

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Brötchenhälften, leicht garniert

Brötchenhälfte klassisch Wurstaufschnitt, Schnittkäse, Putenbrust, Salami	2,20 €
Mehrkorn-Brötchenhälfte klassisch Wurstaufschnitt, Schnittkäse, Putenbrust, Salami	2,40 €
Brötchenhälfte exklusiv Roastbeef, Parmaschinken, Räucherlachs, Forelle, Lachsschinken	2,50 €
Mehrkorn-Brötchenhälfte exklusiv Roastbeef, Parmaschinken, Räucherlachs, Forelle, Brie, Lachsschinken	2,70 €
gedeckeltes Partybrötchen belegt mit Wurst / Käse / Schinken	2,75 €
Partybrötchenhälfte belegt mit Wurst / Käse / Schinken	2,50 €

## Baguettes, leicht garniert

halbes Minibaguette belegt Brie, Salami+Käse, Pute, Tomate / Mozzarella, Roastbeef, Parmaschinken, Fischkäse, Lachschinken, Pastrami, etc.	3,95 €
geschlossenes Baguettesandwich Brie, Salami+Käse, Pute, Tomate / Mozzarella, Roastbeef, Parmaschinken, Fischkäse, Lachschinken, Pastrami, etc.	4,50 €

## Dreieckige Toastbrot-Sandwiches, im Pappkarton

Toast-Sandwich Gouda, Schinken, Salami, Bacon, Thunfisch, Chicken, Tomate & Mozzarella	3,20 €
--	--------

## Canapées, ausgarniert

Kassler, Grillschinken, Lachsschinken, Camembert, Gemüseantipasti, Tomate & Mozzarella	2,00 €
Räucherlachs, Roastbeef, Krabben, Forelle, Parmaschinken & Melone, Salami Milano & Kräuteroliven	2,30 €

## deftige Graubrotscheiben bzw Partybrötchen

Partybrötchen / Mini-Graubrotscheiben / Laugenkonfekt belegt mit Schnittlauchquark, Obazder, Bratwurstgehäck, angemachter Frischkäse, Zwiebelmettwurst, etc	2,20 €
--	--------

## Bagels, Focaccia

gedeckelter Bagel, auf Wunsch auch halbiert Lachs & Frischkäse, Truthahn & Honigsenf, Antipasti & Parmesan, Tomate & Mozzarella, Hähnchen & Mangochutney, Roastbeef & getrocknete Tomate, Kräuterfrischkäse	3,95 €
Mini-Bagels (ca. 9 cm Durchmesser) verschieden belegt	3,00 €
Focaccine / Mini-Focaccia verschieden belegt, Tomate und Mozzarella, Serranoschinken, Oliven und getrocknete Tomate, etc	3,25 €

## Panini, Tramezzini, Focaccia, nur noch kurz auf dem Kontaktgrill knusprig erwärmen

verschiedene Aufstriche, Schinken, Salami, Käse, Ruccola und Parmesan, Mortadella, Pastrami, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Cervelat, Parmaschinken, etc.	3,50 €
---	--------

## Bayerische Snacks

Laugenbreze, Laugenstange, gebuttert oder mit Nutella	1,95 €
Schnittlauch-Laugenbreze, Laugenstange, gebuttert oder mit Frischkäse	2,25 €
Laugenbreze belegt mit Emmentaler, Camembert, Salami oder Schinken	2,90 €

## Wraps im Kartonschälchen angerichtet

Pfirsich, Hühnchen und indische Currycreme	3,00 €
Kochschinken, Käse, Tomaten und Salat	3,00 €
vegetarisch mit Tomaten, Gurken und Salat	3,00 €
mediterran mit Antipasti, Salat und Tomaten	3,00 €
Räucherlachs, grüner Salat und Guacamole	3,00 €
Thunfisch, geraspelte Karotten und Salat	3,00 €
Hähnchenfiletstreifen, Cashewkerne, Mangochutney	3,00 €
Ruccola, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Parmesan	3,00 €

