


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
Ibérico	9
Maredo	10
Wagyu Beef	11
Rezept von unserem Starkoch: Martin Sieberer	12
Wild & Wein	13
Federwild	14
Exoten, Terrinen	15
Beilagen	18
Non-Food Artikel	19

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 31.07.2023 bis 27.11.2023

Eigentumsvorbehalt:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Wildbret hat immer Saison



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wildfleisch, wie Hirschgulasch, Rehrücken oder Wildgeflügel, zählt zu den besonderen Delikatessen unserer Regionen und erfreut die Feinschmecker unter uns. Der einzigartige Geschmack des Wildfleisches entsteht durch das stressfreie Leben der Tiere in der freien Natur, ihre Bewegungsfreiheit und die abwechslungsreiche Nahrung aus Kräutern und Gräsern. Um Abwechslung in Ihre Küche zu bringen, bieten wir ausschließlich erstklassige Wildprodukte an. Unsere Qualitätskontrollen, die vom Zerlegen bis zur Auslieferung durchgeführt werden, gewährleisten, dass nur das beste Wildfleisch in den Küchen unserer Kunden landet.

Neben einer Auswahl an internationalen Spezialitäten haben wir unser Angebot um regionale Wildsorten erweitert. Dank unserer Hauptlieferanten, dem Tiroler Unternehmen Ager,

können wir Gastronomie und Hotellerie Delikatessen aus heimischen Wäldern anbieten. Zusätzlich zu schmackhaftem Wildfleisch bieten wir auch eine vielfältige Auswahl an Beilagen, exzellenten Weinen und feinsten Gewürzen, um Ihre Wildgerichte perfekt abzurunden. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Wedl', with a long, sweeping underline.

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



€ 23,99 per kg



Art. Nr. 462332
Hirsch Edelmuschel
Schulter ohne Wade *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 kg



€ 11,99 per kg



Art. Nr. 460696
Wild Edelmuschel
dreierlei - Hirsch/Reh/Wildschwein *

Herkunft Österreich

Portion à 180 g
Karton à 2,88 kg (16 Portionen)



€ 25,99 per kg

Reh

kurzfaserig, mager, rötlich braune Farbe

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 462335
Reh Keule ohne Knochen *

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 19,99 per kg



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

Herkunft Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 28,99 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



€ 34,99 per kg



Art. Nr. 462993
Reh Edalgulasch Top *

Herkunft Österreich

Packung à 2,5 kg
Karton à 10 kg



€ 21,99 per kg

Hirsch

kernige Struktur, mager, dunkle rotbraune Farbe

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 stattfindet, während sie in Europa zu einer anderen Zeit stattfindet.

★ = Tiefkühlware



Art. Nr. 460415
Hirsch Keule ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 7,99 per kg



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

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 9,99 per kg



Art. Nr. 460422
Hirsch Schulter ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 6,99 per kg



Art. Nr. 468880
Hirsch Rücken ohne Knochen *

Herkunft Neuseeland

Karton à ca. 10 - 12 kg



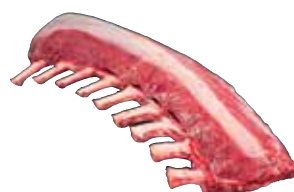
€ 23,99 per kg

* = Tiefkühlware



Art. Nr. 468968
Hirsch Racks Kronen *

Herkunft Neuseeland
Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 23,99 per kg



Art. Nr. 468973
Hirsch Edulgulasch *

Herkunft Neuseeland
Karton à ca. 10 - 12 kg



€ 9,99 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



€ 16,99 per kg



Art. Nr. 468828
Hirsch Steakhüfte
ohne Silberhaut *

Herkunft EU
Karton à ca. 12 - 15 kg



€ 16,99 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

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



€ 14,99 per kg



Art. Nr. 463948
Ibérico Schwein Racks *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 18,99 per kg



Art. Nr. 463946
Ibérico Schwein Rücken
ohne Knochen *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 14,99 per kg



Art. Nr. 463947
Ibérico Schwein Schopf
ohne Knochen *

Herkunft Spanien

Karton à ca. 10 kg



€ 17,99 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



Wagyu Beef

gleichmäßig, sehr fein marmoriert,
saftiges Fleisch

Das Rind aus Japan

Aufgrund ihrer kaum erfolgten Kreuzungen im Laufe der Geschichte gibt es heute nur drei bedeutende Rassen der „indigenen“ Rinder. Während der langsamen Mast von Wagyu-Rindern werden keine künstlichen Wachstumshormone oder Antibiotika eingesetzt, wodurch es zu Recht den Ruf hat, das beste Rindfleisch der Welt zu sein. Das Fleisch ist bekannt für seine einzigartige Zartheit und sein unvergleichliches Aroma. Bei einer richtigen Aufzucht ist es von intramuskulärem Fett durchzogen, was für eine seidenweiche Konsistenz und ein unverwechselbares Geschmackserlebnis sorgt, das mit keiner anderen Rasse vergleichbar ist.

