

Original
Toni Kaiser
Beste Wiener Mehlspeisküche



Du musst deine Kernkompetenz **HAND**haben, wofür du bekannt bist und deine Gäste dich lieben. Fürs Drumherum gehen wir dir zur **HAND**.

Alle Hände voll zu tun?

HAND IN HAND

– GEMEINSAM PACKEN WIR'S!

deine Vorteile

Unser HAND werk	schmackhafte Gerichte nach traditionellen Rezepturen	Top Convenience
Wie HAND gemacht	mit Sorgfalt und Liebe hergestellt	produziert in Österreich
HAND schlag-Qualität	Einsatz von hochwertigen, natürlichen Rohstoffen	gleichbleibend hohe Qualität
Im HAND umdrehen fertig	nur mehr regenerieren	gelingsicher
Schnell zur HAND	tiefgekühlt, gut zu bevorraten	Zeitersparnis
HAND lich	portionsweise entnehmbar, exakt kalkulierbar	kein Warenverlust
Deine HAND schrift	individuell zu verfeinern und anzurichten	Anwendungsvielfalt



KLASSISCH ALS VEGETARISCHE HAUPTSPEISE ODER ALS PFIFFIGE BEILAGE

KÖSTLICHE VEGETARISCHE GERICHTE – EINFACH UND SCHNELL!

Vegetarische Gerichte sind aktuell sehr gefragt bei den Gästen – unsere Strudel und Laibchen liegen voll im Trend!

Alle unsere Produkte eignen sich für längere Standzeiten und halten ganz locker längeren Lieferzeiten stand.

Mehr Inspiration & Information unter:
www.bauernland.at
www.tonikaiser.at

**PERFEKT
FÜR
VEGGIE-
BURGER**



GEMÜSELAIBCHEN GARTENFEIN

Kartoffel-Gemüse-Laibchen ohne Panade, perfekt für Veggie-Burger, kann auf der Grillplatte zubereitet werden, Stückgewicht 100 g.

► Gibt es auch in der Variante Mais-Paprika.



SPINATSTRUDEL NACH GRIECHISCHER ART

Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig, gefüllt mit Blattspinat und Hirtenkäse, portioniert zu 175 g.

► Auch andere Strudelvariationen: Süßkartoffel, Spinat-Erdäpfel, Gemüsestrudel, Pilz-Erdäpfel.



SPINAT-KÄSE-PALATSCHINKE

Von Hand gerollte Palatschinke mit pikanter Spinat-Käse-Füllung, Stückgewicht 100 g.



GEMÜSESTRUDEL

Kleiner Strudel als ganzes Stück, aus gezogenem Strudelteig, mit einer Fülle aus Karotten, Erbsen, Schnittbohnen, Karfiol, Kohlrabi und weißen Rüben, Stückgewicht 200 g.

SÜSSE MAHLZEIT ODER DESSERT



ORIGINAL WIENER TOPFENSTRUDEL

Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig, mit cremiger Fülle aus feinem Topfen und Rosinen.

► Portionsgrößen von 150 g und 180 g verfügbar.



MARILLENFRUCHTKNÖDEL GEBRÖSELT

Flaumiger Topfenteig mit Marillenfruchtfülle, fix&fertig vorgekocht und gebrösel, Stückgewicht 65 g.

fix&fertig

► Auch mit ganzer Frucht oder cremigen Füllungen erhältlich.



KAISERSCHMARRN

Feiner Schmarrenteig aus frischem Eischnee, wie handgerissen, mit Rosinen verfeinert.

► Auch ohne Rosinen und in BIO-Qualität erhältlich.



ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL

Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig, mit feiner Fülle aus frischen Äpfeln, gerösteten Bröseln und Rosinen.

► In Stückgrößen zu 150 g oder 180 g erhältlich, gibt's auch ohne Rosinen.

**DAS
ORIGINAL!**



RIESEN-GERMKNÖDEL

Flaumiger Germknödel mit fruchtiger Powidl-Fülle, Stückgewicht 170 g.

► Auch mit fruchtiger Kirsch- oder Heidelbeerfülle bzw. mit feiner Nougatcremefüllung erhältlich, Stückgrößen auch zu 120 g oder 60 g erhältlich.



NUSS-NOUGAT-PALATSCHINKEN

Von Hand gefüllte und breit gefaltete Palatschinke mit feiner Nougatcremefüllung, Stückgewicht 100 g.

► Auch mit Topfen- oder Marillenfruchtfüllung bzw. ungefüllt erhältlich.



HANDS UP!

BLEIB HANDLUNGSFÄHIG UND LIEFERE DEINEN GÄSTEN!

GRUSS AUS DER KÜCHE

Lege eine Karte mit einem witzigen Foto deines Küchenteams in deiner Küche bei!

Füge eine **handschriftliche**

Botschaft bei, z.B.: „Wir wünschen guten Appetit“ oder „Es war uns eine Freude für dich zu kochen.“



Drehe **KURZE VIDEOS** für deine Webseite und Social Media Accounts, wo du

- ▶ dein Team vorstellst
- ▶ die Menüs der Wochenkarte kurz erklärt (woher kommen die Zutaten, nach Rezept der Oma, besondere Gewürze.....)
- ▶ Serviertipps gibst, wie man sich zu Hause das Essen stilvoll anrichten kann



So kannst du deine **SPEISEN** deinen Kunden perfekt **AUSHÄNDIGEN**:

- ▶ Bitte deine Kunden, bei Abholung ihr **eigenes Geschirr** mitzubringen – so sparst du Verpackungskosten.
- ▶ **Frittierte Gerichte nicht salzen**, denn sonst verlieren sie ihre Knusprigkeit.
- ▶ Knusprige Speisen nicht mit Sauce anrichten, **Saucen immer getrennt verpacken**.
- ▶ **Löcher in der Verpackung** ermöglichen eine Luftzirkulation – so bleibt das Gericht knusprig.