## Backwaren

Kaisersemmel, Schrippe, Partybrötchen, Scheibe Bauernbrot, Partybreze, Partystange, Laugenkastanie	0,60 €
Laugenbreze, Laugenstange, Kürbiskernsemmel, Mehrkornsemmel, Kornspitz	0,90 €
Fränkisches Bauernbrot 1Kg ganz oder geschnitten	3,95 €
Französische Baguettstange 250 Gramm	2,95 €
Steinofenbaguette 340 Gramm, Ciabatta ca. 300 Gramm	3,50 €

## Gebäck / Süße Teilchen

Reguläre Größe Buttercroissant, Nußschnecke, Schokocroissant, Quarkkolatsche, Apfeltasche, Donuts, Muffins	1,95 €
Mini-Plunderteilchen Mini-Croissant, Quarkbällchen, Mini-Berliner, Mini Donuts, Mini-Spritzteigring mit Zimtucker, Mini-Nußschnecke, Mini-Muffins, Mini-Schokobrötchen, Mini-Fruchtplunder, Mini-Puddingplunder, etc.	1,15 €
reguläre Blechkuchencarées (ca. 8 x 5cm)	2,20 €
Mini-Blechkuchenstücke auf Tortenspitzen (ca. 4 x 5cm)	1,30 €
Lemon-Tartelette, Espresso-Tartelette, Beerentartelette, Cheesecake-Törtchen im Mürbteigtarelette	2,75 €

## Pizza, Quicche und Co.

Hausgemachte Minipizza, ca. 10cm, verschieden belegt	2,25 €
Hausgemachte Pizzazunge, ca. 20 x 10cm,	3,50 €
Schinken-Käse-Stange überbacken mit Käse (150Gr)	2,50 €
Zwiebelkuchen mit und ohne Speck ca 8cm x 5 cm	2,50 €
Quiche Lorraine vom Blech, Zwiebel / Speck / Lachs / Gemüse ca. 8cm x 5 cm	2,50 €

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Fingerfood mit Fleisch, auf Holz gespießt

Hackbällchen, mediterranes Olivenhackbällchen, Broccoli-Hackbällchen, pikante Albondigas Diavolo	1,75 €
Pikantes Chili con Carne-Bällchen, gefüllt mit Kidneybohne	2,00 €
Lammhackbällchen mit Feta und Sesam	2,25 €
heißgegartes Schweinefilet mit Silberzwiebeln gespießt	1,95 €
Kernschinkenrolle mit Ruccola und Frischkäse gefüllt	1,95 €
Thai-Hackbällchen mit Sprossen	2,25 €
hauchfeiner Serrano- / Parmaschinken mit Melonenkugel	1,95 €
Aprikose / Dattel / Pflaume im Speckmantel	1,65 €
Spianata Romana Salami, mit Kräuterolive gespießt	1,50 €
Roastbeefröllchen mit Remoulade / Roquefortcreme gefüllt	2,00 €
Mini-Bratwurst mit Gürkchen gespießt	1,45 €
Luftgetrockneter Coppaschinken mit Olive gespießt	1,25 €
Champignon mit Hack + Ruccola, überbacken mit Parmesan	2,95 €
Mini-Quiche Lorraine, mit Speck und Käse überbacken	2,95 €
Schweinefiletscheibe gefüllt mit Aprikose bzw. Pflaumen	2,25 €
Spargelspitze im Parmaschinkenmantel, mit Parmesan überbacken	2,75 €
bayerisches Maki-Sushi mit Kalbsleberwurst im Tramezzinimantel, in Leinsamen getaucht	2,70 €
Roastbeef-Cube im Frischkäse-Pumpnickelmantel	2,50 €
Kalbfleischsülzerl mit Silberzwiebeln und Maiskölbchen	1,75 €
Bratwurst im Schlafrock, Mini-Hotdog / Partywiener	2,75 €
Bresaolaschinken vom Rind mit Peccorino	1,85 €
Partyschnitzelchen gebacken	1,75 €
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	1,50 €
Pumpnickelquadrat mit Schinken und Frischkäse	1,75 €
Trüffelbeberpraline im Pistazienmantel / Haselnußmantel	2,25 €
Mozzarellakugel in Parmaschinken gehüllt	2,25 €
Leberkäse-Laugenspieß	2,25 €
Blätterteigschnecke mit Hackfleisch gefüllt	2,50 €

