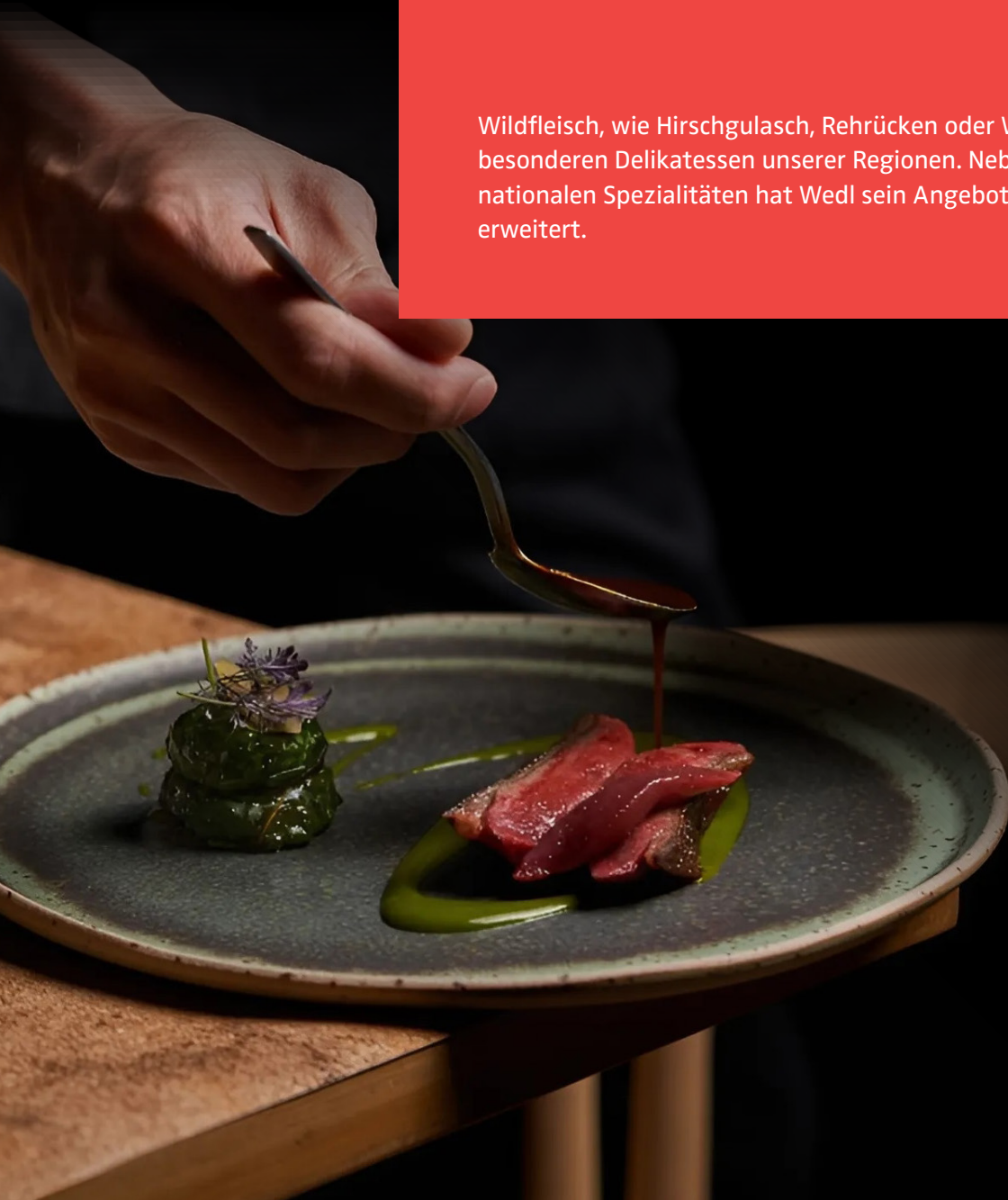


Genusswelt Fleisch Wildbret

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 exzellenter Geschmackserlebnisse,

Wildfleisch wie Hirsch, Reh, Wildschwein, Federwild oder Wassergeflügel zählt zu den echten regionalen Delikatessen. Der unverwechselbare Geschmack entsteht durch die Bewegungsfreiheit der Tiere, ihre abwechslungsreiche Ernährung aus Kräutern und Gräsern sowie ein stressfreies Leben.

Wir bieten ausschließlich hochwertiges Wildfleisch an, das vom Anfang bis zum Ende streng kontrolliert und damit beste Qualität und Geschmack garantiert wird.

Unser Sortiment umfasst internationale Spezialitäten wie Ibérico Schwein, Maredo und Duroc sowie regionale Wildsorten aus Österreich. Dank unseres Hauptlieferanten, dem Tiroler Unternehmen Ager, beliefern wir Gastronomie und Hotellerie mit heimischen Delikatessen.

