




Wedl

seit 1904

Genusswelt Fleisch Wildbret

Wildfleisch, wie Hirschgulasch, Rehrücken oder Wildgeflügel, zählt zu den besonderen Delikatessen unserer Regionen. Neben einer Auswahl an internationalen Spezialitäten hat Wedl sein Angebot um regionale Wildsorten erweitert.



Inhalt

Wild aus Österreich	4
Reh	5
Hirsch	6
Wildschwein	8
Wildhase Wagyu Beef	9
Maredo	10
Ibérico	11
Rezept	12
Wild & Wein	13
Federwild	14
Exoten Terrinen	15
Beilagen	18

Verkaufs- und Lieferbedingungen

Angebot:

Freibleibend, angegebene Produkte gelten nur solange der Vorrat reicht.
Raritäten nur limitiert erhältlich. Verkaufseinheiten sind die jeweiligen Verpackungseinheiten.
Es gelten die Allgemeinen Verkaufs- und Zahlungsbedingungen von Wedl.

Preise:

Unsere Preise sind Nettopreise gültig zum Zeitpunkt des Druckes, exklusive Mehrwertsteuer, inklusive Verpackung. Druckfehler in Abbildungen und Preisen vorbehalten.

Preise gültig vom 04.08.2024 bis 30.11.2024

Eigentumsvorbehalt:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Wildbret hat immer Saison



Liebe Kundinnen und Kunden,

Wildfleisch wie Rehrücken, Wildgeflügel oder Hirschgulasch sind echte regionale Delikatessen. Der unverwechselbare Geschmack entsteht durch die Bewegungsfreiheit der Tiere in der Natur, ihre abwechslungsreiche Ernährung aus Kräutern und Gräsern und das stressfreie Leben.

Wir bieten ausschließlich hochwertiges Wildfleisch an, welches vom Anfang bis zum Ende streng kontrolliert wird, dadurch sorgen wir für beste Qualität und Geschmack

In unserem Sortiment haben wir sowohl internationale als auch regionale Wildsorten. Mit den heimischen Delikatessen beliefern wir dank unseres Hauptlieferantens, dem Tiroler Unternehmen Ager, Gastronomie und Hotellerie.

Dazu bieten wir ein breites Sortiment an Beilagen, passenden Weinen und feinsten Gewürzen, um die Gerichte perfekt abzurunden. Ihrer kulinarischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten unserer Produkte aus dem Hause Wedl!

Geschäftsführung Lorenz Wedl

Wild aus Österreich

Hauptlieferant: Firma Ager Speck- und Wildspezialitäten / Söll

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 462324
Hirsch Keule ohne Knochen *

Herkunft Österreich
Karton à ca. 20 - 25 kg



€ 9,99 per kg



Art. Nr. 462330
Hirsch Keule 4-er Schnitt *

Herkunft Österreich
Karton à ca. 7 - 9 kg



€ 11,99 per kg



Art. Nr. 462331
Hirsch Rücken ohne Knochen *

Herkunft Österreich
Karton à ca. 15 - 20 kg



€ 26,99 per kg



Art. Nr. 462332
Hirsch Edulgulasch
Schulter ohne Wade *

Herkunft Österreich
Karton à ca. 10 kg



€ 12,59 per kg

Reh

kurzfaserig, mager, rötlich braune Farbe

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 462335
Reh Keule ohne Knochen *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 15,99 per kg



Art. Nr. 468951
Reh Keule 4-er Schnitt *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 25,99 per kg



Art. Nr. 460611
Reh Rücken ohne Knochen *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 51,99 per kg



Art. Nr. 460409
Reh Rücken mit Knochen *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 35,99 per kg



Art. Nr. 462993
Reh Edalgulasch Top *

Herkunft Österreich

Packung à 2,5 kg
Karton à 10 kg



€ 19,99 per kg

Hirsch

kernige Struktur, mager, dunkle rotbraune Farbe

★ = Tiefkühlware



Art. Nr. 460415
Hirsch Keule ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 9,59 per kg