## Fingerfood mit Fisch, auf Holz gespießt

Lachstartar mit Limette mariniert auf Baguettescheiben	3,00 €
Garnelenspießchen mit gedünsteten Zuckerschoten	3,25 €
Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Wurzelgemüse auf Cracker	2,50 €
Crepesröllchen mit Mango-Räucherlachscreme	1,95 €
Pumpnickelquadrat mit Frischkäse und Räucherlachs	2,00 €
Hausgebeizter Gravedlachs mit marinierter Gurkenkugel	2,50 €
Kirschtomate gefüllt mit Räucherforellenmousse	1,95 €
Kirschtomate gefüllt mit Garnelencocktail	2,15 €
Garnelenfrikadelle mit Wasabimayonnaise	2,95 €
Pikante Tortillaraute mit Oliven und Scampi gefüllt	2,50 €
Crepesröllchen gefüllt mit Lachs oder Thunfisch	1,95 €
Peperoni mit Thunfischcreme gefüllt	2,15 €

## Fingerfood vegetarisch, auf Holz gespießt

Auberginenröllchen mit Zitronenquark	1,95 €
Käsewürfel mit Weintraube	1,50 €
Kirschtomate gefüllt mit Ricottacreme	1,95 €
Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum	1,90 €
Pikante Tortillaraute mit Gemüse und Oliven gefüllt	1,75 €
verschiedene Feinkostsalate im Mürbteigartelett	2,15 €
Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt	1,95 €
Mürbteigartelett mit marktfrischen Gemüse in einer Sahnecreme, überbacken mit Parmesan	2,50 €
Taleggiokäse mit Weintraube	1,40 €
Frischkäsepraline im Pfeffer-, Petersilien- und Paprikamantel	1,40 €
Salatgurke gefüllt mit angemachtem Frischkäse	1,75 €
Mürbeteigartelette gefüllt mit Sauerrahm, Eigelb und Parmesan, überbacken mit Spargelspitze	2,95 €
Texanische Kidneybohnenrolle im Tortillafladen	1,75 €
Gorgonzolacreme auf Pumpnickeltaler mit Trauben garniert	2,00 €
Obazderpraline in Pumpnickelbröseln gewendet	1,75 €
gebratene Gemüseantipasti in Balsamico mariniert, gespießt	1,95 €
Crepesröllchen mit Hummus gefüllt	1,75 €

## Fingerfood mit Geflügel, auf Holz gespießt

Entenbrustrolle mit Wasabicreme und Thaispargel gerollt	2,75 €
Hähnchenrolle mit Oliven und Nüssen gefüllt	2,00 €
Satéspeiß von der Hühnerbrust	2,95 €
Pastaspieß Tricolore, Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Pesto mit Pasta und getrockneter Tomate	2,25 €
Chicken Wings in BBQ-Marinade bzw Wiener Backhendteile	2,00 €
Pollo Tonnato, Scheiben von der Putenbrust gefüllt mit Thunfischcreme, mit Kapern gespießt	1,95 €
Geflügelleberpraline im Pistazien- bzw Haselnußmantel	2,00 €
Putenrolle mit Wokgemüse gefüllt im Sesammantel	1,85 €
Hähnchenrolle mit Blattspinatfarce gefüllt	1,85 €
Hähnchenbruststreifen im Cornflakesmantel	2,00 €
Tranchen von der heißgegartem Entenbrust	2,00 €

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Gabelfood vegetarisch, im Gläschen / Schälchen

gebratene Gemüseantipasti in Balsamicodressing und Tomatenpesto, garniert mit Basilikum & Parmesan	3,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, roten Bohnen, Salatgurkenstückchen und Frühlingszwiebeln	2,95 €
Couscous-Grieß in Joghurtdressing mit Kirschtomaten, Salatgurken und roten Berglinsen	2,95 €
Tofuwürfel im Sesammantel auf Pak-Choi mit Erdnußdressing	2,95 €
Antipasti von Austernpilzen mit getrockneten Tomaten und frittierten Kapernäpfeln	3,00 €
Ratatouillesalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan	3,00 €
Ziegenfrischkäsecreme mit Oliventapenade, Pumpernickelbröseln und Akazienhonig	2,95 €

