
BACK·KUNST
SEIT 1970
KEKS FÜR KEKS
EIN SÜSSES FEST
FAIRTRADE
COCOA
In unseren Keksen und weiteren weihnachtlichen Köstlichkeiten stecken nur beste Zutaten, Liebe zum Detail, Können und viel Handarbeit.
Ströck





VANILLEKIPFERL

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!



BUDAPESTER

Die Biskuitmasse in Zungenform wird mit Orangenmarmelade gefüllt und nach dem Backen (mit bester Butter, was sonst!) in köstliche Schokolade getunkt.



FLORENTINER

Unsere Florentiner verführen mit einer köstlichen Mischung aus Mandeln und Honig auf einem in zarte Schokolade getunkten, knusprigen Mürbteig.



HAUSKEKS

Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.

HUSARENKRAPFERL

En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Marillenmarmelade aus Kittseer Marillen, Ribiselmarmelade und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.

KAFFEE-WALNUSS

Diese zarten Kekse vereinen den intensiven Geschmack von frisch geröstetem Kaffee mit der nussigen Fülle von Walnüssen. Ein wahrer Genuss für alle Kaffeeliebhaber:innen.

KOKOSBUSSERL

Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.

LINZERAUGEN

Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzerteig mit Ribiselmarmelade gefüllt.





LINZERKIPFERL

Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden in Kuvertürschokolade getunkt.



LINZERSAVARIN

Ein luftiger Linzerteig mit einem Tupfer Himbeermarmelade, gehackten Pistazien und viel dunkler Schokolade: So edel kann Naschen sein.



MAKRONEN

Diese herrlich mandeligen Kekse werden aus Marzipanrohmasse gemacht, die sternförmig dressiert und dann gebacken werden.



MOZARTKUSS

Schokomürbteig aus Schokolade mit Nüssen, darauf eine Schicht aus Nougatkrisp, Nougat, Pistazien-Marzipan und mit einer Pistazie.

NOUGATSTERNE

Soll schon wegen seiner Form auf keinem Keksteller fehlen. Getunkt in feinster Schokolade, mit Pistazien bestreut.



PINIENKERN-ORANGENWÜRFEL

Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit unseren zarten Pinienkern-Orangenwürfeln! Diese köstlichen Stücke vereinen den herben Geschmack frischer Orangen mit der nussigen Note von Pinienkernen.



POLO NERO

Zum Teil mit Schokolade überzogen überrascht er mit einer fruchtigen Note.



STUDENTENFUTTER

Herrlich fluffig geht diese Biskuitmasse mit Rosinen und Nüssen zur Sache – die ideale Belohnung nach einem harten Tag. Aber keineswegs nur für Studierende gemacht!





ZIMTSTERNE

Die Klassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.



AMARENAKEKS

Veganer Mürbteig mit Nüssen, mit Ribiselmarmelade gefüllt, mit Amarenakirsche garniert und mit dunkler Schokolade überzogen.



HIMBEERHERZEN

Veganer Mürbteig mit Mandeln verfeinert. Mit Himbeerfüllung und einer feinen Haube aus Staubzucker bedeckt.

PANETTONE 450 g

Diese italienische Spezialität wird traditionell zur Weihnachtszeit an Freunde, Verwandte und Bekannte verschenkt. Unser Panettone besteht aus besonders zartem, saftigem Brioche-Sauerteig mit Bio-Feierabend-Blütenhonig aus unserem Garten in Aspern. Dieser wird mit Orangen- und Edelbitter-Schokoladenstückchen aus FAIRTRADE-Kakao verfeinert. Danach mit einer Makronenmasse und Mandeln bedeckt.

Erhältlich ab 03.12.2026.



WEIHNACHTSSTOLLEN 700 g

Der traditionelle Christstollen ist fester Bestandteil der Weihnachtszeit. In den herrlichen Germteig kommen handverlesene Trockenfrüchte, Nüsse und Mandelgrieß, außerdem feinste Butter.



Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.



In unserer Weihnachtsbäckerei stecken nur beste Zutaten und ganz viel Handarbeit. Daher verzichten wir bei der Herstellung auch auf die Verwendung von Palmöl.

TEEBÄCKEREI 400 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

Budapester, Florentiner, Linzeraugen, Linzersavarin, Polo Nero, Nougatsterne, Mozartkuss, Makronen, Pinienkern-Orangenwürfel, Studentenfutter



Symbolfoto

TEEBÄCKEREI 550 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

Linzeraugen, Linzersavarin, Makronen, Nougatsterne, Kaffee-Walnuss, Polo Nero, Budapester, Florentiner, Husarenkrapferl, Mozartkuss, Pinienkern-Orangenwürfel, Studentenfutter



Symbolfoto

TEEBÄCKEREI 1.000 g

Gemischte Teebäckerei besteht aus folgenden Keksen:

Budapester, Polo Nero, Studentenfutter, Makronen, Amarenakeks vegan, Pinienkern-Orangenwürfel, Linzeraugen, Nougatstern, Florentiner, Linzersavarin, Husarenkrapferl, Kaffee-Walnuss, Mozartkuss



Symbolfoto

Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.


FAIRTRADE
COCOA

LINZERKIPFERL 480 g

Unser Linzerspritzgebäck ist mit feiner Ribiselmarmelade gefüllt, die Kipferlspitzen werden in Kuvertürschokolade getunkt.



VANILLEKIPFERL 330 g und 430 g

Den absoluten Klassiker gibt es bei uns mit echter Bourbon-Vanille gebacken. Weil man den Unterschied eben schmeckt!



HUSARENKRAPFERL 320 g

En Garde! Das Husarenkrapferl ist nicht zufällig eines unserer beliebtesten Weihnachtskekse: Marillenmarmelade aus Kittseer Marillen, Ribiselmarmelade und feiner Nussmürbteig machen diesen Keks zum Klassiker.





NOUGATSTERNE 200 g

Mürbteig mit Nougatfüllung, getunkt in dunkler Schokolade und mit Pistazien bestreut. Soll schon wegen seiner Form auf keinem Kekseteller fehlen.



LINZERAUGEN 350 g

Ausgestochene Rosetten aus Butter-Linzerteig mit Ribiselmarmelade gefüllt.



HIMBEERHERZEN 200 g

Veganer Mürbteig mit fruchtiger veganer Himbeerfüllung gefüllt und einer feinen Haube aus Staubzucker bedeckt.

Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.

KOKOSBUSSERL 340 g

Die saftig knusprigen Kokosbusserl bringen eine Idee Exotik auf den Keksteller – aber auf eine Art, die uns seit Generationen vertraut und beliebt ist.



ZIMTSTERNE 300 g

Die Klassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.



HAUSKEKSE 350 g

Unsere Hauskekse heißen so, weil sie in der kalten Jahreszeit eigentlich immer im Haus sein sollten. Sie sind aus reinem Butter-Linzerteig gefertigt und werden zart braun und knusprig gebacken.



Durch Herstellung und Transport können trotz größter Sorgfalt folgende Allergene in Spuren vorkommen: Gluten, Milch, Ei, Soja, Sesam, Senf, Lupinen, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.



In unserer Weihnachtsbäckerei stecken nur beste Zutaten und ganz viel Handarbeit. Daher verzichten wir bei der Herstellung auch auf die Verwendung von Palmöl.



STRÖCK BROT GMBH

Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien Tel.: + 43 1 204 39 99 kundenservice@stroeck.at

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
FOTOS Lukas Lorenz

@stroeckbrot