

## VORSPEISEN

### KNÖDEL TRILOGIE KLASSISCH

Spinat-Käse-Knödel, roh, 2 x 2,1 kg

**Art. Nr. 12070**

Steinpilzknödel, roh, 2 x 2,1 kg

**Art. Nr. 1659**

Erdäpfelknödel, roh, 2 x 2,1 kg

**Art. Nr. 5055**



### KÄSEKNÖDEL ALS CROUTONS MIT MARONI CREME SUPPE

Käseknödel

roh, 2 x 2,1 kg

**Art Nr. 1660**

Maronipüree  
tischfertig, 800 g

**Art Nr. 4804**

## SNACK

### SELCHSPECKKNÖDEL BOWL

Selchspeckknödel

roh, ca. 35 Stk. à ca. 60 g

**Art Nr. 12075**



### KNÖDEL TOASTY MIT SPÄTZLEKÄSE & RÖSTZWIEBELN

Hascheeknödel

roh, ca. 25 Stk. à ca. 100 g

**Art Nr. 12076**



## HAUPTSPEISEN

### SPINAT-KÄSE-KNÖDEL AUF KÜRBISRAGOUT

Spinat-Käse-Knödel

roh, 2 x 2,1 kg

**Art Nr. 12070**



### INNVIERTLER GRAMMELKNÖDEL MIT SAUERKRAUT

Innviertler Grammelknödel

roh, ca. 20 Stk. à ca. 45 g

**Art Nr. 37**



## HAUPTSPEISEN

### STEINPILZKNÖDEL MIT GEBRATENEN STEINPILZEN

Steinpilzknödel

roh, 2 x 2,1 kg

**Art Nr. 1659**



### PREISELBEERKNÖDEL TRIFFT WILDRAGOUT

Preiselbeerknödel

roh, 2 x 2,1 kg

**Art Nr. 1658**

Wildragout

vollständig durchgegart, 3 x 2 kg

**Art Nr. 1443**





# DESSERT



**PREISELBEERKNÖDEL  
MIT KASTANIENREIS**  
Preiselbeerknödel  
roh, ca. 35 Stk. à ca. 60 g  
**Art Nr. 1658**

Maronipüree  
tischfertig, 800 g  
**Art Nr. 4804**



# REZEPTE



**SCANNE UND ENTDECKE  
WEITERE KÖSTLICHE REZEPTE**



**Unsere Größenverhältnisse im Überblick**



30 g | 40 g | 45 g | 60 g | 75 g | 80 g | 90 g | 95 g | 100 g | 150 g



# Bauernland

## KNÖDEL KARTE