## Gabelfood Geflügel, im Gläschen / Porzellanschälchen

kleine Entenbrusthäppchen, angerichtet auf Waldorfsalat	3,45 €
rosa gebratene Entenbrust auf einem Salat aus Grapefruits und Orangenfilets mit Fünfgewürz	3,45 €
Hühnercocktail in Currymarinade mit Champignons und Mandarin-Orangen	3,00 €
Maishähnchenbrust mit asiatischen Gewürzen auf Ananas-Pfeffer-Chutney	3,50 €

## Gabelfood Fisch, im Gläschen / Porzellanschälchen

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie und gedünsteten Fenchelstreifen	3,95 €
Tartar vom Räucherlachs in der Limettenmarinade mit Gemüsewürfeln	3,75 €
geräuchertes Forellenfilet auf mariniertem Lauchsalat mit Apfel-Meerrettich	3,85 €
Thunfischwürfel im Sesammantel auf Petersilien-Taboulé (Bulgursalat)	3,95 €
Knoblauchgarnele auf geräuchertem Kartoffelsalat (Essig / Öl)	3,50 €
Räucherlachsrollchen mit Frischkäse auf Ratatouillesalat	3,00 €
Tartar von der Eismeergarnele auf Blumenkohl-Pannacotta	3,95 €

## Gabelfood Fleisch, im Gläschen / Porzellanschälchen

Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce, garniert mit Kapern	3,15 €
Scheiben von gesottenen Rindfleisch in Balsamico, Lauchzwiebelstreifen und Cocktailtomaten	3,00 €
Rindfleisch asiatisch mariniert mit Chili und Ingwer, Kürbis, Silberzwiebeln, Paprikastreifen	3,40 €
Weißwurstsalat mit Händelmeier-Senf dressing und gerösteten Brezencroutons	3,00 €
Rostbratwurst-Salat mit Cornichons und Paprika	2,95 €
Heißgegartes Schweinefilet in Sherrydressing auf Salat von roten Linsen und Karotten	3,25 €
Pastramirolle in Dijonsenf-Meerrettichmarinade auf Apfel-Radieschensalat	2,95 €
Tartar vom geräucherten Roastbeef auf Cumberlandcreme	3,50 €
Roastbeefrollchen mit Remoulade gefüllt auf Waldorfsalat	3,50 €

## Klassiker, hausgemacht in unserer eigenen Metzgerei

Paar Weißwürstchen (160Gr), Paar Putenwiener (140Gr)	2,25 €
Paar Wiener(150Gr) / Frikadelle (120Gr) / Leberkäse (180Gr) / Debreziner (150Gr)	2,10 €
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ (120Gr) / Schöpfcurrywurst (180Gr)	2,50 €
Bockwürste 80Gr	1,25 €
Kleine Bratwurst vom Rost, gebraten	0,75 €
Weinsauerkraut (180Gr)	2,50 €