Art. Nr. 468863
Hirsch Keule 4-er Schnitt *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 10,99 per kg



Art. Nr. 460422
Hirsch Schulter ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 8,99 per kg



Art. Nr. 468880
Hirsch Rücken ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 29,99 per kg

Einkauf und Lagerung

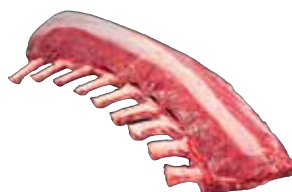
Tiefgefrorenes Hirschfleisch hat den Vorteil, dass es nicht so schnell verdirbt. Es kann bis zu 16 Monate lang gelagert werden. Bitte beachten Sie, dass die Jagdzeit für Rotwild auf der südlichen Halbkugel von Februar bis Mai, während sie in Europa zu einer anderen Zeit stattfindet.

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 468968
Hirsch Racks Kronen *

Herkunft Neuseeland
Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 29,99 per kg



Art. Nr. 468973
Hirsch Edulgulasch *

Herkunft Neuseeland
Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 11,59 per kg



Art. Nr. 463975
Hirsch Oberschale
ohne Silberhaut, ohne Deckel *

Herkunft EU
Karton à ca. 12 - 15 kg



€ 16,99 per kg



Art. Nr. 460691
Hirsch Tafelspitz *

Herkunft EU
Karton à ca. 12 - 15 kg



€ 18,99 per kg

Wildschwein

dunkelrot, aromatisch, saftiges Fleisch

★ = Tiefkühlware



Art. Nr. 460443
Wildschwein Keule
ohne Knochen *

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 16,99 per kg



Art. Nr. 460472
Wildschwein Keule
4-er Schnitt *

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 18,99 per kg



Art. Nr. 468963
Wildschwein Rücken
ohne Knochen *

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 20,99 per kg



Art. Nr. 468960
Wildschwein Gulasch Premium

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 15,99 per kg



Art. Nr. 460473
Wildschwein Rücken
mit Knochen *

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 12,99 per kg



Art. Nr. 468961
Wildschwein Schopf
ohne Knochen *

Herkunft EU oder Australien

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 14,99 per kg

Wildhase

dunkelrot, intensiv, würzig, leicht süßlich



04604716

Art. Nr. 460471
Wildhasen Rücken mit Knochen *

Herkunft EU

Karton à ca. 11 kg



* = Tiefkühlware

€ 15,99 per kg



04604631

Art. Nr. 460463
Wildhasen Keule mit Knochen *

Herkunft EU

Karton à ca. 11 kg



€ 12,99 per kg

Wagyu Beef

gleichmäßig, sehr fein marmoriert, saftiges Fleisch

Das Rind aus Japan

Wagyu-Rinder werden ohne künstliche Wachstumshormone oder Antibiotika gemästet, was ihnen den Ruf verleiht, das beste Rindfleisch der Welt zu liefern. Das Fleisch zeichnet sich durch einzigartige Zartheit und unvergleichliches Aroma aus. Es ist von intramuskulärem Fett durchzogen, was für eine seidenweiche Konsistenz und ein unverwechselbares Geschmackserlebnis sorgt.



04687924

Art. Nr. 468792
Wagyu Beef Filet *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3,8 kg



* = Tiefkühlware

€ 179,99 per kg



04687856

Art. Nr. 468785
Wagyu Beef Roastbeef *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3 kg



€ 159,99 per kg



04687863

Art. Nr. 468786
Wagyu Beef Ribeye *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3 kg



€ 169,99 per kg

Maredo

steht für gesunde Frische, natürliche, unverfälschte Qualität und außerordentlichen Geschmack

