



# ASTE BROT

*Iss echt guat!*



*Zeit für das Wesentliche*





# Über uns

Die Bäckerei und Konditorei Aste ist ein alteingesessener, schon seit über 60 Jahren bestehender Familienbetrieb.

Als Meisterbetrieb stehen wir für beste Qualität und modernste Verarbeitung hochwertiger heimischer Rohstoffe. Denn nur weil wir mit Mehl zu tun haben, sind wir keineswegs verstaubt ...

Unser 30-köpfiges Team, bestehend aus bestens ausgebildeten Fachkräften, produziert und verkauft verschiedenste Arten von Backwaren. Das umfangreiche Sortiment reicht von den klassischen Brotsorten bis hin zu Spezialbrot und Kleingebäck, vom Feingebäck bis hin zu Kuchen und Torten.

Auf individuelle Kundenwünsche gehen wir selbstverständlich gerne ein.

Finden Sie auf den nächsten Seiten einen genussvollen Überblick über unser gesamtes Sortiment.

Viel Spaß beim Blättern!





# Schwarzbrot



## Schwarzbrot gr. glatt

Natursauerteig, Weizenmehl,  
Roggenmehl, Hefe, Natursalz  
1000 g



## Schwarzbrot kl. gestaubt

Natursauerteig, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Kümmel, Hefe, Natursalz  
500 g



## Schwarzbrot kl. glatt

Natursauerteig, Weizenmehl,  
Roggenmehl, Hefe, Natursalz  
500 g



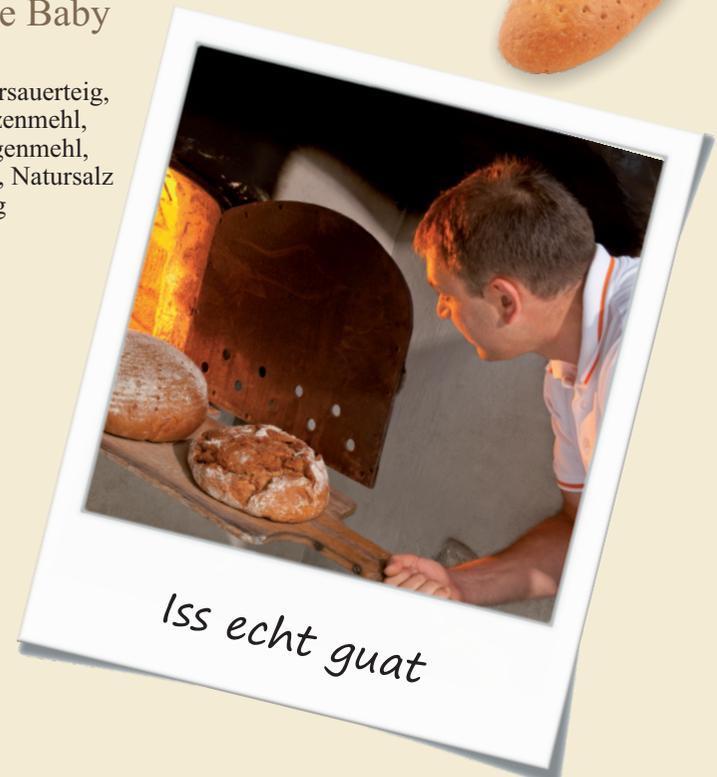
## Aste Baby

Natursauerteig,  
Weizenmehl,  
Roggenmehl,  
Hefe, Natursalz  
250 g



## Schwarzbrot gr. gestaubt

Natursauerteig, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Kümmel, Hefe, Natursalz  
1000 g



# Schwarzbrot



## Roggenbrot

Natursauerteig, 60% Roggenmehl,  
40% Weizenmehl, Sauerteig,  
Brotgewürze, Natursalz, Hefe  
1000 g



## Aste Landbrot

Natursauerteig, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Milch, Brotgewürz,  
Natursalz, Hefe  
500 g



## Roggi

Natursauerteig, Roggenmehl, Weizenmehl,  
Sauerteig, Brotgewürz,  
Natursalz, Hefe  
500 g



## Tiroler Laib

Natursauerteig, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Gewürzmischung,  
Natursalz, Hefe  
1000 g



## Kraftlackl

Natursauerteig, 50% Roggenmehl,  
25% Dinkelmehl, 25% Dinkelschrot,  
Malz, Hefe, Natursalz  
750 g



