

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.





Liebe Genießer und Freunde erlesener Geschmackserlebnisse,

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 Hauptlieferanten, 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!

Ihr

Lorenz Wedl

Wild aus Österreich	4
Reh	5
Hirsch.....	6
Wildschwein.....	8
Ibérico	9
Maredo	10
Wagyu Beef	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 04.08.2025 bis 30.11.2025

Eigentumsvorbehalt:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Wild aus Österreich

Natur, Qualität und Herkunft – das Beste aus heimischer Jagd

Wildfleisch überzeugt mit seinem geringen Fettgehalt, hohem Eiweißanteil und seinem besonders intensiven Aroma – ein Genuss, der zugleich leicht und gut bekömmlich ist. Unsere Wildspezialitäten stammen aus verantwortungsvoller, österreichischer Jagd und nachhaltiger Wildbewirtschaftung. Vom heimischen Wald direkt in die Küche – für authentischen Geschmack, auf den sich Profis in der Gastronomie verlassen können. Ideal für saisonale Gerichte mit Tiefe und Charakter.

Hauptlieferant

Firma Ager Speck- und Wildspezialitäten / Söll



Hirsch Keule 4er-Schnitt

TK | Österreich

Packung à ca. 2,4 kg



per kg

15⁹⁹



Hirsch Rücken

TK | ohne Knochen | Österreich

Packung à ca. 3 kg



per kg

34⁹⁹



Hirsch Edelgulasch

TK | ohne Knochen | Schulter ohne Wade
| Österreich

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

15⁹⁹



Hirsch Keule

TK | ohne Knochen | Österreich

Packung à ca. 6 kg



per kg

13⁹⁹

Fein, edel und vielseitig – der Favorit unter den Wildarten

Das Fleisch vom Reh zählt zu den edelsten und gefragtesten Wildarten in der österreichischen Küche. Es besticht durch seine besonders zarte Faserung, seinen niedrigen Fettanteil und ein mild-würziges Aroma, das sowohl Liebhaber klassischer Wildgerichte als auch moderne Küchen begeistert. Reh ist ein echtes Allroundtalent und lässt sich in vielfältiger Weise verarbeiten – vom traditionellen Braten über kurzgebratene Medaillons bis hin zu kreativen Interpretationen wie Reh-Tatar oder Reh-Burger.

Unser Rehsortiment umfasst alle gängigen Teilstücke wie Rücken, Keule oder auch Ragout. Für eine saisonale Karte mit Raffinesse ist Reh die perfekte Wahl – elegant, leicht und unverwechselbar im Geschmack. Ein Produkt, das Qualität und Genuss in idealer Weise vereint.



Reh Keule ohne Knochen

TK | Österreich

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

16⁹⁹



Reh Keule 4er-Schnitt

TK | Europa

Packung à ca. 500 g



per kg

24⁹⁹



Reh Rücken ohne Knochen

TK | Europa

Packung à ca. 600 g



per kg

53⁹⁹



Reh Edulgulasch

TK | Schulter ohne Wade

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

19⁹⁹

Hirsch

Kräftig, charaktervoll und bodenständig – Wildgenuss mit Tiefe

Hirschfleisch steht für kraftvollen Geschmack, intensive Farbe und ein besonders saftiges Mundgefühl. Als klassisches Wildgericht in der Herbst- und Wintersaison hat es in der österreichischen Küche eine lange Tradition – und begeistert sowohl durch seine Vielseitigkeit als auch durch seine kulinarische Präsenz. Es vereint Ursprünglichkeit mit Genuss auf höchstem Niveau.

Im Vergleich zu Reh ist Hirschfleisch dunkler, kräftiger im Aroma und besonders eiweißreich – ideal für kräftige Braten, geschmorte Ragouts oder gegrillte Steaks. Die Tiere leben stressfrei in freier Wildbahn, was sich positiv auf Fleischqualität und Geschmack auswirkt. Dank der feinen Struktur und guten Marmorierung bleibt das Fleisch auch bei längeren Garzeiten saftig und aromatisch.