Das Maredo-Steakfleisch stammt ausschließlich von Rassen, die speziell auf Fleischproduktion ausgerichtet sind, im Gegensatz zu den in Europa üblichen Rassen für Milch- und Fleischproduktion. Dank der klimatischen Bedingungen in Südamerika wachsen die Rinder ganzjährig in freier Natur auf den riesigen Weideflächen auf und ernähren sich ausschließlich von natürlichem Gras, das auf fruchtbaren Böden wächst. Es gibt keine Stallhaltung, und es werden keine Hormone, Antibiotika oder andere Futtermittelzusätze verwendet. In ausgewählten Schlacht- und Zerlegebetrieben, die den hohen EU-Anforderungen an Produktionstechnik und Hygiene entsprechen, werden die für Steakfleisch besonders geeigneten Teilstücke bedarfsgerecht zerlegt. Nur die von den Fleischexperten des Maredo-Qualitätskontrollteams nach strengen Qualitätsstandards ausgewählten Teilstücke erhalten das Gütesiegel „Kontrollierte Maredo-Qualität“. Jeder einzelne Vakuumbbeutel enthält klare Angaben zur Frische und Herkunft des Fleisches.

Art. Nr. 432164
Roastbeef

Sehr saftig und kräftig im Geschmack. Gleichmäßig entfettet, sauber im Anschnitt, ohne Einschnitte. Sehnenarm mit natürlich gewachsenem Fettrand, frei von Stempeln.

Stück à 3,2–5,3 kg



Art. Nr. 432168 - 3/4 lbs 1,4–1,8 kg
Art. Nr. 432163 - 4/5 lbs 1,8–2,3 kg
Filetsteak

Das edelste und zarteste Steakfleisch. Sauber entfettet und ohne Einschnitte, mit Silberhaut. Zarte und gleichmäßige Marmorierung.



Art. Nr. 432166
Steak-Hüfte

Zart und fast fettfrei, aus dem besten Teil der Keule. Ohne Hüftspitze und Hüftdeckel, komplett entfettet und sehnenarm, mit feiner Marmorierung.

Stück à 1,6–2,8 kg



Art. Nr. 432170
Entrecôte

Die vom Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Fettmarmorierung macht das Entrecôte besonders saftig und verleiht ihm den aromatischen Steak-Geschmack.

Stück à 1,6–2,8 kg



Ibérico

dunkelrot, mit hocharomatischen Fettadern durchgezogenes Fleisch, nussiges Aromen

Einkauf und Lagerung

Das feine, nussige Aroma des Ibérico-Schweins übt eine unwiderstehliche Anziehungskraft auf anspruchsvolle Fleischliebhaber aus. Die Schweine aus der Extremadura verbringen ihr gesamtes Leben in der freien Natur, in Kork- und Steineichenwäldern, die zu den besten Ökosystemen der Welt zählen. Das halbwilde Ibérico-Schwein eignet sich hervorragend zum Grillen und Braten. Unser Ibérico-Schweinefleisch stammt von zertifizierten und zugelassenen Betrieben in Spanien und wird einmal im Monat in unser Tiefkühlager geliefert. Tiefgekühlt ist dieses Fleisch bis zu 18 Monate lang ohne Qualitätsverlust haltbar.

★ = Tiefkühlware



Art. Nr. 463945
Ibérico Schwein Filet *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 8 kg



€ 21,99 per kg



Art. Nr. 463948
Ibérico Schwein Racks *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 16,99 per kg



Art. Nr. 463946
Ibérico Schwein Rücken
ohne Knochen *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 13,99 per kg



Art. Nr. 463947
Ibérico Schwein Schopf
ohne Knochen *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 16,99 per kg



Genuss Rezept

Vom Kulinarik Botschafter
Alexander Forbes



- Seit 2012 Küchenchef im Hotel Berghof | St. Johann in Salzburg
- Seit 2014 Obmann der Salzburger Köche
- Seit 2016 Vizepräsident des Verbands der Köche Österreich
- 2017 Koch der Köche
- 2018 als Trainer des Jugendnationalteam – 2-mal GOLD und Weltmeistertitel
- Trainer am WIFI Salzburg
Lehrgangsführer für die Küchenmeisterausbildung am WIFI Salzburg auf NQR 6 – Niveau
- Lehrlingsausbilder mit Leidenschaft, Förderer der Jugend

