



Das backen der Kellerwaldkruste  
(mit Sauerteig gebacken)



Unser Backmehl kommt von unseren  
eigenen Frankenaauer-Feldern

### Landwirtschaft

Roggen der Sorten Avanti und Picasso wachsen in eigener Landwirtschaft auf den Feldern rund um Frankenaau und werden für Heidebrot, Roggenschrotbrot, Roggenbrot, Roggenmischbrot zu feinsten Mehl gemahlen.

### Öffnungszeiten:

Mo. - Fr. 7.00 - 12.30 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 6.30 - 13.00 Uhr  
So. + Feiertage 8.00 - 11.00 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr

*Bäckerei Caspar*

Waldecker Str. 4 · 35110 Frankenaau  
Telefon 0 64 55-87 86 · Fax 0 64 55-14 48

*Bäckerei  
Caspar*





## Bäckerei

In unserer hauseigenen Backstube produzieren wir täglich frische Backwaren nach handwerklicher, traditioneller Art. Wir legen großen Wert auf Qualität und Geschmack. Unsere Zutaten kommen ausschließlich von geprüften Lieferanten aus unserer Region und sogar aus eigener landwirtschaftlicher Produktion. Unser Angebot reicht von Brot über Brötchen bis hin zu Kaffeespezialitäten.

## Caféstube

In unserer Caféstube bieten wir Ihnen Torten und Kaffeespezialitäten in reicher Auswahl. Eine besondere Spezialität des Hauses ist unsere Nationalparkschnitte. Auch können Sie bei uns Ihre Familienfeiern oder Ihren Geburtstagskaffee genießen. Schauen Sie einfach mal bei uns vorbei und lassen Sie sich von uns mit einem Stück Kuchen und einer Tasse Kaffee verwöhnen.

## Frühstück

In der Zeit von 7.00 - 11.00 Uhr bieten wir Ihnen Frühstück an.

Täglich:

- **kleines Frühstück 3,50 €**

Sonntags:

- **Frühstücksbuffet ab 6,50 €**  
(auf Vorbestellung)

*Bäckerei Casper*

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Nationalparkschnitte

