



SORTIMENT 2023 LEH

1. Auflage

TIPP: KAISERSCHMARRN-SPIESSE ALS PARTYSNACK





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 125 g



ART. NR.:	32645
EVE:	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

- Apfelringe in knusprigem Backteig
- Aus frischen Äpfelringen



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



Kaiserschmarrn oder Apfelschmarrn

- Kaiserschmarrn mit Rosinen verfeinert
- Apfelschmarrn mit frischen Apfelstückchen
- Wie handgerissen
- Mit frischem Eischnee
- Beidseitig gebacken



ART. NR.:	20116
EVE:	250 g
VE:	10 x 250 g
ART. NR.:	13838
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 850 g

- Der Klassiker im 10 mm Schnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



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



Pommes Frites 1 kg

- Der Klassiker im 10 mm Schnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



ART. NR.:	3001
EVE:	1 kg
VE:	10 x 1 kg



Erdäpfel-Taler

- Kartoffelscheiben im 7 mm Wellenschnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



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



Griebnockerl

- Butterweiche Griebnockerl 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



Frittaten

- Klassische Frittaten
- Mit Eiern aus Bodenhaltung



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



Kaspresknödel

- Mit Bergkäse und Emmentaler 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
- Mit Käse verfeinert
- 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

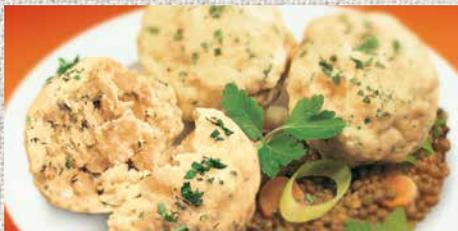


Kartoffelknödel

- 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, Österreich
 Tel.: +43 (0)7253/7691-0, 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 Herbst 2022.