Wildschweintrücken | karamellierte Birne Joghurt - Dinkelspätzle mit Gemüse

ZUTATEN

320 g Wildschweintrücken
Wedl Gourmet Bio Steakpfeffer
Wedl Gourmet Bio Vanille
Wedl Gourmet Bio Pyramidensalz
40 g Olivenöl
Rosmarin, Currykraut frisch
20 g Butter
200 g Birnen
20 g Honig
40 g Butter

ZUBEREITUNG

Wildschweintrücken mit Olivenöl, den Gewürzen und den Kräutern marinieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Wildschweintrücken auf allen Seiten scharf anbraten. Am Ende die Butter hinzufügen. Auf ein Blech geben und im Kombidämpfer bei 120° C rosa fertig garen.
Die Birnen in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, bis diese aufschäumt. Die Birnen hinzufügen – anbraten. Mit dem Honig karamellisieren. Thymian und Salz hinzufügen.

Thymian frisch
Salz
300 g Mehl
3 Stück Eier
1 TL Wedl Gourmet Kräutersalz
200 g Joghurt
Muskatnuss gemahlen
50 g Zwiebel fein geschnitten
Knoblauch fein gehackt
120 g Hokkaidokürbis
30 g Jungzwiebel

Für die Spätzle Mehl, Eier, Kräutersalz, Joghurt und Muskatnuss miteinander vermengen, in kochendem Salzwasser einkochen und danach kalt abschrecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zwiebel, Knoblauch und Kürbis darin glasig anschwitzen, Spätzle hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen und mit dem Junglauch vollenden.

PASSEND DAZU

gebratener wilder Brokkoli
Wildjus mit Preiselbeeren
Joghurtsauce mit hausgemachtem Rosenblütensalz

Wildschwein Rücken

TK, ohne Knochen

per kg



20⁹⁹

Natürlich darf zur Wildzeit eine erlesene Auswahl an passenden Weinen auf keiner Karte fehlen. In der modernen Weinwelt der „Jungen Wilden“ sind alternative Weinstile wie Natur- und Orangeweine mit ihrer lebendigen Frucht und belebenden Säure ebenso gefragt wie die klassischen Rotweine. Es bleibt dennoch die Tatsache bestehen, dass sowohl Weißweine als auch gereifte Schaumweine die Wildwein-Karte erheblich bereichern können. Mit ihrer Vielseitigkeit und Eleganz fügen sie den Wildgerichten eine neue Dimension hinzu und sorgen für ein außergewöhnliches Genusserebnis.

Körperreiche weiße Burgunder, ob reinsortig wie beispielsweise steirische Chardonnays, Weißburgunder oder auch ein Cuvée aus der Wiener Gegend, fügen sich durch ihre kraftvolle Struktur und oft auch durch ihre feine, elegante Süße perfekt in Wildgerichte ein. Ihre bemerkenswerte Intensität und Balance machen sie zu einem idealen Begleiter.

Wenn klassische dunkle Saucen, wie sie bei Wildragout vorkommen, im Spiel sind, sollten die Weine durch feines Tannin, schöne Fülle und reiche Frucht hervortreten. Diese Eigenschaften ermöglichen eine harmonische Verbindung mit den intensiven Aromen der Speisen und heben das kulinarische Erlebnis auf ein höheres Niveau. Hier empfehlen wir einen reifen St. Laurent, einen Blaufränkisch aus dem Leithagebirge oder hochwertige Zweigelt aus dem Carnuntum.

Bei Wildgeflügel oder Reh sind edle Burgunder oder mineralisch-schlankere Blaufränkische, wie sie der Eisenberg bietet, die ideale Wahl. Für gegrillte und kurzgebratene Gerichte mit Röstaromen empfehlen sich klassische Bordeaux-Rebsorten wie Merlot und Cabernet. Diese Weine passen hervorragend zu fruchtigem, leicht süßem Rotkraut oder glasierten Maroni und runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Natürlich sollte man auch über die Grenzen hinausblicken und kräftige Weine aus Spanien oder Kalifornien in das Menü integrieren. Eine Weinbegleitung über mehrere Gänge darf sich gerne durch verschiedene Kontinente ziehen, um den Gästen eine breite Palette an Geschmackserlebnissen zu bieten.

