 1*

*74564 Crailsheim*

*Tel.: 07951 4699650*

*Jeden Freitag ab 15 Uhr*

*Inmitten dem Naherholungsgebiet der Stadt Crailsheim, eingebettet zwischen dem Butzenhölzle und dem Pfannenberg liegt unser Weiler Alexandersreut. Traditionsreich wie unser ganzer Ort, verwöhnen wir Sie in unserem kleinen Hofladen mit frischem Bauernbrot, Hefezöpfen, Blechkuchen und Blootz. Dabei verwenden wir Mehl aus einer kleinen Mühle und legen sehr viel Wert auf Qualität und Frische. So finden Sie neben vielem herkömmlichem Gebäck auch Dinkelbrezeln, Dinkellaugenhörnle und Clairon-Baguette. Die französische Mädrresse unseres Namengebers Markgraf Alexander aus Ansbach war von dem*

*dunklen Bauernbrot nicht sehr angetan und sandte Boten nach Paris, damit sie original Pariser Brötchen bekam. Angelehnt an deren Wunsch können Sie sich heute bei uns mit verschiedenen Baguette Sorten verwöhnen lassen, die aus hellem, luftigen Weizenteig bestehen, wie Clairon es damals am Hofe liebte. Wer es lieber deftig möchte findet aus den vielen verschiedenen Blootzvariationen sicher das Richtige. Ob herzhaft oder mild, bis vegetarisch oder auf eigenen Wunsch zusammengestellt, wird er frisch und heiß, direkt aus dem Steinbackofen serviert. Lassen Sie sich überraschen und schauen Sie einfach vorbei.*



*Kommen Sie auch in unsere kleine Gaststube, die wir ebenfalls jeden Freitag für Sie geöffnet haben. Hier können Sie aus unserer Blootzkarte wählen und im Sommer auf der Terrasse oder im Winter am heimeligen Holzofen einen gemütlichen Abend verbringen. Gerne gestalten wir auch auf Vorbestellung Ihre Geburtstags- oder Firmenfeier an dem von Ihnen gewünschten Wochentag.*

*Wünschen Sie sich eine Party in Ihrem Garten, haben aber keine Zeit für die Vorbereitung. Gerne kommen wir mit unserem Blootzhänger und backen für Ihre Gäste im Holzbackofen, während Sie entspannt Ihre Feier genießen können. Lassen Sie sich von den uren und vielfältigen Variationen überraschen.*

