

Knödelklassiker zum genussvollen Kombinieren



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

www.weinbergmaier.at/ackerl



KAISERLICH GENIEßEN – Locker flaumiger Kaiserschmarrn

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. Änderungen und evtl. Druckfehler vorbehalten. Stand Herbst 2023.



1. Auflage



LEH-SORTIMENT 2023/2024

WEINBERGMAIER
Heimat Österreichischer Spezialitäten



Original Wiener Strudelteig

- Hauchdünn gezogener Teig
- 4 Blätter à ca. 30 g
- Gekühlt



ART. NR.:	11017
EVE:	120 g
VE:	12 x 120 g



Original Wiener Apfelstrudel

- Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig
- Fruchtig süße Fülle aus frischen Apfelscheiben, gerösteten Bröseln und Rosinen
- 3 Portionen à ca. 125 g



ART. NR.:	32675
EVE:	375 g
VE:	6 x 375 g



Original Wiener Topfenstrudel

- Mit Rosinen
- Aus hauchdünn gezogenem Strudelteig
- Gefüllt mit feinem Topfen
- 3 Portionen à ca. 110 g



ART. NR.:	32645
EVE:	330 g
VE:	6 x 330 g



Original Riesen-Germknödel

- Mit Powidl-Fülle
- Mit Mohn-Zucker-Mischung (Art.Nr. 5062 ca. 30 g, Art.Nr. 20304 ca. 50 g)
- 2 Stück à ca. 170 g (Art.Nr. 5062)
- 3 Stück à ca. 170 g (Art.Nr. 20304)



ART. NR.:	5062
EVE:	370 g
VE:	10 x 370 g



ART. NR.:	20304
EVE:	560 g
VE:	5 x 560 g



Apfelküchle

- Apfelringe in knusprigem Backteig
- Aus frischen Apfelringen



ART. NR.:	13858
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Kaiserschmarrn

- Mit Rosinen verfeinert
- Wie handgerissen
- Mit frischem Eischnee
- Beidseitig gebacken



ART. NR.:	20116
EVE:	250 g
VE:	10 x 250 g



Mohnnudeln

- Nudeln aus frischem Kartoffelteig
- Mit Mohn-Zucker-Mischung ca. 50 g



ART. NR.:	5041
EVE:	500 g
VE:	10 x 500 g



Marillen- oder Erdbeerfruchtknödel

- Flaumiger Topfenteig
- Mit fruchtiger Marillen- oder Erdbeerfüllung
- Mit Zucker-Brösel-Beipack ca. 60 g
- 6 Stück à ca. 60 g



ART. NR.:	20110
EVE:	420 g
VE:	10 x 420 g



ART. NR.:	13078
EVE:	420 g
VE:	10 x 420 g



Nougatknödel

- Flaumiger Topfenteig
- Feine Nougatcremefüllung
- Mit Zucker-Brösel-Beipack ca. 60 g
- 6 Stück à ca. 55 g



ART. NR.:	13079
EVE:	390 g
VE:	10 x 390 g



Pommes Frites 850 g

- Der Klassiker im 10 mm Schnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



ART. NR.:	3009
EVE:	850 g
VE:	12 x 850 g



Pommes Frites 1 kg

- Der Klassiker im 10 mm Schnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



ART. NR.:	3001
EVE:	1 kg
VE:	10 x 1 kg



Erdäpfel-Taler

- Kartoffelscheiben im 7 mm Wellenschnitt
- Aus österreichischen Erdäpfeln
- Vorfrittiert



ART. NR.:	2052
EVE:	750 g
VE:	14 x 750 g



Grießnockerl

- Butterweiche Grießnockerl mit typischem Grießkern
- Schöne Nockerlform
- Vorgekocht, mild gewürzt
- 10 Stück à ca. 33 g



ART. NR.:	4008
EVE:	330 g
VE:	10 x 330 g



Frittaten

- Klassische Frittaten
- Mit Eiern aus Bodenhaltung



ART. NR.:	3921
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Kaspressknödel

- Mit Bergkäse und Emmentaler verfeinert
- Wie handgemacht
- Vorgebacken
- 5 Stück à ca. 60 g



ART. NR.:	3930
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Gemüseliabchen

- Kartoffel-Gemüseliabchen mit Karotten, Erbsen, Brokkoli und Gartenkräutern
- Mit Käse verfeinert
- Vorgebacken
- 4 Stück à ca. 75 g



ART. NR.:	5805
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Karfiol-Käse-Laibchen

- Karfiol-Käse-Laibchen aus Karfiol und Lauch
- Mit Käse und Obers verfeinert
- Mit Sesam-Panade
- Vorgebacken
- 4 Stück à ca. 75 g



ART. NR.:	5806
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g



Gemüsestrudel

- Aus gezogenem Strudelteig
- Gefüllt mit Brokkoli, Karotten, Erbsen, Schnittbohnen, Karfiol, Kohlrabi und weißen Rüben
- Verfeinert mit geriebenem Emmentaler
- 3 Portionen à ca. 125 g



ART. NR.:	35606
EVE:	375 g
VE:	6 x 375 g



Süße & pikante Klassiker in Bio

Bio-Semmelknödel

- Aus flaumiger Semmelteigmasse
- Als Hauptgericht oder Beilage zu Fleisch-, Wild- oder Geflügelgerichten
- Vorgekocht
- 4 Stück à ca. 90 g

ART. NR.:	17700
EVE:	360 g
VE:	10 x 360 g



Bio-Marillen-Fruchtknödel

- Flaumiger Topfenteig
- Gefüllt mit Marillenfruchtfülle
- Mit Brösel-Zucker-Beipack ca. 50 g
- 4 Stück à ca. 63 g

ART. NR.:	14550
EVE:	300 g
VE:	10 x 300 g

Bio-Nuss-Nougatknödel

- Aus Kartoffelteig
- Feine Nuss-Nougatcremefüllung
- Mit Brösel-Zucker-Beipack ca. 50 g
- 6 Stück à ca. 40 g

ART. NR.:	16072
EVE:	290 g
VE:	10 x 290 g



Bio-Germknödel

- Gefüllt mit Powidl
- Mit Mohn-Zucker-Beipack ca. 30 g
- Vorgegart
- 2 Stück à ca. 145 g

ART. NR.:	13310
EVE:	320 g
VE:	5 x 320 g

Bio-Apfelstrudel

- Aus gezogenem Strudelteig
- Mit frischen Äpfeln gefüllt, ohne Rosinen
- Gebacken & portioniert
- 3 Portionen à ca. 110 g

ART. NR.:	32515
EVE:	330 g
VE:	6 x 330 g