Hirsch Keule ohne Knochen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 4,5 kg



per kg

10⁹⁹



Hirsch Schulter ohne Knochen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 4 kg



per kg

10⁵⁹



Hirsch Keule 4er-Schnitt

TK | Neuseeland

Packung à ca. 1,45 kg



per kg

12⁹⁹



Hirsch Rücken ohne Knochen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 2,1 kg



per kg

34⁹⁹

Ob als zarter Hirschrücken im Kräutermantel, als geschmorte Keule mit Wurzelgemüse oder als aromatisches Hirschgulasch mit Rotwein und Beeren: Die Möglichkeiten in der Küche sind vielfältig. Besonders gut harmonisiert Hirsch mit intensiven Aromen wie Wacholder, Rosmarin oder dunkler Schokolade. Ein Muss auf jeder Wildkarte, das Tradition und Geschmack vereint.

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.



Hirsch Racks | Kronen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 660 g



per kg

35⁹⁹



Hirsch Edelgulasch

TK | Neuseeland

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

13⁹⁹



Hirsch Oberschale ohne Deckel

TK | ohne Deckel | Europa

Packung à ca. 3 kg



per kg

19⁹⁹

Wildschwein

Rustikal, aromatisch und überraschend vielseitig – Wildschwein für kreative Küchen

Das Fleisch des Wildschweins ist eine hervorragende Alternative zum klassischen Hausschwein – mit deutlich kräftigerem Geschmack, einer kernigen Textur und feiner Wildnote. Es vereint die Saftigkeit von Schweinefleisch mit dem charakteristischen Aroma von Wild – ein echter Geheimtipp für moderne Wildgerichte, die rustikale Bodenständigkeit mit kulinarischem Anspruch verbinden.

Wildschwein passt hervorragend zu herbstlichen Komponenten wie Rotkraut, Äpfeln oder dunklem Balsamico. In Kombination mit kräftigen Saucen und ausgefallenen Beilagen entsteht ein stimmiges Gericht mit Überraschungseffekt – perfekt für die moderne Gastronomie.



Wildschwein Schopf

TK | ohne Knochen | Europa

Packung à 900 g



per kg

14⁹⁹



Wildschwein Keule

TK | ohne Knochen | Europa

Packung à ca. 4,50 kg



per kg

16⁹⁹



Wildschwein Keule 4er-Schnitt

TK | Europa

Packung à ca. 6 kg



per kg

17⁹⁹



Wildschwein Gulasch Premium

TK | Schulter ohne Wade | Europa

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

15⁹⁹



Wildschwein Rücken

TK | ohne Knochen | Europa

Packung à ca. 1 kg



per kg

18⁹⁹

Spanische Ursprünglichkeit trifft auf edlen Genuss

Das Ibérico-Schwein ist eine der exklusivsten Fleischspezialitäten Europas. Die feine Fettstruktur und das einzigartige, nussige Aroma 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. Für besondere Gerichte mit mediterranem Charakter.



Ibérico Schweine Filet lang

TK | Spanien

Packung à ca. 400 g



per kg

24⁹⁹



Ibérico Schweine Rücken

TK | ohne Knochen | Spanien

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

19⁹⁹



Ibérico Schweine Schopf

TK | ohne Knochen | Spanien

Packung à ca. 1,3 kg



per kg

15⁷⁹



Ibérico Schweine Racks

TK | Spanien

Packung à ca. 2 kg



per kg

18⁹⁹

Südamerikanische Rindfleischkultur für gehobene Küchen

Feinstes Rindfleisch aus Südamerika – bekannt für Zartheit und hohe Qualität. Maredo steht für verlässliche Herkunft und beste Reifung. Ideal für Steaks, Cuts und moderne Wild-Menüs mit internationalem Touch.