Zum krönenden Abschluss eines gelungenen Menüs passt stets ein österreichischer Süßwein. Dieser ergänzt sowohl Schokoladen- als auch Fruchtdesserts perfekt und rundet das gesamte kulinarische Erlebnis harmonisch ab.

Unsere Empfehlung



Harald Stollwitzer
Category Management
Wein und Schaumwein



Art. Nr. 056590

Weißburgunder Tieschen⁰
0,75 l

Weingut Gollenz

€ 9,99
per Flasche



Art. Nr. 050999

Muschelkalk weiß⁰
0,75 l

Weingut Thomas Schwarz

€ 15,49
per Flasche



Art. Nr. 052497

Mercurey 1er Cru Clos des Myglands⁰
0,75 l

Domaine Faiveley

€ 35,99
per Flasche



Art. Nr. 056222

Bodegas Muga Reserva⁰
0,75 l

Muga Rioja

€ 18,99
per Flasche

Federwild

nicht länger als 3 Monate tiefgefroren lagern

Einkauf und Lagerung

Kleines Wildgeflügel (bis etwa 1 kg) sollte nicht länger als 3 Monate tiefgefroren gelagert werden. Je fetthaltiger das Geflügel ist, desto kürzer sollte die Lagerzeit sein.

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 460461
Fasan grillfertig *

Herkunft EU

Stück à 700 - 800 g
Karton à 10 Stück



€ 10,99 per kg



Art. Nr. 468868
Fasan Brustfilet *

Herkunft EU

Karton à ca. 5 kg



€ 22,99 per kg



Art. Nr. 468727
Wachteln extra groß *

Herkunft EU

Packung à 4 Stück



€ 2,39 per Stk.



Art. Nr. 464387
Wachteln Brüstchen *

Herkunft EU

Packung à 48 Stück



€ 28,99 per kg

Exoten

Kängurufleisch: dunkel, zart, feinfaserig



Art. Nr. 461075
Känguru Oberschale *

Herkunft Australien

Karton à ca. 5 kg



€ 11,99 per kg



Art. Nr. 461077
Känguru Rücken ohne Knochen *
Striploin

Herkunft Australien

Karton à ca. 5 kg



€ 14,99 per kg

Terrinen



Art. Nr. 433243
Hirschterrine mit Cranberries

in Trapezform à 500 g



€ 11,99 per Stk.



Art. Nr. 433213
Rehterrine mit Gänseleber

in Trapezform à 500 g



€ 15,99 per Stk.



Art. Nr. 433222
Wildententerrine mit Gemüse

in Trapezform à 500 g



€ 13,99 per Stk.



Art. Nr. 433224
Kaninchenterrine
nach mediterrane Art

in Trapezform à 500 g



€ 12,49 per Stk.