## hausgemachte Salate

	Port.	Kg.
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckwürfeln	2,25 €	12,00 €
Nudelsalat mit Schinken und Mayonnaise, Wurstsalat mit / ohne Käse, Stadtwurst mit Musik	2,50 €	13,50 €
Feldsalat mit marinierten Champignons und Balsamico-Walnußdressing	3,95 €	
Hausgemachter Krautsalat mit Paprikastreifen	2,50 €	13,50 €
mexikanischer Reissalat mit Kidneybohnen, Avocado und Mais garniert mit Limettenscheiben	3,95 €	15,00 €
Rohkostsalat mit Karotten und Weißkraut in Knoblauch-Kräuter dressing	2,50 €	13,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse, Bulgursalat mit Gurke, Weintrauben, Minze	3,95 €	17,00 €
Tortellinisalat mit Mozzarella und sonnengetrockneten Tomaten, garniert mit Basilikumstreifen	3,95 €	17,00 €
mediterrane Nudelsalat mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	2,75 €	15,00 €
Zucchini-Pastasalat mit gerösteten Cashewkernen	4,25 €	17,50 €
italienischer Brotsalat mit Rucola und Salami Milano	4,25 €	
Apfel-Chinakohlsalat mit Kresse und Walnüssen, Sauerrahmdressing	3,95 €	
Baby-Leaf-Pflücksalat mit Parmesan croutons, Himbeerdressing	5,50 €	
Salat von Rauke und Mango mit körnigem Frischkäse und Pinienkernen	5,50 €	
Babyspinatsalat mit gebratener Chorizo, Piniernkernen und Rosinen,	5,00 €	
Hühnersalat mit Mandarinspalten, Champignons und Curry	3,95 €	18,00 €
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	3,95 €	17,50 €
Ratatouillesalat mit Balsamico und Sherryessig	3,95 €	17,50 €
Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce , garniert mit Kapernäpfeln	6,50 €	34,50 €
Ceasars Salad mit Putenbruststreifen und Croutons,	4,75 €	
Gemüseantipasti in Balsamicodressing und Tomatenpesto, garniert mit Basilikum & Parmesan	5,00 €	22,50 €

Bei Blattsalaten Dressing nach Absprache in der Shakeflasche oder Portions-Pipette

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Schöpfgerichte mit Fleisch

Ideal als schneller Snack zwischendurch, perfekt auch im Stehen zu essen nur mit Gabel oder Löffel Midiportion für kleine Pastabowls und Maxiportion zum sattwerden in großer Suppenbowl		Midi 200g	Maxi 375g
Putencurry mit Ananas und Aprikosen in Kokosrahm, Reis	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten, Champignons, Reis	7,00	9,50
Pasta mit Streifen von der Hähnchenbrust, Erbsen und Champignons in Rahmsauce	Teriyaki-Hähnchenbrust mit Curry-Kartoffeln und Koriander-Joghurt-Dip	7,20	9,80
Hähnchenstreifen auf tomatisiertem Blattspinat in Calvadosrahm, Backkartoffeln	Jambalaya Reispfanne mit Hühnchen, Chorizo und kreolischen Gewürzen	6,90	9,20
kräftiges Rindfleisch geschmort in Rotwein mit Champignons, Karotten und Sellerie, kleine Backkartoffeln	Lammstreifen auf Couscous-Ruccola mit Joghurt-Minz-Dip	8,00	10,50
Kartoffelgulasch mit Paprika und gebratener Kolbász-Salami	Krautwickel auf Zwiebelgemüse, Räucherspeck-Stampf	6,00	8,00
Tomatencurry mit Rindfleisch und Blumenkohl, Reis	Rotes Hühnchen Curry mit Thaingemüse, Basmati-Thai-Reis	7,20	9,80
Pasta mit gebratenen Entrecotestreifen auf Kirschtomatenragout mit Oliven	Zwiebelrostbraten mit Wurzelgemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	7,20	9,90
gebratenes Zitronenhuhn auf Zucchini-Paprika-Gemüse mit Sauerrahm, Backkartoffeln	Züricher Kalbsgeschnetztes mit Champignons und Butterspätzle	7,20	9,90
Tafelspitz mit Bouillongemüse, Salzkartoffeln, Meerrettich	Böflamott mit Brezenknödel und Bayerisch Kraut	8,00	10,80
Schweinebraten mit Semmelknödeln und Wirsinggemüse	Geschmelzte Maultaschen mit Ei und Röstzwiebeln	6,20	8,50
Hähnchensticks in Cornflakes, Ratatouillegemüse	Partyfrikadelle auf Möhrengemüse mit Petersilienschmand	6,00	8,20
Satéspieß von der Ente auf Wokgemüse, Reismudeln	Hänchensaltimbocca, Tomaten-Zucchini-gemüse, Gnocchi	8,00	10,50
Hähnchen-Piccata mit Kirschtomatenragout, Polentaschnitte	Rindergulasch mit Paprika, Salzkartoffeln	8,00	10,20
kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut oder Rahmwirsing	Partyleberkäse auf russischem Kartoffelsalat	6,00	8,00