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. Nur die von den Fleischexperten des Maredo-Qualitätskontrollteams nach strengen Qualitätsstandards ausgewählten Teilstücke erhalten das Gütesiegel „Kontrollierte Maredo-Qualität“.



Maredo
Roastbeef

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 4,4 kg



kg

29⁹⁹



Maredo
Steakhüfte

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 2,2 kg



kg

18⁹⁹



Maredo
Filet 3/4 lbs.

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 1,6 kg



kg

38⁹⁹



Maredo
Entrecôte

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 1,6 kg



kg

31⁹⁹

Exklusiver Genuss trifft auf unvergleichliche Marmorierung

Das aus Japan stammende Rind begeistert mit außergewöhnlicher Marmorierung, zartem Schmelz und einem intensiven, buttrigen Aroma. Unsere Wagyu-Produkte stammen aus zertifizierten Zuchtbetrieben, die höchsten Tierwohl- und Qualitätsstandards entsprechen. Ideal für Steaks, Tatars oder innovative Interpretationen in der Fine Dining-Küche – perfekt für anspruchsvolle Gäste.

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 und ist von intramuskulärem Fett durchzogen, was für eine seidenweiche Konsistenz und ein unverwechselfbares Geschmackserlebnis sorgt.



Wagyu Roastbeef

TK | Japan

Packung à ca. 3 kg



per kg

169⁹⁹



Wagyu Entrecôte | Ribeye

TK | Japan

Packung à ca. 3 kg



per kg

179⁹⁹



Wagyu Filet

TK | Japan

Packung à ca. 3,8 kg



per kg

189⁹⁹

* = Tiefkühlware



Genuss Rezept

Vom Spitzenkoch
Martin Sieberer



- **Küchenchef**
- **Executive-Chef ******* superior Gourmet- und Relaxhotel Trofana Royal und Trofana Betriebe Ischgl
- **Guide Gault Millau**
PAZNAUNERSTUBE
4 Hauben/18 Punkte
SIEBERERS HEIMATBÜHNE
3 Hauben/15 Punkte
- **A la carte Führer**
PAZNAUNERSTUBE
4 Sterne
SIEBERERS HEIMATBÜHNE
4 Sterne
- **falstaff Restaurant Guide**
PAZNAUNERSTUBE – 4 Gabeln /
98 Punkte SIEBERERS
HEIMATBÜHNE – 4 Gabeln /
95 Punkte
- Beim Erscheinen des ersten
Michelin Österreich 2005
wurde Sieberers Küche ebenfalls
mit einem Stern bewertet.

Rehkitzrücken mit Kastanienmousseline

ZUTATEN

800 g Rehkitzrücken mit Rippenknochen
Kräuteröl
etwas Wacholder fein gehackt
Butter zum Braten

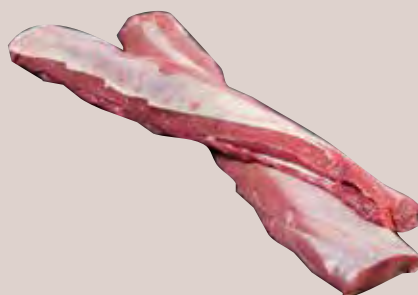
FÜR DAS MOUSSELINE

350 g gekochte und passierte, mehlig
Erdäpfel
375 g Sahne
35 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat
100 g blanchierte Kastanien
Rotwein
Läuterzucker
Thymian gerebelt

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken von Knochen, Fett und Sehnen befreien. Mit dem Kräuteröl und dem gehacktem Wacholder am Vortag einmarinieren. Die Butter aufschäumen, den Rücken darin einlegen und auf beiden Seiten kurz anbraten. Dann bei 150 °C für ca. 3-4 Minuten ins Backrohr schieben. Danach den Rehrücken 10 Minuten absitzen lassen und auf dem Mousseline anrichten.