Zur Inspiration stellen wir Ihnen ein ausgewähltes Rezept als Vorschlag für die Zubereitung unseres Wildfleisches vor. Passende Weine und Beilagen unterstützen Sie dabei, Ihr Geschmackserlebnis individuell abzurunden. Ihrer kulinarischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

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

Ihr

Lorenz Wedl

Hirsch	4
Hirsch aus Österreich	6
Reh	7
Wildschwein.....	8
Federwild	9
Wassergeflügel	10
Ibérico Schwein	11
Maredo	12
Duroc	13
Rezept	14
Wein	15
Beilagen	17-19

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 03.08.2026 bis 29.11.2026

Eigentumsvorbehalt:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

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

14⁷⁹



Hirsch Keule 4er-Schnitt

TK | Neuseeland

Packung à ca. 1,45 kg



per kg

15⁹⁹



Hirsch Schulter ohne Knochen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 4 kg



per kg

13²⁹



Hirsch Rücken ohne Knochen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 2,1 kg



per kg

35⁹⁹

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 dauert, während sie in Europa zu anderen Zeiten stattfindet.



Hirsch Oberschale ohne Deckel

TK | ohne Deckel | Europa

Packung à ca. 3 kg



per kg

19⁹⁹



Hirsch Racks | Kronen

TK | Neuseeland

Packung à ca. 660 g



per kg

36³⁹



Hirsch Gulasch Standard

TK | von der Wade und Brust

Packung à ca. 2,50 kg



per kg

10⁹⁹



Hirsch Edulgulasch

TK | Neuseeland

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

14⁹⁹

Hirsch aus Österreich

Natur, Qualität und Herkunft – das Beste aus heimischer Jagd

Österreichischer Hirsch steht für unverfälschten Geschmack und regionale Qualität. Die Tiere leben in freier Wildbahn und entwickeln durch ihre natürliche Lebensweise ein besonders aromatisches Fleisch mit feiner Struktur.

Die heimische Herkunft, kurze Transportwege und hohe Qualitätsstandards machen österreichischen Hirsch zur idealen Wahl für anspruchsvolle Küchen, die Regionalität und authentischen Wildgenuss in den Mittelpunkt stellen.



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

36⁹⁹



Hirsch Edelgulasch

TK | ohne Knochen | Schulter ohne Wade

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

16⁷⁹



Hirsch Ossobuco

TK | Österreich

Packung à ca. 600 g



per kg

13⁹⁹



Hirsch Keule

TK | ohne Knochen | Österreich

Packung à ca. 6 kg



per kg

14⁷⁹

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 hochwertige Zuschnitte für Gulasch- und Ragoutgerichte. Für eine saisonale Karte mit Raffinesse ist Reh die perfekte Wahl – elegant, leicht und unverwechselbar im Geschmack. Ein Produkt, das höchste Qualität und feinen Genuss vereint.



Reh Keule ohne Knochen

TK | Österreich

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

16²⁹



Reh Keule 4er-Schnitt

TK | Europa

Packung à ca. 500 g



per kg

23⁹⁹



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

20⁶⁹

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 ca. 900 g



per kg

15⁴⁹



Wildschwein Keule

TK | ohne Knochen | Europa

Packung à ca. 4,5 kg



per kg

16²⁹



Wildschwein Gulasch Premium

TK | Schulter ohne Wade | Europa

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

16²⁹



Wildschwein Rücken

TK | ohne Knochen | Europa

Packung à ca. 1 kg



per kg

16⁷⁹

Fein, aromatisch und elegant – Wildgenuss mit Flügeln

Federwild überzeugt durch Vielfalt und Raffinesse. Es lässt sich braten, schmoren, pochieren oder sous-vide garen und harmoniert 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.



Maishähnchen Brust Supreme

TK | Frankreich

Packung à ca. 400 g



per kg

Tagespreis



Wachtel Brüstchen

TK | Spanien

Packung à ca. 400 g



per kg

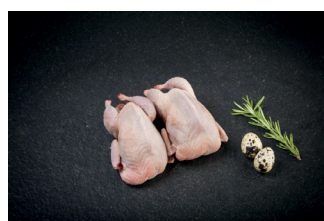
Tagespreis



Wachteln

TK | extra groß

Packung à 4 Stück



per Packung

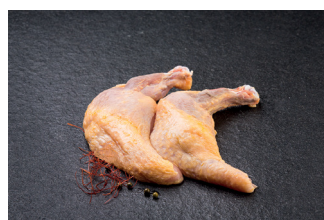
Tagespreis



Perlhuhn Brust

TK | Frankreich

Packung à ca. 400 g



per kg

Tagespreis

Wassergeflügel

Saftig, delikats und vielseitig

Wassergeflügel überzeugt mit seiner Saftigkeit, feinen Faserung und dem charaktervollen Geschmack. Ob gebraten, geschmort oder pochiert – Enten harmonisieren hervorragend mit fruchtigen, herbstlichen und würzigen Begleitern. Sie eignen sich ideal für festliche Hauptgerichte, kreative Vorspeisen sowie raffinierte saisonale Spezialitäten mit exklusivem Charakter.