* = Tiefkühlware



046817924

Art. Nr. 468792
Wagyu Beef Filet *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3,8 kg



€ 199,99 per kg



046817856

Art. Nr. 468785
Wagyu Beef Roastbeef *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3 kg



€ 159,99 per kg



046817863

Art. Nr. 468786
Wagyu Beef Ribeye *

Herkunft Japan

Stück à ca. 3 kg



€ 149,99 per kg



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
5 Sterne/95 Punkte
SIEBERERS HEIMATBÜHNE
4 Sterne/92 Punkte

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.

Rehrücken mit Kartoffeln, Kastanien und Portwein

ZUTATEN

1 Rehrücken ganz
100 g Kastanien ganz (blanchiert)
1/4 l Portwein rot
Sternanis, Kardamom,
Piment, Orangenzesten

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken auslösen, zu parieren
und portionieren - ca. 120 g pro Portion.
Die Fleischstücke scharf anbraten und
im Ofen bei 100°C Umluft ca. 8 Minuten
medium braten. Kerntemperatur 54°C.

Die Kartoffel, Eier und braune Butter
zusammen mixen und mit Salz, Pfeffer
und Muskat würzen. Anschließend in
eine gebutterte Auflaufform geben und
bei 92°C Dampf 40 Minuten abgedeckt
garen.

Den Portwein mit Sternanis, Kardamom,
Piment und Orangenzesten aufkochen
und auf 125 g reduzieren. Anschließend

225 g Kartoffel mehlig (gekocht)
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
90 g braune Butter
Wildjus

den kochenden Fond über die
blanchierten Kastanien gießen.

Den Kartoffelflan in Rechtecke
schneiden oder mandelförmig
ausstechen und in Butter leicht
anbraten. Die Portweinkastanien
darauf platzieren. Ein Esslöffel von
der Wildjus auf den Teller geben und
dann den Rehrücken hineinsetzten.
Mit frischem Portolack und
Gemüsechips ausgarnieren.



Reh Rücken

mit Knochen, aus Österreich

Karton à ca. 10 - 12 kg



34⁹⁹

Die Auswahlmöglichkeiten an Weinen zu Wildgerichten sind vielfältig und spannend. Die klassische Kombination, wie Weißwein zu hellem und Rotwein zu dunklem Fleisch, muss nicht immer optimal sein. Um dem Gaumen etwas Freude zu bereiten, lohnt es sich auf jeden Fall Neues auszuprobieren.

Um einen Weißwein mit Wild zu servieren, brauchen wir Struktur und Kraft. Aus diesem Grund empfiehlt Category Manager Harald Stollwitzer zwei Chardonnays, bei denen das leicht exotische Aroma der Rebsorte den Geschmack des Fleisches unterstützt und das gut integrierte Holz es schafft, sich um das Gericht zu legen, um es noch zarter zu machen.

Als Empfehlung zu Wildgerichten ist der Barolo von Ca Viola eine ausgezeichnete Wahl. Dank seiner Tannine und seiner Säure kann er perfekt auch deftige Wildgerichte begleiten. Seine Aromen von Veilchen und Kirschen verbinden sich sehr angenehm mit den kräftigeren Noten des Fleisches und wenn wir ihn etwas kühlen, können wir ihn auch mit Wildgeflügel kombinieren, ohne befürchten zu müssen, einen zu strukturierten Wein gewählt zu haben.

Um die Weinkarten um etwas Neues zu erweitern, haben wir als Tipp Carmenere aus Italien eingebaut.

Carmenere ist eine rustikale und strukturierte Rebsorte. Nur wenige Erzeuger sind in der Lage, die Eleganz dieser alten und voluminösen Sorte in edlen Weinen herauszuholen. Azienda Agricola Inama ist sicherlich der beste Ausdruck, den Italien derzeit und in den letzten Jahren in Bezug auf diese Sorte zeigen konnte. Ein Weingut, dem es gelungen ist, die Stärke und Rustikalität dieser Rebe zu bändigen, indem nur ihre elegantesten und zartesten Teile zur Schau gestellt werden.

Carmenere Più ist ein Wein mit Charakter und Struktur, dessen Fruchtaromen, unterstützt von hervorragenden Tanninen und großer Frische, perfekt zu Wildragouts passen.

Unsere Sommeliers wünschen „Waidmannsheil“ und unterstützen Sie gerne mit einer persönlichen Beratung in den Vinotheken Wedl in Ihrer Nähe.

Unsere Empfehlung



Harald Stollwitzer
Category Management
Wein und Schaumwein



Art. Nr. 055979

Barbera Bricet⁰
0,75 l

Caviola Piemont

€ 12,69
per Flasche



Art. Nr. 056181

Chardonnay Ried Seindl⁰
0,75 l

Weingut Müller Stefan Klöch

€ 15,99
per Flasche



Art. Nr. 056094

Carmenere Più⁰
0,75 l

Azienda Agricola Inama

€ 10,99
per Flasche



Art. Nr. 056607

Chardonnay „Paso Robles“⁰
0,75 l

Liberty School – Austin Hope

€ 16,99
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 800 - 900 g
Karton à 10 Stück



€ 11,99
per Stk.