Für das Kastanienmousseline Die Kastanien in etwas Rotwein und Zucker weich kochen und abseihen. Die gekochten und passierten Erdäpfel in den aufgekochten Obers geben, mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Stabmixer gut pürieren. Die Butter einmontieren und etwas geriebenen Parmesan dazugeben. Zuletzt die blanchierten Kastanien mit den Fingern etwas zerbrechen und unter die fertige Erdäpfelmasse geben. Abschließend den gerebelten Thymian untermischen.



Reh Rücken ohne Knochen

TK, ohne Knochen, Packung à ca. 600 g

per kg



53⁹⁹

Aromenspiel im perfekten Einklang

Wildgerichte verlangen nach charakterstarken Begleitern im Glas. Ob kräftiger Blaufränkisch, eleganter Pinot Noir oder gereifter Grüner Veltliner – unsere Weinexperten von der Vinothek Wedl beraten Sie gerne bei der perfekten Kombination.



Steininger
Chardonnay Brut Reserve

Kamptal
0,75 l

zum Federwild



per Flasche

14⁹⁹



Proidl
**Grüner Veltliner Ried
Pellingen Alte Reben**

Kremstal
0,75 l

zum
Wildschwein



per Flasche

24⁴⁹



Fritz Wieninger
Pinot Noir Select

Wien
0,75 l

zum Reh



per Flasche

17⁹⁹



Leo Aumann
St. Laurent Reserve

Thermenregion
0,75 l

zum Hirsch



per Flasche

10⁶⁹



A&H Nittnaus
BIO Pannobile

Neusiedlersee
0,75 l

zum Ragout



per Flasche

18⁹⁹



Bodegas y Vinedos
Aalto

Spanien
0,75 l

Highlight
im Menü



per Flasche

39⁹⁹

Federwild

Fein, aromatisch und elegant – Wildgenuss mit Flügeln

Von Fasan bis zur Wachtel – Federwild überzeugt durch Vielfalt und Raffinesse. Es lässt sich braten, schmoren, pochieren oder sous-vide garen und harmonisiert hervorragend mit fruchtigen oder würzigen Begleitern. Perfekt für Vorspeisen, besondere Menüs und leichte Wildgerichte mit Raffinesse. Das Fleisch ist besonders zart, feinfasrig und eignet sich für kreative Interpretationen von klassisch bis modern. Federwild bringt Abwechslung auf den Teller und verleiht jedem Menü eine feine, besondere Note. Die kurzen Garzeiten machen es außerdem ideal für die schnelle, gehobene Küche - für feine Gerichte mit Wow-Effekt. Ein Muss für alle, die ihre Wildkarte um leichtere, elegante Komponenten erweitern möchten.

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.



0 4 6 4 3 8 7 6

Wachtel Brüstchen

TK | Spanien

Packung à ca. 400 g



per kg

25⁹⁹

0 4 6 8 7 2 7 6

Wachteln

TK | extra groß

Packung à 4 Stück



per Stück

2⁴⁹

0 4 6 8 8 6 8 6

Fasan Brustfilet

TK | Europa

Packung à ca. 1 kg



per kg

24⁹⁹



Känguru Oberschale

TK | Australien

Packung à ca. 900 g



per kg

12⁹⁹



Känguru Rücken

TK | Australien

Packung à ca. 1 kg



per kg

14⁹⁹

Terrinen



Terrine vom Reh mit Gänseleber

Spezialität aus Deutschland

Packung à 500 g



per Packung

15⁹⁹



Terrine von Wildente und Puten

Spezialität aus Deutschland

Packung à 500 g



per Packung

13⁹⁹



Kaninchen Terrine nach mediterraner Art

Spezialität aus Deutschland

Packung à 500 g



per Packung

12⁴⁹



Terrine vom Hirsch und Schwein

Spezialität aus Deutschland

Packung à 500 g



per Packung

11⁹⁹



FORGED
Kochmesser »Olive«
L355mm | Klinge 200mm
handgeschmiedet
544238

FORGED
Kochmesser »Olive«
L400mm | Klinge 160mm
handgeschmiedet
545043



LAGUIOLE
Steakgabel »Luxury Line«
Olivenholz | 6-tlg.
H45mm | L130mm | B245mm
545038