## Schöpfgerichte Fisch

Ideal als schneller Snack zwischendurch, perfekt auch im Stehen zu essen nur mit Gabel oder Löffel Midiportion für kleine Pastabowls und Maxiportion zum sattwerden in großer Suppenbowl		Midi 200g	Maxi 375g
gebratener Wels auf Puy-Linsengemüse mit Karottenwürfeln	Crevetten in Curryrahm mit Butterreis	10,50	13,50
Nasi Goreng mit Huhn, Krabben, Reis und Paprika	Penne in Basilikumpesto mit Spinat und Scampi	9,20	11,80
Caipirinha-Lachs auf Fava-Bohnen, Zitronengrassauce	Viktoriabarsch auf Blumenkohlstampf mit Fingermöhren	10,00	12,50
Rotbarsch-Curry mit Zucchini, Blumenkohl und Kichererbsen	Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen	9,80	11,90
geräucherte Forelle im Crepesmantel mit Wasabipüree	Schwertfisch im Sesammantel auf Gurkensalat, Currymayo	9,80	14,50
Bouillabaisse mit Aioli und Olivencrostini	Auberginen-Lachs-Spieß, Paprika-Peperonata Ruccola	8,50	11,80
Räucherfischfrikadelle, Apfel-Kartoffelstampf, Meerrettich	Gorgonzola-Pasta mit Lachsstreifen und Ruccola	7,50	10,00

## Schöpfgerichte vegetarisch

Ideal als schneller Snack zwischendurch, perfekt auch im Stehen zu essen nur mit Gabel oder Löffel Midiportion für kleine Pastabowls und Maxiportion zum sattwerden in großer Suppenbowl		Midi 200g	Maxi 375g
Pasta mit Paprika, Zucchini und Auberginen in Tomatensauce mit Schafskäsewürfeln	vegetarisches Gemüsecurry mit Ananas, Aprikosen, Blumenkohl, Paprika, in Kokosrahm, Reis		8,20
Kartoffel-Tofu-Curry mit Gemüse in Erdnussauce	Chili sin Carne mit Gemüse	6,00	8,00
Kürbisrisotto mit Apfel und Chili leicht pikant	Penne all'arrabbiata mit Gemüse in Tomatensugo	6,00	8,00
Steinpilzrisotto mit Thymian	Kürbis-Gorgonzola-Risotto mit Birnenspalten	6,20	8,50
orientalischer Gemüsetopf mit Kichererbsen	Pasta mit Blattspinat und Fetakäsewürfeln	6,00	8,00
Erbsen-Petersilienrisotto mit Estragon und Schafskäse	Kräuter-Waldpilzragout mit Serviettenknödel	6,00	8,20
Geschmelzte Gemüse-Maultaschen mit Ei und Röstzwiebeln	Paprika-Couscouspfanne mit Minz-Schmand	6,20	8,70
Tabouleh mit getrockneter Aprikose und Gurken	Kartoffel-Spinatfrikadelle auf Kirschtomatenragout	6,50	9,00
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Gebratener Brezenknödel auf Rahmschwammerl	6,20	8,50
Spanische Reispfanne mit Oliven und pikanter Paprikacreme	Süßkartoffelcurry mit Prinzessbohnen und Limettenjoghurt	7,00	9,50

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Suppen (Portion 250 Gr)

