



SORTIMENT 2022 LEH

1. Auflage





Original Wiener Strudelteig

- Hauchdünn gezogener Teig
- 4 Blätter á ca. 30 g
- Gekühlt



ART. NR.:	11017
EVE:	120 g
VE:	12 x 120 g



Original Wiener Apfelstrudel

- Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig
- Fruchtig süße Fülle aus frischen Apfelscheiben, gerösteten Bröseln und Rosinen
- 3 Portionen á ca. 125 g



ART. NR.:	32675
EVE:	375 g
VE:	6 x 375 g



Original Wiener Topfenstrudel

- Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig
- Gefüllt mit feinem Topfen
- 3 Portionen á ca 110 g



ART. NR.:	32645
E	330 g
VE:	6 x 330 g



Original Riesen-Germknödel

- Mit Powidl-Fülle
- Mit Mohn-Zucker-Mischung (Art.Nr. 5062 ca. 30 g, Art.Nr. 20304 ca. 50 g)
- 2 Stück á ca 170 g (Art.Nr. 5062)
- 3 Stück á ca 170 g (Art.Nr. 20304)



ART. NR.:	5062
EVE:	370 g
VE:	10 x 370 g
ART. NR.:	20304
EVE:	560 g
VE:	5 x 560 g



Apfelküchle

- Apfelfringe in knusprigem Backteig
- Aus frischen Äpfelringen



ART. NR.:	13858
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Kaiserschmarrn

- Mit Rosinen verfeinert
- Wie handgerissen
- Mit frischem Eischnee
- Beidseitig gebacken



ART. NR.:	20116
EVE:	250 g
VE:	10 x 250 g



Mohnnudeln

- Nudeln aus frischem Kartoffelteig
- Mit Mohn-Zucker-Mischung ca. 50 g



ART. NR.:	5041
EVE:	500 g
VE:	10 x 500 g



Marillen- oder Erdbeerfruchtknödel

- Flaumiger Topfenteig
- Mit fruchtiger Marillen- oder Erdbeerfüllung
- Mit Zucker-Brösel-Beipack ca. 60 g
- 6 Stück á ca 60 g



ART. NR.:	20110
EVE:	420 g
VE:	10 x 420 g
ART. NR.:	13078
EVE:	420 g
VE:	10 x 420 g



Nougatknödel

- Flaumiger Topfenteig
- Feine Nougatcremefüllung
- Mit Zucker-Brösel-Beipack ca. 60 g
- 6 Stück á 55 g



ART. NR.:	13079
EVE:	390 g
VE:	10 x 390 g



Pommes Frites

- Der Klassiker im 10 mm Schnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorgebacken
- Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel



ART. NR.: 3009
EVE: 850 g
VE: 12 x 850 g



Erdäpfel-Taler

- Kartoffelscheiben im 7 mm Wellenschnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorgebacken
- Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel



ART. NR.: 2052
EVE: 750 g
VE: 14 x 750 g



Grießnockerl

- Butterweiche Grießnockerl mit typischem Grießkern
- Schöne Nockerlform
- Vorgekocht, mild gewürzt
- 10 Stück á ca. 33 g



ART. NR.: 4008
EVE: 330 g
VE: 10 x 330 g



Leberknödel

- Mit österreichischer Leber
- Herzhafte Suppeneinlage
- 8 Stück á ca. 40 g



ART. NR.: 12278
EVE: 320 g
VE: 10 x 320 g



Frittaten

- Klassische Frittaten
- Mit Eiern aus Bodenhaltung



ART. NR.: 3921
EVE: 300 g
VE: 10 x 300 g



Kaspessknödel

- Mit Bergkäse verfeinert
- Vorgebacken
- 5 Stück á ca 60 g



ART. NR.: 3930
EVE: 300 g
VE: 10 x 300 g



Gemüselaibchen

- Kartoffel-Gemüselaibchen mit Karotten, Erbsen, Brokkoli und Gartenkräutern
- Vorgebacken
- 4 Stück á ca 75 g



ART. NR.: 5805
EVE: 300 g
VE: 10 x 300 g



Karfiol-Käse-Laibchen

- Karfiol-Käse-Laibchen aus Karfiol und Lauch
- Mit Käse und Obers verfeinert
- Mit Sesam-Panade
- Vorgebacken
- 4 Stück á ca 75 g



ART. NR.: 5806
EVE: 300 g
VE: 10 x 300 g



Gemüsestrudel

- Aus gezogenem Strudelteig
- Gefüllt mit Brokkoli, Karotten, Erbsen, Schnittbohnen, Karfiol, Kohlrabi und weißen Rüben
- Verfeinert mit geriebenem Emmentaler
- 3 Portionen á ca. 125 g



ART. NR.: 35606
EVE: 375 g
VE: 6 x 375 g

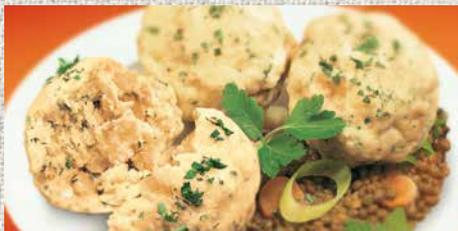


Kartoffelknödel

- Als Beilage zu Fleisch-, Wild- oder Geflügelgerichten
- 10 Stück à ca. 100 g



ART. NR.: 18500
EVE: 1 kg
VE: 5 x 1 kg



Semmelknödel

- Als Beilage zu Fleisch-, Wild- oder Geflügelgerichten
- 10 Stück à ca. 90 g



ART. NR.: 17900
EVE: 900 g
VE: 5 x 900 g



Wurstknödel

- Aus flaumigem Kartoffelteig
- Gefüllt mit feiner Wiener Wurst
- 10 Stück à ca. 100 g



ART. NR.: 12400
EVE: 1 kg
VE: 5 x 1 kg



Grammelknödel

- Aus flaumigem Kartoffelteig
- Gefüllt mit knusprigen Grammeln
- 10 Stück à ca. 100 g



ART. NR.: 12700
EVE: 1 kg
VE: 5 x 1 kg



Jägerknödel

- Aus flaumigem Kartoffelteig
- Gefüllt mit feinstückigem Selchfleisch
- 10 Stück à ca. 100 g



ART. NR.: 11800
EVE: 1 kg
VE: 5 x 1 kg

WEINBERGMAIER

Heimat
Österreichischer
Spezialitäten



WEINBERGMAIER GmbH

Leopold-Werndl-Straße 1, 4493 Wolfers, Austria
Tel.: +43 7253 7691, Email: office@weinbergmaier.at
www.weinbergmaier.at

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der WEINBERGMAIER GMBH. Die AGB finden Sie auf unserer Webseite www.weinbergmaier.at. Änderungen und evtl. Druckfehler vorbehalten.
Stand Frühling 2022.

Ein Unternehmen der
VIVATIS
HOLDING AG