LAGUIOLE
Steakmesser »Luxury Line«
Olivenholz | 6-tlg.
H45mm | L130mm | B105mm
545037



FORGED
Eisenpfanne | 2 Griffe
H70mm | ø240mm
handgeschmiedet
545012

FORGED
Eisenpfanne | 2 Griffe
H75mm | ø280mm
handgeschmiedet
545014



FORGED
Schneidbrett | Akazie
L450mm | B300mm | H35mm
545002



rechberger
DER GESCHIRR-SPEZIALIST

Wild Saison



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



**Knorr
Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe**
Art. Nr.: 085466, Gewicht: 900 g



**Knorr
Kürbis Cremesuppe**
Art. Nr.: 081118, Gewicht: 2,75 kg



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



**Knorr
Bratenjus pastös**
Art. Nr.: 080377, Gewicht: 3,5 kg



**Knorr Professional
Wild Sauce**
Art. Nr.: 080298, Gewicht: 1 kg



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



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



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



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



**Knorr
Serviettenknödel im Kochbeutel**
Art. Nr.: 120712, Gewicht: 10 kg



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



**Knorr
Kartoffelflocken für Püree und Teig**
Art. Nr.: 120573, Gewicht: 4 kg



**Knorr
Kroketten classic**
Art. Nr.: 120671, Gewicht: 3 kg

Mehr Informationen auf [ufs.com](https://www.ufs.com)



**Unilever
Food
Solutions**

Beilagen

Perfekte Begleiter für eure Wildgerichte

Die perfekte Begleitung für euer Wildmenü: Von Serviettenknödeln über Preiselbeeren bis zu feinen Saucen – unser Sortiment an Beilagen ist perfekt abgestimmt auf den Geschmack des Wilds. Ob klassisch oder modern interpretiert – mit den richtigen Beilagen wird jedes Wildgericht zu einem stimmigen Gesamterlebnis.



Sander Gourmet
Hausgemachte Semmelknödel
rund abgedreht | ca. 5 cm
Karton à 24 x 75 g



Settele
Eierspätzle
Eier aus Bodenhaltung
Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Kroketten lang
paniert
Beutel à 2,5 kg



11er
Pommes Williams
Beutel à 2,5 kg



Bauernland
Schupfnudeln
Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Sprossenkohl
Rosenkohl | 25 - 30 mm
Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Steinpilze geschnitten
geschnitten | 2 x 2 cm
Beutel à 1 kg



Cuisine Noblesse
Delikatessbohnen
fein | 8 mm
Beutel à 2,5 kg



Bonduelle
Apfelrotkraut
portioniert | 83 g
Beutel à 2,5 kg





Cuisine Noblesse
Sauerkraut
ATG 4,02 kg
Dose à 4.25 l



Sander Gourmet
Apfelrotkohl
Karton à 2 kg



Hans Pfluger
Bauchspeck
ohne Knorpel
Packung à ca. 1,3 kg



Senna
Preiselbeeren
Portionen
Packung à 80 x 30 g



Valenzi
Wildpreiselbeeren
48 % Frucht
Eimer à 5 kg



Cuisine Noblesse
Dunst Birnenhälften
in Wasser | ATG 1,43 kg
Dose à 2,65 l



Kotányi
Wildgewürz
gemahlen
Dose à 1200 ccm



Kotányi
Wildgewürz
ganz
Dose à 1200 ccm



Wiberg
Wacholderbeeren
ganz
Dose à 1200 ml



Wiberg
Rosmarin
gefriergetrocknet
Dose à 1200 ml



Genusswelt Fleisch Wildbret

Bitte beachten Sie:

Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.

© Wedl Handels-GmbH

Stand: Juli 2025

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.Wedl](#)

 [handelshaus.Wedl](#)

 [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](#)
[onlineshop.wedl.com](#)

Wedl
seit 1904