



# WEINBERGMAIER

Heimat Österreichischer Spezialitäten



# Bio

## NATÜRLICH & REGIONAL

Unser Bio-Versprechen  
für eine nachhaltige Zukunft.

## BIO

## LIEGT IM TREND

**Ökologisch.  
Gesund.  
Beliebt.**



## Eh klar!





# WEINBERGMAIER IS(S)T



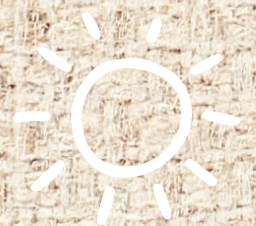
## BIO SORTIMENT

| Bezeichnung                   | Art. Nr. | Stückgewicht | VE          | Convenience Grad |
|-------------------------------|----------|--------------|-------------|------------------|
| <b>Suppeneinlagen</b>         |          |              |             |                  |
| Bauernland Bio Frittaten      | 1476     |              | 8 x 1 kg    | gebacken         |
| <b>Pikante Knödel</b>         |          |              |             |                  |
| Bauernland Bio Erdäpfelknödel | 20203    | ca. 75 g     | 2 x 3 kg    | vorgekocht       |
| Bauernland Bio Semmelknödel   | 20202    | ca. 90 g     | 2 x 3,15 kg | vorgekocht       |



Bio-Erdäpfelknödel  
ideal als Veggie-Gericht

Natürlich. Bio. Besser.



### Bio Semmelknödel auf gebratenen Bio Steinpilzen



- Zutaten für 6 Portionen**
- 18 Stück BAUERNLAND Bio Semmelknödel
  - Salz & Pfeffer
  - 1 kg frische Bio Steinpilze
  - Bio Olivenöl zum Anbraten

**Zubereitung**  
Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ohne Deckel ca. 15-17 Minuten köcheln lassen.

Steinpilze waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Steinpilze andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Von den gekochten Knödeln jeweils 3 Stück auf dem Teller servieren, die gedünsteten Steinpilze dazugeben und mit gemischtem Salat genießen.



## BIO SORTIMENT

| Bezeichnung                                                                                            | Art. Nr. | Stückgewicht | VE         | Convenience Grad |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------|------------------|
| <b>Süße Mehlspeisen</b>                                                                                |          |              |            |                  |
| Toni Kaiser Bio Kaiserschmarrn                                                                         | 13835    |              | 5 x 1 kg   | gebacken         |
| Toni Kaiser Bio Germknödel                                                                             | 5085     | ca. 145 g    | 3,625 kg   | vorgegart        |
| Toni Kaiser Bio Germknödel ungefüllt                                                                   | 43306    | ca. 140 g    | 4 x 2,8 kg | vorgegart        |
| Toni Kaiser Bio Nuss-Nougat-Knödel                                                                     | 5101     | ca. 40 g     | 3 kg       | roh              |
| Toni Kaiser Bio Marillen-Fruchtknödel                                                                  | 13056    | ca. 63 g     | 2,835 kg   | roh              |
| <b>Strudel</b>                                                                                         |          |              |            |                  |
| Bio Apfelstrudel                                                                                       | 32514    | ca. 125 g    | 8 x 750 g  | gebacken         |
| Bio Topfenstrudel  | 32301    | ca. 125 g    | 8 x 750 g  | gebacken         |
| Original Wiener Bio Strudelteig gezogen                                                                | 31025    |              | 5 x 1 kg   | roh              |



Bio-Kaiserschmarrn Spieße

### Bio Marillen-Fruchtknödel mit Cheesecake Crème

- Zutaten für 4 Portionen**
- 8 Stk. Toni Kaiser Marillen-Fruchtknödel
  - 100 ml Bio Schlagobers
  - 200 g Bio Frischkäse
  - 250 g Bio Speisetopfen
  - 3 EL Bio Zucker
  - Ca. 2 EL Bio Zitronensaft
  - 10 g Bio Vanillezucker

**Zubereitung Marillen-Fruchtknödel**  
Die tiefgekühlten Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und nicht wallend ca. 15-18 min. köcheln lassen.

Semmelbrösel in etwas Butter unter ständigem Rühren goldbraun rösten und die fertigen Knödel darin wälzen.

**Zubereitung Crème**  
Frischkäse, Topfen, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und das steif geschlagene Schlagobers unterheben.

**Serviertipp**  
Für den extra Crunch zerbröselte Butterkekse als Topping verwenden.





# ÖSTERREICHISCHE ROHSTOFFE

sind unsere Schätze



**Äpfel  
aus Österreich**  
im Bio Apfelstrudel



**Topfen und Butter  
aus Österreich**  
im Bio Germknödel,  
Bio Marillenknödel  
und Bio Topfenstrudel



**Mehl aus  
Österreich**  
im Bio Nuss-Nougat-  
Knödel,  
Bio Frittaten,  
Bio Semmelknödel



**Zucker aus  
Österreich**  
im Bio Kaiserschmarrn



**Kartoffeln &  
Kartoffelflocken  
aus Österreich**  
im Bio Erdäpfelknödel



Mehr Weinbergmaier  
Bio Genuss

