

Wir von der Confiserie Micksch blicken auf eine lange Tradition zurück. Als ehemaliger Hoflieferant verzauberten wir schon Könige mit unseren erlesenen Pralinen – und heute arbeiten wir für Sie mit größter Leidenschaft und Liebe zum Genuss!

## Feinste Spezialitäten aus Schlesien

Tradition verpflichtet: Getreu unserer Herkunft stellen wir auch heute noch seltenste schlesische Leckerbissen her.

### Glocken und Bienenkörbe

Makronenartiges Gebäck, hergestellt in reiner Handarbeit



# Confiseriekunst mit Tradition

- 1870 Gründung der Confiserie Micksch durch Carl Micksch in Breslau.
- 1902 Carl Mickschs Sohn Walther übernimmt nach dem Tod des Vaters die Firma und erweitert sie auf 16 Läden in Breslau und Oberschlesien. Ernennung zum Hoflieferanten.
- 1906 Neubau eines vierstöckigen Fabrikgebäudes.
- 1922 Wiederaufnahme der Produktion nach dem Ersten Weltkrieg.
- 1930 Eintritt des Sohnes Rudolf in die Firma ab 1939 auch als Teilhaber.
- 1944 Tod von Walther Micksch.
- 1945 Zerstörung des Fabrikgebäudes und aller Ladengeschäfte im Zweiten Weltkrieg.
- 1948 Neubeginn in einer ehemaligen RAD-Baracke in Dorfbach in Niederbayern und Aufnahme des Versandgeschäfts.
- 1952 Umzug nach München-Giesing.
- Umzug nach München-Haidhausen und Ausbau der Herstellung traditionell-hochwertiger Pralinen und Feinbackwaren.
- 1990 Eröffnung der Filiale in München-Laim.
- 1997 Sohn Andreas wird Teilhaber.
- 2005 Tod von Rudolf Micksch.
- 2005 Ehefrau Margot und Sohn Andreas führen das Geschäft fort.
- Anderthalb Jahrhunderte Verführung zum Genuss die Confiserie Micksch feiert 150jähriges Jubiläum.

Margot Micksch scheidet aus der Geschäftsführung aus.













### Confiserie Carl Micksch oHG

Haidhausen am Ostbahnhof

Belfortstraße 2 81667 München Telefon 089/48 95 00 55 Telefax 089/48 95 00 66 Fürstenrieder Straße 31 80686 München-Laim Telefon 089/56 64 49

Filiale in München-Laim

Öffnungszeiten für beide Geschäfte

Mo bis Fr 9.00-13.00 Uhr u. 14.00-18.00 Uhr, Sa 9.00-12.00 Uhr bestellung@feinste-pralinen.de, www.feinste-pralinen.de





15 Gahre Siße Tradition.

Unsere süßen, sinnlichen Verführungen gibt es in über 100 edlen Sorten. Probieren Sie sich durch!



Für Prinzessinnen und Prinzen



Schichtnougat



Wiesbadener

Walnuss-

Nougat



Zimt-Nougat



Noisette



Mandel

Bitternougat

Whiskey-Sahnetrüffel in Kakao

Sahne-Trüffel

mit Weinbrand



Trüffel

Whiskey-Sahnetrüffel

Kirschwasser-

Trüffel-Spitze



Schoko-Butter-



Heiße Herzen Chilli-Butter-Tr.







Cointreau-Pralinen



Eierlikör-Pralinen





Ananas -









Rum-Marzipan







Pistazien-Marzipan- Marc-de-Champagne-Röllchen



Trüffel

Limoncetta 🖣



Apfel-Calvados

Vanille-Trüffel



Riesling-Butter-

Grand-Marnier-



Trüffel



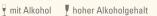
Ingwer-Blätter





Chocolat 1 www.feinste-pralinen.de

Mousse au 🛛









Bitter-Trüffel



Truffes





Rum-Sahne-Trüffel



Arrak-Marzipan-



Für Hofdamen und Gutsherren





Krokant-Florentiner Guglhupf

Früchte-Weich- Blätter-Krokant

Mokka-Sahnetrüffel 1



. Trüffel



Krokantplatten



Mandel-Weich-Krokant



Orange-Für Ritter und Knappen Cointreau-Trüffel









Himbeere 3 Kirsche



Gin Tonic



Bohne



Nougat-Taler

Grillierte Nüsse in Nuss-Bitternougat



Gianduja-Mokka

Butterkrokant



Krokant

Nougat-Krokant 1

Nougat-Marzipan-Pistazien-

Nougat



Trüffelherz

Cappuccino-

Trüffel













Sauerkirsch-Aronia-Herz





Kirschwasser V



Rum-Pflaumen



Stielkirsche V



Himbeergeist-Stäbchen



Geisterkirsche 🔻

Bordeaux-

Nüsse



Walnuss



Pflaumen-

Marzipan









Mandelwölkchen 7









Campari-Orange

Kokos-



Himbeer-Trüffel

Kokos-Trüffel



Ingwer-Krokant

nawer

Für Ladies und Lords











Caramel-Trüffel



Latte-Macchiato-



Irish Coffee

Orangen-Splitter

Williams-Birnchen