Zeit für Genuss



Teller flach »Sand«

ø 220mm
542164
ø 280mm
541325



Teller tief »Sand«

ø 250mm
542165



Schale rund »Sand«

ø 140mm
542170



Platte »Fium Hygge«

L 300 B 160mm
542597
L 340 B 230mm
542598



Schlemmerpfanne

ø 200mm
542664
ø 240mm
542666



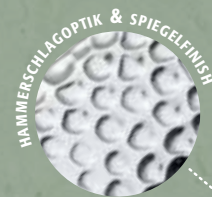
Besteck »Santorini«

TAFELMESSER	L	235mm
542691		
TAFELÖFFEL	L	200mm
542698		
TAFELGABEL	L	200mm
542701		



Besteck »Santorini«

KAFFEEÖFFEL	L	140mm
542708		
KUCHENGABEL	L	148mm
542706		



Die Saison
wird **Wild**



**Lukull
Beste Basis Bratenjus**
Art. Nr.: 088416, Gewicht: 2 x 2,5 kg



**Lukull
Beste Basis Braune Sauce**
Art. Nr.: 088411, Gewicht: 2 x 2,5 kg



**Knorr
Bratensaft**
Art. Nr.: 081236, Gewicht: 6 kg



**Knorr
Braune Roux**
Art. Nr.: 081310, Gewicht: 5 kg



**Knorr
Goldaugen Rindsuppe**
Art. Nr.: 081188, Gewicht: 15 kg



**Knorr
Demi Glace granuliert**
Art. Nr.: 081512, Gewicht: 1,05 kg



**Maizena
Maisstärke**
Art. Nr.: 120626, Gewicht: 2,5 kg



**Maizena
Fix Dunkel**
Art. Nr.: 120628, Gewicht: 1 kg



**Knorr
Kartoffel Knödel halb+halb**
Art. Nr.: 120574, Gewicht: 5 kg



**Knorr
Serviettenknödel**
Art. Nr.: 120269, Gewicht: 5 kg



**Knorr
Braune Roux**
Art. Nr.: 081978, Gewicht: 1 kg



**Knorr
Semmelknödel**
Art. Nr.: 120589, Gewicht: 10 kg



**Knorr
Kartoffel-Püree-Flocken**
Art. Nr.: 120573, Gewicht: 4 kg



**Knorr
Spätzle**
Art. Nr.: 120507, Gewicht: 10 kg

Mehr Informationen auf ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Beilagen



0437 3490

Art. Nr. 437349
Pfluger
Bauchspeck

Packung à ca. 1,3 kg



0460 4907

Art. Nr. 460490
11er
Pommes Williams
TK

Beutel à 2,5 kg



0462 3663

Art. Nr. 462366
Bauernland
Schupfnudeln
TK

Beutel à 2,5 kg



0461 1202

Art. Nr. 461120
Cuisine Noblesse
Steinpilze, geschnitten
TK, 2 x 2 cm

Beutel à 1 kg



0462 1065

Art. Nr. 462106
Cuisine Noblesse
Prinzessbohnen
TK, fein (8–9 mm)

Beutel à 2,5 kg



0461 9291

Art. Nr. 461929
Cuisine Noblesse
Sprosskohl | Rosenkohl
TK, 25/30 mm

Beutel à 2,5 kg



0461 7846

Art. Nr. 461784
Cuisine Noblesse
Kroketten lang
TK, paniert

Beutel à 2,5 kg



0171 3183

Artikel Nr. 171318
Cuisine Noblesse
Sauerkraut

Dose à 4250 ml



0461 4166

Artikel Nr. 461416
Bonduelle
Apfelrotkraut

Beutel à 2,5 kg





Artikel Nr. 210786
Senna
Preiselbeeren

Packung à 80x30 g



Artikel Nr. 210655
Cuisine Noblesse
Wildpreiselbeeren

Eimer à 2,5 kg



Artikel Nr. 210779
Cuisine Noblesse
Birnenhälften in Wasser

Dose à 2650 ml



Artikel Nr. 156449
Kotányi
Wildgewürz gemahlen

Dose à 1200 ccm



Artikel Nr. 156448
Kotányi
Wildgewürz ganz

Dose à 1200 ccm



Artikel Nr. 151378
Wiberg
Wacholderbeeren ganz

Dose à 1200 ml



Artikel Nr. 156266
Wiberg
Rosmarin

Dose à 1200 ml



Artikel Nr. 504500
Sander Gourmet
Apfelrotkohl

Packung à 130 g



Artikel Nr. 504499
Sander Gourmet
Apfelrotkohl

Packung à 2000 g



Artikel Nr. 504462
Sander Gourmet
Hausgemachte Semmelknödel

Packung à 24x75 g



Artikel Nr. 480226
Holzmann Settele
Eierspätzle (Knöpfle)
mit Eiern aus Bodenhaltung
Packung à 2,5 kg



Genusswelt Fleisch Wildbret


Bitte beachten Sie:

Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.


© Wedl Handels-GmbH

Stand: Juli 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.Wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.Wedl)

 [handelshaus.Wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.Wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)



Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Wedl Bischofswiesen
Im Stangenwald 44
+49 8652 974 4999

[wedl.com](https://www.wedl.com)
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904