## Tiroler Laib kl.

Natursauerteig, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Gewürzmischung,  
Natursalz, Hefe  
500 g



# Schwarzbrot

## Steinofenbrot

Roggenmehl, Weizenmehl,  
Gewürzmischung, Hefe, Natursalz  
500 g



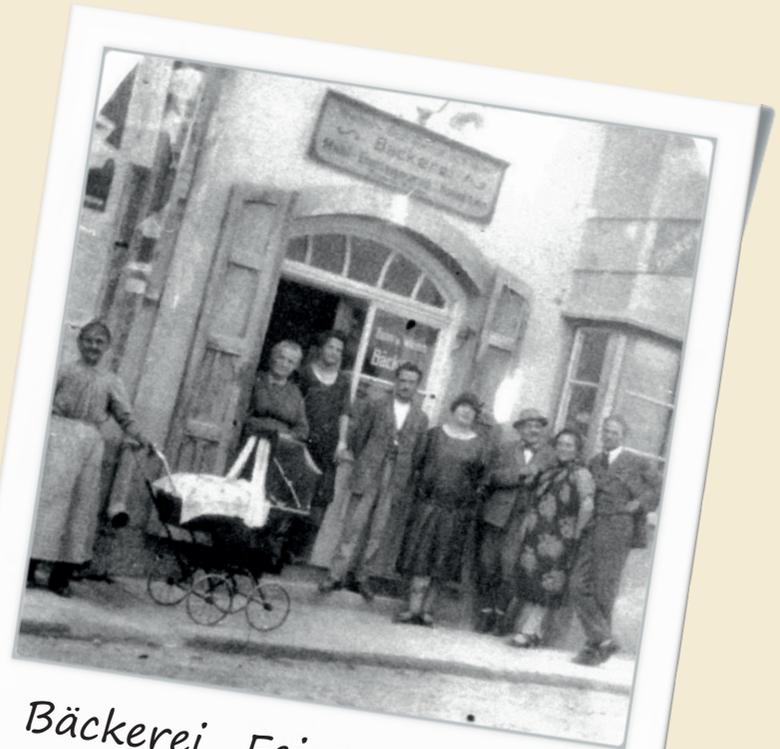
## Gassenhauer

Roggenmehl, Weizenmehl,  
Hefe, Natursalz  
500 g



## Südtiroler Bauernbreatl

Roggenmehl, Weizenmehl, Brotklee,  
Gewürzmischung, Hefe, Natursalz  
500 g



*Bäckerei „Fein und Weiss“  
ca. 1840*



# Spezialbrot



## Pusterer

Weizenmehl, Roggenmehl,  
Kürbiskerne, Leinsamen,  
Hefe, Natursalz  
750 g



## Kartoffelbrot

Kartoffelflocken, 45% Roggen-  
mehl, Weizenmehl, Malz,  
Karamell, Hefe, Natursalz  
500 g



## Finnenbrot

Weizenschrot, Roggenschrot,  
Leinsamen, Sonnenblumen,  
Malz, Sojaschrot, Hefe, Natursalz  
750 g



## Dreikornbrot

Sonnenblumenkerne, rotes  
Traubenzkonzentrat, Vitamin E,  
mit Calcium und Magnesium  
angereichert, Hefe, Natursalz  
500 g



## Max und Moritzbrot

Roggenschrot, Roggenmehl,  
Weizenmehl, Sojaschrot, Sonnen-  
blumenkerne, Hafer, Dinkel,  
Leinsamen, Hefe, Natursalz,  
12 verschiedene Kornarten  
750 g



## Sonnenblumenbrot

Sonnenblumenkerne, 25% Roggen-  
mehl, Weizenvollkornmehl,  
Molkepulver, Hefe, Natursalz  
500 g



# Spezialbrot



## Kornlandler

Roggenschrot, Weizen,  
Sonnenblumenkerne, Sesam,  
Leinsamen, Kürbis, Hefe, Natursalz  
500 g



## Bernd das Brot

Sonnenblumenkerne,  
Maisflocken, Roggenmehl,  
Kartoffelflocken, reich an  
Magnesium und Vitaminen,  
Hefe, Natursalz  
500 g



## Chiabrot

Weizenmehl, Sonnenblumenkerne,  
Kartoffelflocken, Chia-Samen,  
Roggenmehl, Natursalz, Leinsamen,  
Kürbiskernmehl, Kürbiskerne,  
Weizenkleie, Hefe  
500g