Art. Nr. 468868
Fasan Brustfilet *

Herkunft EU

Karton à ca. 5 kg



€ 23,99 per kg



Art. Nr. 468727
Wachteln extra groß *

Herkunft EU

Packung à 4 Stück



€ 2,59 per Stk.



Art. Nr. 464387
Wachteln Brüstchen *

Herkunft EU

Packung à 48 Stück



€ 28,69 per kg

Exoten

Kängurufleisch: dunkel, zart, feinfaserig



04610755

Art. Nr. 461075
Känguru Oberschale *

Herkunft Australien

Karton à ca. 5 kg



€ 12,99 per kg



04610779

Art. Nr. 461077
Känguru Rücken ohne Knochen *
Striploin

Herkunft Australien

Karton à ca. 5 kg



€ 14,99 per kg

Terrinen

in Trapezform à 500 g

Neu bei
Wedl!



04332435

Art. Nr. 433243
Hirschterrine mit Cranberries

Halbrunde Terrinenform à 500 g



€ 11,69
per Stk.



04332138

Art. Nr. 433213
Rehterrine mit Gänseleber

Halbrunde Terrinenform à 500 g



€ 16,59
per Stk.



04332220

Art. Nr. 433222
Wildenterrine mit Gemüse

Halbrunde Terrinenform à 500 g



€ 14,69
per Stk.



04332244

Art. Nr. 433224
Kaninchenterrine
nach mediterrane Art

Halbrunde Terrinenform à 500 g



€ 12,49
per Stk.



Zeit für Genuss



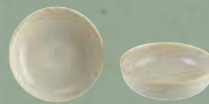
Teller flach »Sand«

ø 220mm VE 1
542164 **9,90€**
ø 280mm VE 1
541325 **13,90€**



Teller tief »Sand«

ø 250mm VE 1
542165 **14,90€**



Schale rund »Sand«

ø 140mm VE 1
542170 **7,50€**



Platte »Fium Hygge«

L 300 B 160mm VE 1
542597 **15,90€**
L 340 B 230mm VE 1
542598 **19,50€**



Schlemmerpfanne

ø 200mm VE 1
542664 **10,50€**
ø 240mm VE 1
542666 **13,90€**



Besteck »Santorini«

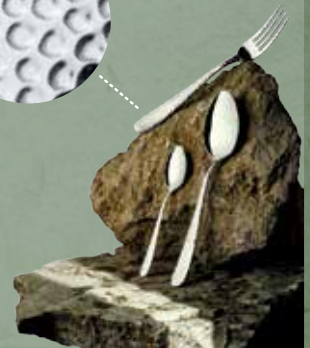
TAFELMESSER L 235mm VE 12
542691 **2,90€**
TAFELLÖFFEL L 200mm VE 12
542698 **1,79€**
TAFELGABEL L 200mm VE 12
542701 **1,79€**



Besteck »Santorini«

KAFFEELÖFFEL L 140mm VE 12
542708 **1,09€**
KUCHENGABEL L 148mm VE 12
542706 **1,09€**

HAMMERSCHLAGOPTIK & SPIEGELFINISH



rechberger
DER GESCHIRR-SPEZIALIST

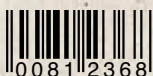
Die Saison
wird **Wild**



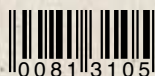
Lukull
Beste Basis Bratenjus
Art. Nr.: 088416, Gewicht: 2 x 2,5 kg



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



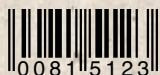
Knorr
Bratensaft
Art. Nr.: 081236, Gewicht: 6 kg



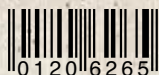
Knorr
Braune Roux
Art. Nr.: 081310, Gewicht: 5 kg



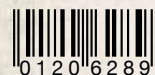
Knorr
Goldaugen Rindsuppe
Art. Nr.: 081188, Gewicht: 15 kg



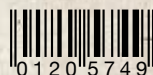
Knorr
Demi Glace granuliert
Art. Nr.: 081512, Gewicht: 1,05 kg



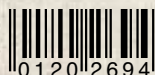
Maizena
Maisstärke
Art. Nr.: 120626, Gewicht: 2,5 kg



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, TK, geschnitten, 2 x 2 cm

Beutel à 1 kg



0462 1065

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

Beutel à 2,5 kg



0461 9291

Art. Nr. 461929
Cuisine Noblesse
Sprossenkohl / 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



0120 3424

Artikel Nr. 120342
Cuisine Noblesse
Semmel Serviettenknödel 21 Stk. im Kochbeutel

Karton à 5 kg



0171 3183

Artikel Nr. 171318
Cuisine Noblesse
Sauerkraut

Dose à 4250 ml





Artikel Nr. 171319
Cuisine Noblesse
Rotkraut

Dose à 4250 ml



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. 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



Artikel Nr. 210786
Senna
Preiselbeeren

Packung à 80x30 g



Genusswelt Fleisch Wildbret


Bitte beachten Sie:


Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.


© Wedl Handels-GmbH

Stand: Juli 2023

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**
059335-4300

**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 und Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3600

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

Wedl
seit 1904