Tomaten-Karottensuppe mit Basilikum	4,00 €
griechische Zitronensuppe mit grünem Spargel	4,00 €
Sellerie-Zitronengras Suppe	4,00 €
Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Majoran	4,00 €
Hähnchen-Curry-Suppe, gedünstete Champignons	4,00 €
Gulaschsuppe, pikant abgeschmeckt	4,00 €
Nudelsuppe mit Petersilie	4,00 €
Kürbissuppe mit Koriander und Chili leicht pikant	4,00 €
Paprika-Tomatensuppe, gebratener Serranoschinken	4,00 €
Thymian-Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen	4,00 €
Broccoliecesuppe, Blumenkohlacesuppe	4,00 €
Kokos-Koriandersuppe mit Frühlingszwiebeln	4,00 €
Steinpilzrahmsuppe	4,00 €
Maultaschensuppe (auch vegetarisch)	4,00 €
cremige Suppe aus Auberginen, weißen Bohnen und Ricotta	4,00 €
asiatische Karottensuppe mit Koriander pikant abgeschmeckt	4,00 €
Minestrone mit marktfrischem Gemüse, Reis oder Suppennudeln und Basilikum	4,00 €
fränkische Festtagssuppe mit Leberknödeln, Butterklößen und Fritatten	4,50 €
Asiatische Mitternachtssuppe mit Curryhackbällchen	4,50 €
Apfel-Kartoffelsuppe mit Apfelchip und Sesam-Räucherlachstartar	5,00 €
Meerrettich-Kartoffelsuppe mit geräuchertem Forellenfilet	5,00 €
Ochsenschwanzessenz mit eigener Einlage	5,00 €

## warme Tellergerichte Geflügel

Hähnchenbrust in Zitronen-Rosmarinsauce, Butternudeln	9,50 €
Putenspieße mit Zucchini in Curry mariniert, dazu kleine Backkartoffeln	9,50 €
Hähnchenpiccata Kirschtomatensauce, Butternudeln	9,50 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln	9,50 €
Putenrolle gefüllt mit Wokgemüse und Sojasauce, Basmati-Thai-Reis	9,50 €

## warme Tellergerichte Vegetarisch

Kleine Semmelknödel auf Waldpilzsauce	8,00 €
Pasta in Tomatensauce oder Gorgonzolarahmsauce	8,00 €
gebratene chinesische Nudeln mit Pilzen in süßsauerer Sauce	8,50 €
Mediterrane Nudelpfanne mit Ratatouillegemüse in Tomatensauce	8,50 €
Gemüselasagne in Tomatensugo	8,00 €
Paprika gefüllt mit Schafskäse, Tomatensugo, Gratin	8,00 €
Caneloni gefüllt mit Blattspinat auf Tomatensalsa	8,50 €

## warme Tellergerichte Fleisch

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln	9,50 €
Rinderroulade mit kleinen Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut	9,80 €
Saltimbocca Romana, Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Balsamicosauce, Backkartoffeln	9,90 €
Piccata Milanese vom Schweinefilet, in der Eihülle gebacken, Ratatouillegemüse, Tomatensauce, Pasta	9,00 €
Osso Bucco, Kalbshaxenfleisch mit Gemüsewürfeln in Tomatensauce, dazu Pasta	9,80 €
Involtni vom Kalb gefüllt mit Tomate-Mozzarella, leichtes Kartoffelgratin, mediterranes Ofengemüse	9,90 €
Naturschnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffelrösti	9,50 €
Schweineschnitzel paniert, dazu hausgemachter Kartoffelsalat	7,50 €
Bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Biersauce	8,00 €

## warme Tellergerichte Fisch

Saltimbocca vom Zander mit Salbei und Parmaschinken, Karotten-Linsen-Gemüse, kleine Backkartoffeln	12,50 €
LachsLasagne mit Blattspinat, überbacken mit Parmesan	9,00 €
Paniertes Rotbarschfilet mit Endiviensalat und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,80 €
Zander auf der Haut gebraten, Paprikakraut und Ofenkartoffeln	11,50 €
Lachsfilet auf tomatisiertem Blattspinat, Rosmarinkartoffeln	12,20 €



# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Desserts im Gläschen angerichtet als Löffelhappen