## Knäcke Brot hausgemacht

Weizenmehl, Roggenmehl,  
Sesam, Leinsamen, Hefe, Natursalz  
100 g



## Dinkelschnitten

Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken,  
Vollkornsauerteig aus Dinkel,  
Sonnenblumenkerne, Roggenmehl,  
Kartoffelflocken, Natursalz, Hefe  
400g



## Vollkornschnitten

Roggen geschrotet, Weizen geschrotet,  
Hafer geschrotet, Gerste geschrotet,  
Hirse geschrotet, Buchweizen,  
Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne,  
Leinsamen, Natursalz, Hefe  
400g





# Weißbrot



## Kaisersemmel

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
50 g



## Handsemmel

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
50 g



## Bauernbaguette Laugenbaguette Kornbaguette

Weizenmehl bzw.  
Kornmischung, Hefe,  
Natursalz  
300 g



## Gr. Zeile

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
450 g



## Kl. Zeile

Weizenmehl, Hefe,  
Natursalz  
230 g



## Stengel

Weizenmehl, Hefe,  
Natursalz  
300 g



## Kastenbrot

Weizenmehl, Hefe,  
Natursalz  
500 g



# Weißbrot

## Seppel

Weizenmehl, Roggenmehl,  
Kümmel, Natursalz  
ca. 350 g



## Weißer Wecken

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
500 g



## Franz. Stangenbrot

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
500 g



## Halbweißer Wecken

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
500 g



*Wir bieten rund  
100 verschiedene Backwaren*



# Kleingebäck

## Sesamsemmel

Weizenmehl, Hefe, Sesam, Natursalz  
ca. 50 g



## Mohnsemmel

Weizenmehl, Mohn, Hefe, Natursalz  
ca. 50 g



## Brotzeitbrezen

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Weißer Brezen

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Schusterweckerl

Roggenmehl, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Vinschgerl

Roggenmehl, Weizenmehl,  
Sauerteig, Brotgewürze, Hefe, Natursalz  
ca. 150 g



## Bosniaken

Roggenmehl, Weizenmehl,  
Kümmel, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Wachauer

Roggenmehl, Weizenmehl, Kümmel  
Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



# Kleingebäck



## Kornspitz

Weizenmehl, Roggensauerteig, Haferflocken, Sojaschrot, Mohn, Sesam, geschrotete Sonnenblumenkerne, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Vollkornmugl

Weizenmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Mohn, Haferflocken, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Kornsemmel

Maisflocken, Vollsojaschrot, Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Joghurtriegel

Weizenmehl, Sonnenblumenkern, Dinkelflocken, Joghurt, Kürbiskerne geschrotet, Fenchel, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Kornherz

Weizenmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen, Hirse, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Dinkel - Chia

Dinkelmehl, Chia-Samen, Dinkelflocken, Sonnenblumenkerne, Natursalz, Sauerteig, Gerstenmalzmehl, Dinkelmalzmehl, Wasser, Hefe, Margarine  
ca. 80g



## Sonnenrose

Weizenmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Hefe, Natursalz  
ca 80 g



## Hotelgebäck gemischt

Korngebäck mit versch. Bestreuung, Hefe, Natursalz  
ca. 40 g



# Kleingebäck

## Jourgebäck

Verschiedenes Partygebäck  
ca. 30 g / Stk.



## Salzstangl

Weizenmehl, Kümmel,  
Hefe, Natursalz  
ca. 50 g



## Pizzafladen

Weizenmehl, Tomatensauce,  
Käse, Gewürzmischung, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Laugenstange

