ALLE PRODUKTE FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER WEBSITE:

www.lebkuchen-gandl.com

Gerne versenden wir unsere Spezialitäten ins In- und Ausland und freuen uns auf Ihre Bestellung.

„Lebkuchen-Variation“
im Geschenkskarton

„Marzipanlebkuchen“
(Lebkuchen, gefüllt mit feinstem Rohmarzipan)

„Schokostangerl“
(Lebkuchenstangerl mit Kirsch- und Marillenfüllung

„Schokoeckerl“
(Lebkuchen mit Himbeer- oder Pflaumenfüllung in dunkler Schokolade)

„Lebkuchenmischung“
(Variation feinster Lebkuchenspezialitäten)

„Orangenlebkuchen“
(Saftiger Honiglebkuchen mit kandierten Orangenstücken mit oder ohne Schokolade)

„Wolfganger Lebkuchen“
(Feiner Honig-Mandel-Lebkuchen ohne Zuckerglasur)

„Wolfganger Leckerli“
(Saftiger Lebkuchen mit Honig, Zimt, Mandeln & Zitronat)

„Kletzenbrot“
(St. Wolfganger Spezialität aus getrockneten Früchten und Gewürzen)

„Lebkuchen-Variation“
in Geschenksdosen

„Nuss-Schnitte“
(Ein Klassiker – feinster Mürbteig mit einer Füllung aus Karamell, Mandeln & Walnüssen)

„Früchtelebkuchen“
(Fruchtiger Lebkuchentraum, gefüllt mit Zwetschken, Feigen & Rum)

„Marzipan-Würfel“
(Lebkuchen mit Schoko-Marzipan- oder Orangen-Marzipan-Füllung)

„Gemischte Dreier“
(Dreierlei Lebkuchen-spezialitäten)

„Großer Wolfganger“
(Klassischer Honig-Mandel-Lebkuchen mit feiner Zuckerglasur)

„Hänsel und Gretel“
(Klassischer Lebkuchen mit nostalgischen Motiven, auch als „Nikolo“ und „Krampus“)

„Marillentraum“
(Klassischer Lebkuchen mit feinster Marillenfüllung)

„Früchtebrot“
(Getrocknete Früchte & feinste Gewürze gehüllt in Brotteig)

ORIGINAL

„ST. WOLFGANGER LEBKUCHEN-SPEZIALITÄTEN“

Original St. Wolfganger Lebkuchen
seit 1806
Gandl A-5360 St. Wolfgang

Die Geschichte der Lebkuchenmanufaktur

Die St. Wolfganger Lebkuchenmanufaktur blickt auf eine jahrhundertealte Geschichte und Tradition zurück.
Alles begann bereits im 14. Jahrhundert. Zu dieser Zeit war St. Wolfgang, neben Aachen und Rom, eine der wichtigsten Pilgerstätten der Welt. Schon damals erzählte man sich von besonders guten handgemachten Lebkuchen aus St. Wolfgang.
Diese feine Köstlichkeit nahmen sich Wallfahrer aus aller Herren Länder immer wieder gerne als haltbaren Proviant auf die anstrengende Heimreise mit.

Seit 1806 befindet sich diese Bäckerei und Konditorei in Besitz der Familie Gandl, die stets bemüht ist, den guten Ruf der vergangenen Tage und die lange Tradition der Lebkuchenerzeugung weiterzuführen.
Die in hochwertiger Handwerkskunst hergestellten Leckereien sind nicht zu vergleichen mit industriell fabrizierter Massenware. Beste Rohstoffe und frische Zutaten werden, zusammen mit exotischen Gewürzen, zu beliebten Spezialitäten.

Familie Gandl verzichtet bei der Herstellung komplett auf künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Das schmeckt man, und genau das macht die Einzigartigkeit dieser qualitativ hochwertigen und lange haltbaren Produkte aus.
Was die St. Wolfganger Lebkuchen der Familie Gandl außerdem von allen herkömmlichen Lebkuchen abhebt, ist die kreative Auswahl an Geschmacks-Variationen.

Besonders bekannt und beliebt ist die „Wolfganger Nussschnitte", eine Zusammenstellung aus feinstem Butter-Mürbteig, Karamell und Nüssen.

Sie können die verschiedenen Lebkuchenspezialitäten auch in hochwertigen Verpackungen verschenken.

Alle Produkte auch auf unserer Website:

Die Geschichte der Familie Gandl

Seit 1806 befindet sich die Bäckerei & Konditorei von Herrn und Frau Gandl in Familienbesitz.
Ein liebevoll geführter Betrieb, der auf eine lange Geschichte der Lebzelter-Tradition zurückblicken kann.
Die köstlichen Rezepte ihrer Vorfahren sowie deren Kenntnisse in Teigführung bilden die Basis eines unverwechselbaren Lebkuchen-Geschmacks.

Diese Basis wird heute stetig durch kreative und fein ausgearbeitete Kompositionen erweitert.
Hier werden Tradition und Moderne unter Verwendung reiner Naturprodukte vereint, woraus etwas Einmaliges entsteht ...

der „Original St. Wolfganger Lebkuchen".

BÄCKEREI - KONDITOREI GANDL
A-5360 St. Wolfgang - Tel.: +43 (0) 6138-2294 - Fax: +43 (0) 6138-2294-33
E-Mail: gandl@speed.at - Web: www.lebkuchen-gandl.com

Café & Bäckerei - Markt 25
Lebzelterei - Markt 84