Enten grillfertig

TK | ohne Innereien

Packung à 1,9 kg



per kg

5⁴⁹



Enten grillfertig

TK | ohne Innereien

Packung à 2,1 kg



per kg

5⁴⁹



Enten grillfertig

TK | ohne Innereien

Packung à 2,3 kg



per kg

5⁴⁹



Enten Keule männlich

TK | Barbarie Frankreich

Packung à ca. 700 g



per kg

Tagespreis



Enten Brust männlich

TK | Barbarie Frankreich

Packung à ca. 800 g



per kg

Tagespreis



Enten Brust weiblich

TK | Barbarie Frankreich

Packung à ca. 500 g



per kg

Tagespreis

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

21⁹⁹



Ibérico Schweine Rücken

TK | ohne Knochen | Spanien

Packung à ca. 2,5 kg



per kg

20⁹⁹



Ibérico Schweine Schopf

TK | ohne Knochen | Spanien

Packung à ca. 1,3 kg



per kg

13⁷⁹



Ibérico Schweine Racks

TK | Spanien

Packung à ca. 2 kg



per kg

20³⁹

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
Entrecôte

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 1,6 kg



per kg

Tagespreis



Maredo
Filet 4/5 lbs.

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 2 kg



per kg

Tagespreis



Maredo
Roastbeef

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 4,4 kg



per kg

Tagespreis



Maredo
Steakhüfte

Frisch | Argentinien

Packung à ca. 2,2 kg



per kg

Tagespreis



Spanisches Duroc-Schweinefleisch für anspruchsvolle Genießer

Feinstes Duroc-Fleisch aus Spanien – berühmt für seine außergewöhnliche Saftigkeit und den feinen Geschmack. Spanisches Duroc steht für transparente Herkunft und sorgfältige Aufzucht. Perfekt für zarte Steaks, besondere Cuts oder kreative Gourmetmenüs mit mediterranem Flair.

Das Duroc-Fleisch wird ausschließlich von Duroc-Schweinen gewonnen, einer Rasse, die für ihre hochwertige Fleischqualität und starke Marmorierung geschätzt wird. Die Tiere wachsen unter besten klimatischen Bedingungen auf großzügigen Weideflächen auf und werden hauptsächlich mit natürlichem Futter versorgt. Nur ausgewählte Stücke, die strengen Qualitätskontrollen unterliegen, erhalten das Prädikat „Kontrollierte Duroc-Qualität“.



Duroc **Schopf ohne Knochen**

Frisch | Spanien

Packung à ca. 2 kg



per kg

Tagespreis



Duroc **Presa | Schopf Kernstück**

Frisch | Spanien

Packung à ca. 1,2 kg



per kg

Tagespreis



Duroc **Rücken ohne Knochen**

Frisch | Spanien

Packung à ca. 1,3 kg



per kg

Tagespreis



Duroc **Filet ohne Kopf**

Frisch | Spanien

Packung à ca. 400 g



per kg

Tagespreis



Duroc **French Rack**

Frisch | Spanien

Packung à ca. 3,6 kg



per kg

Tagespreis



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.

Rosa gebratener Rehrücken, Kartoffel-Speckstampf, Kohlsprossen, Preiselbeer Sauce

REHRÜCKEN

800 g Rehrücken
4 EL Öl
Thymian, Rosmarin, Piment, Kardamom, Wacholderbeeren, Liebstöckel, Kümmel, Chili, Salz

ZUM AROSIEREN

100 g Butter
1 Knoblauchzehe
Rosmarin, Thymian, Majoran

SPECK-KARTOFFELSTAMPF

800 g Kartoffeln
1 Zwiebel
150 g Speck
100 g Butter
Salz, Pfeffer & Muskatnuss

PREISELBEERSAUCE

2 Schalotten
2 EL Butter
200 ml Rotwein
100 ml Rindersuppe
50 ml Orangensaft
2 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
100 g Wildpreiselbeeren
Salz, Pfeffer & Stärke zum Anbinden

KOHLSPROSSEN

200 g Kohlsprossen
1 EL Butter
Salz, Pfeffer & Zucker

ZUBEREITUNG

Rehrücken salzen, würzen, rundum in Öl anbraten und im Ofen bei 82°C auf 51°C Kerntemperatur garen. Fleisch kurz rasten lassen, dann in Kräuterbutter übergießen und nochmals rasten lassen, vor dem Servieren aufschneiden.