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



## Käsestange

Weizenmehl, Hefe, Natursalz, Käse  
ca. 80 g



## Ölbrot

Weizenmehl, Öl, Hefe, Natursalz  
ca. 40 g



## Zwieback

Weizenmehl, Hefe, Natursalz  
ca. 50 g



## Weinbeerweckerl

Weizenmehl, Rosinen,  
Hefe, Natursalz  
ca. 80 g



# Feingebäck



## Croissant

Blätterteig



## Nusschnecke

Plunderteig, Nuss, Zuckerglasur  
ca. 230 g



## Schokocroissant

Blätterteig  
mit Schokolade gefüllt  
ca. 90 g



## Mohnschnecke

Plunderteig, Mohn, Zuckerglasur  
ca. 230 g



## Kipfl

Hefeteig, Hagelzucker  
ca. 60 g



## Topfengolatsche

Plunderteig, Topfenfülle,  
Staubzucker oder Zuckerglasur  
ca. 230 g



# Feingebäck

## Donat

Hefeteig, Schoko- oder  
Zuckerglasur  
ca. 60 g



## Schokomugl

Hefeteig, Schokotropfen  
ca. 80 g



## Zuckerschnecke

Hefeteig mit Zuckerglasur  
ca. 100 g



## Buchteln

Hefeteig,  
Marillenmarmelade



## Linzerkuchen

Nüsse, Weizenmehl, Eier, Zucker,  
Butter, Preiselbeeren  
350 g



## Marmorkuchen

Sandmasse hell+dunkel, Eier,  
Butter, Weizenmehl, Weizenstärke  
ca. 350 g



## Zopf / Single Zopf

Hefeteig, Rosinen, Hagelzucker  
ca. 750 g



## Nussstollen

Hefeteig, Nussfülle

## Mohnstollen

Hefeteig, Mohnfülle





# Süßes



*...die feine Kunst  
des Tortenbackens*



*...verlockende Köstlichkeiten*

Bei uns wird noch traditionelles Konditorhandwerk ausgeübt. Mit größter Sorgfalt bereiten wir in liebevoller Handarbeit feinste Mehlspeisen zu.

Dafür verwenden wir nur die besten Rohstoffe. Das kann man sehen und vor allem schmecken!

Genauso liebevoll wie individuell gestalten wir Spezialanfertigungen.

Wenn Sie beispielsweise auf der Suche nach einer stilvollen Hochzeitstorte oder einer originellen Geburtstagstorte sind, dann lassen Sie sich bei uns unverbindlich beraten.

Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein!



1950

# Cafe

**ASTE BROT**  
*Iss echt gut!*

Beim Aste trinkt man nicht nur Kaffee oder Tee seit 1958, hier wird man geradezu verführt, ein Stück Torte oder Kuchen zu kosten.

Was gibt es Schöneres, als mit Freunden beisammen zu sitzen und gemütlich zu plaudern? In unserem Café in Matrei finden Sie einen Ort des feinen Genießens.

*Gründung*  
durch Seniorchef August Aste

1951



Inbetriebnahme der  
1. Registrierkasse im  
Geschäftslokal

1958

**Eröffnung**  
der Milchbar mit  
Ausschank von  
verschiedenen  
Milch-Mix-  
Getränken und Kaffee



1961



**Lieferservice**  
zu den  
Lebensmittel-  
geschäften  
in Navis

1974/75

**Aufstockung**  
und Vergrößerung  
des Stammhauses,  
Bau des Cafes



1984



**Übernahme**  
des Betriebes  
durch den Sohn  
Michael Aste  
und dessen  
Frau Elisabeth

# Genüsslichkeit

Wir bieten ein vielfältiges Frühstücksangebot, verlockende Imbisse, frisch gepresste Säfte, Kuchen, hausgemachtes Eis und vieles mehr.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich verwöhnen!

Das Aste-Team ist stets bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

*Ihre Familie Aste*



1990

40 Jahre



Betriebsjubiläum

1990



Vergrößerung

der  
Backstube

2002

Umbau

Komplettumbau  
des Cafes  
mit moderner  
Innenausstattung



2009-10



Umbau  
der Backstube  
mit Verlagerung  
und Aufstockung  
der Kühlzellen,  
sowie Verlagerung  
der Semmelstraße

2009

Übernahme

durch die  
Tochter Claudia Aste  
und deren Mann  
Anton Aste-Stöckl  
(Bäckermeister/in  
in 3. Generation)



Auch in Zukunft  
möchten wir  
Sie durch unsere  
Erfahrung, dem  
Engagement unserer  
motivierten  
Mitarbeiter, sowie  
mit Produkten  
in Spitzenqualität  
begeistern.

Es ist unser  
höchster Wert,  
Sie zufrieden  
zu sehen.

[www.aste-brot.at](http://www.aste-brot.at)



# ASTE BROT

*Iss echt guat!*

Bäckerei Aste GmbH  
A-6143 Matrei am Brenner

Hauptfiliale • Brennerstraße 14  
Tel: 05273 / 6520

Kleine Filiale • Brennerstraße 107  
Tel: 05273 / 6769

E-Mail: [aste.brot@aon.at](mailto:aste.brot@aon.at)  
[www.aste-brot.at](http://www.aste-brot.at)



*Was wirklich zählt,  
ist die Erfahrung*