



**WEINBERGMAIER**  
Heimat Österreichischer Spezialitäten



**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



Bio-Kaiserschmarrn Spieße

| 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 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 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

