

# Knödelklassiker zum genussvollen Kombinieren



KAISERLICH GENIEßEN – Locker flaumiger Kaiserschmarrn

1. Auflage



## Kartoffelknödel

- Aus flaumigem Kartoffelteig
- 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

- Flaumiger Semmelknödelteig
- Als Hauptspeise für geröstete Knödel mit Ei oder 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
- Mit feiner Wurstfülle
- 10 Stück à ca. 100 g



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

## Heurigenknödel

- Flaumiger Kartoffelteig gefüllt mit Selchfleisch und Wurst
- Mit Kren und Kürbiskernen verfeinert
- 6 Stück à ca. 60 g



ART. NR.: 11801  
EVE: 360 g  
VE: 10 x 360 g

## Grammelknödel

- Flaumiger Kartoffelteig
- Gefüllt mit österreichischen Grammeln
- 6 Stück à ca. 60 g



ART. NR.: 12701  
EVE: 360 g  
VE: 10 x 360 g

## Spinat-Käse-Knödel

- Flaumige Semmelknödelmasse
- Mit Spinat, Käse und Röstzwiebeln verfeinert
- 6 Stück à ca. 60 g



ART. NR.: 18560  
EVE: 360 g  
VE: 10 x 360 g

## WEINBERGMAIER

Heimat Österreichischer Spezialitäten

### DAS BESTE AUS ÖSTERREICH AUF JEDEM TELLER.

Weinbergmaier signalisiert mit seiner **VISION** „Das Beste aus Österreich auf jedem Teller“, das Bekenntnis zum Standort Österreich und strebt nach höchster Qualität. Als verlässlicher Partner bietet das Unternehmen hochwertige Tiefkühlprodukte, die wie hausgemacht schmecken und ist ein wichtiger Arbeitgeber in Österreich.

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](http://www.weinbergmaier.at). Änderungen und evtl. Druckfehler vorbehalten. Stand Herbst 2023.