Kartoffeln schälen, weich kochen und zerstampfen. Zwiebel in Butter braun schmoren, Speck zugeben, kurz mitbraten und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlsprossenblätter kurz in heißem Wasser blanchieren, dann in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für die Sauce Schalotten in Butter anschwitzen, Preiselbeeren und Rotwein zugeben, einkochen lassen, mit Suppe und O-Saft aufgießen, würzen, einreduzieren und abschmecken.



Reh Rücken ohne Knochen

TK, | Europa, Packung à ca. 600 g

per kg



53⁹⁹

WENN WILD AUF WEIN TRIFFT.

EIN ROTWEIN FÜR BESONDERE MOMENTE.

AUSSERDEM PASSEND:



REHBOCK

KRÄFTIG.
CHARAKTERSTARK.

Cuvée Rehbock 0,75 l

7⁹⁹



Cuvée Grand Pri 0,75 l

13⁹⁹



Merlot 0,75 l

11¹⁹





FORGED

Kochmesser »Olive«

L 355 mm | Klinge 200 mm

handgeschmiedet

544238

FORGED

Kochmesser »Olive«

L 400 mm | Klinge 160 mm

handgeschmiedet

545043

FORGED

Messerset »Olive« 3-tlg.

L 400 mm | Klinge 125/160/175 mm

handgeschmiedet

545040



JOSEF **MM**
DAS GLAS

JOSEF **ML**
DAS GLAS

JOSEF MM Weinglas

1 0,51 l

H 242 mm | ø 90 mm

549540

JOSEF ML Glas

1 0,82 l

H 248 mm | ø 114 mm

540387



LEOPOLD VIENNA

Sektkühler

H 203 mm | ø 197 mm

Edelstahl

545638

Kühlerständer

H 670 mm | ø 262 mm

Edelstahl

545645



rechberger
DER GESCHIRR-SPEZIALIST

Perfekte Begleiter für Ihre Wildgerichte

Die ideale Ergänzung zu Ihren Wildgerichten: 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.



Bauernland
Semmelknödel

Beutel à 25 x 150 g



Cuisine Noblesse
Pommes Frites

10 x 10 mm
Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Kroketten lang

paniert
Beutel à 2,5 kg



Settele
Eier-Spätzle
Eier aus Bodenhaltung
Beutel à 2,5 kg



Settele
Eier Spätzle geschabt

Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Steinpilze geschnitten

2 x 2 cm
Beutel à 1 kg



Cuisine Noblesse
Sprossenkohl

25 | 30 mm
Beutel à 2,5 kg



Cuisine Noblesse
Delikatessbohnen

fein | 8 mm
Beutel à 2,5 kg



Wild Saison



**Knorr Professional
Goldaugen Rindsuppe**

Art. Nr.: 081188, Gewicht: 15 kg



**Knorr
Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe**

Art. Nr.: 085466, Gewicht: 0,9 kg



**Knorr
Kürbis Cremesuppe**

Art. Nr.: 081118, Gewicht: 2,75 kg



**Knorr
Bratensaft**

Art. Nr.: 081236, Gewicht: 6 kg



**Knorr
Bratenjus pastös**

Art. Nr.: 080377, Gewicht: 3,5 kg



**Knorr Professional
Wild Sauce**

Art. Nr.: 080298, Gewicht: 6 x 1 kg



**Knorr
Braune Roux**

Art. Nr.: 081310, Gewicht: 5 kg



**Knorr
Demi Glace Braune Grundsauce granuliert**

Art. Nr.: 081512, Gewicht: 6 x 1,05 kg



**Knorr Professional
Kochcreme**

Art. Nr.: 103009, Gewicht: 12 x 1 l



**Knorr
Weiße Roux**

Art. Nr.: 081309, Gewicht: 5 kg



**Knorr
Blitz-Püree mit Vollmilch**

Art. Nr.: 123549, Gewicht: 5 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

Mehr Informationen auf ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**



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



Cuisine Noblesse
Dunst Birnenhälften
in Wasser
Dose à 2,65 l



Cuisine Noblesse
Sauerkraut
Dose à 4,25 l



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



Selex
Wildpreiselbeeren
Eimer à 5 kg



Valenzi
Wildpreiselbeeren
Eimer à 5 kg



Wiberg
Wacholderbeeren
ganz
Dose à 1,2 l



Wiberg
Rosmarin
gefriergetrocknet
Dose à 1,2 l



Kotányi
Grillgewürz Argentinia
Dose à 1200 ccm



Kotányi
Wildgewürz
gemahlen
Dose à 1200 ccm



Genusswelt Fleisch Wildbret

Bitte beachten Sie:

Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.

© Wedl Handels-GmbH

Stand: Juni 2026

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

Wedl
seit 1904