Tiramisu klassisch / Erdbeere / Himbeere / Cantuccini-Pfirsich / Apfel-Krokant	3,50 €
Mousse von weißer / heller / dunkler Schokolade	2,95 €
Ananas-Quarkcreme mit Pistazien	2,95 €
Sahnequark mit Mandarinspalten	2,95 €
Mascarponecreme mit Amarettini	2,95 €
Joghurtmousse mit Honig und Nüssen	2,95 €
Passionsfruchtmousse auf Ananastart	3,75 €
Creme von dunkler Schokolade auf Himbeermark	3,50 €
Spekulatius-Tiramisu mit Zimt bestäubt	3,75 €
Mango-Curry-Pannacotta mit marinierter Ananas	4,00 €
Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark	2,95 €
Arroz con leche, Milchreis mit Zimt	2,95 €
Stracciatellacreme mit Sauerkirschen	3,25 €
Weinschaumcreme mit Trauben garniert	3,50 €
Frischkäsecreme mit Sauerkirschen, Nußkrokant	2,95 €
geschichtetes Erdbeertrifle mit Minze	3,50 €
Kaffee-Panna-Cotta mit Keksen	3,50 €
Zimtmousse mit Zwetschgenröster	3,75 €
Heidelbeer-Pannacotta, karamalisierte Haselnüsse	3,75 €
Mango-Joghurtmousse auf Kiwicoulis mit Pistazien	3,75 €
Zitrusfrüchte-Pudding im Glas gebacken	3,50 €
Zitronenkuchen im Gläschen gebacken	3,50 €
Honigkuchen-Trifle (Schichtdessert) mit Zwetschgen	3,70 €
Karamellcreme mit Gewürzbröseln und Fleur de Sel	3,95 €
Himbeer-Quark-Mousse mit weißer Schokolade	3,25 €
Gewürzananas auf Kokosmousse	3,95 €
New York Cheesecake im Glas gebacken, Himbeersauce	3,50 €
Apfel-Brombeer-Crumble im Glas gebacken	3,75 €
Vanille-Mousse auf Rhabarberkompott	3,25 €
Schwarzwälder-Kirsch-Creme mit Schokoladenbiscuit	3,25 €
After-Eight-Creme mit gebrannten Mandeln	3,50 €
Weißes Schokoladenmousse mit Kirschwassergelee und frischen Beeren	3,75 €
Schokogrießpudding mit Kirschgrütze und Sahnehäubchen	3,00 €

## Obst und Joghurt

Frisches Handobst nach Saison, je Kg	12,00 €
Frischer Obstsalat im Gläschen	2,95 €
Kleine Obstspießchen mit 4 Teilen	2,25 €
frischer Fruchtjoghurt im Gläschen	2,95 €
Fruchtjoghurt im Becher 100Gr	1,50 €

## Grundausstattung / frische Lebensmittel

Käseaufschnitt, Wurstaufschnitt je Kg	17,50 €
Butter 250Gr	3,50 €
Portionsbutter 100Stück	19,50 €
Pflanzenöl 1,0L	3,50 €
Senf mittelscharf 150 x 10ml	9,50 €
Weißwurstsenf süß 200 x 15ml	23,50 €
Portionsketchup 100 x 15ml	12,50 €
Senftube 100ml	1,95 €
Weißwurstsenf 300ml	3,25 €
Ketchupflasche 300ml	2,95 €
Squeeze-Senf 1L	4,50 €
Weißwurstsenf 1L	4,50 €
Squeeze-Ketchup 1L	4,50 €

## Süßigkeiten / Knabbereien

Kekse Feingebäckmischung	19,00 €
Lotus Karamellkekse einzeln verpackt 300 Stück	17,50 €
Mars Celebrations Minis (Milky Way, Mars, Snickers, Twix, Bounty) 297 Gr	6,50 €
Mars Celebrations Minis (Milky Way, Mars, Snickers, Twix, Bounty) 1,435 Kg Tube	24,50 €
Mixed Minis 1130 Gramm / 56 Stück (Mars, Snickers, Bounty, Milky Way etc.)	15,00 €
Ritter Sport Minitafeln "Classic" 7 Sorten, Pack mit 84 Stück	23,00 €
Ritter Sport Minitafeln "Classic", Pack mit 9 Stück	2,95 €
Ritter Sport Schokowürfel 180 Gramm	4,45 €
Haribo Goldbären Dose mit 100 Beuteln / Portionspackungen	13,50 €
Salzgebäckmischung / Erdnüsse	8,50 €
Paprikachips 175gr, Grissini 100gr, Tuc, Salzstangen 500gr.	2,95 €
Studentenfutter Kg	15,80 €

## Kaffee, Tee

Kaffee- und Espresso-Bohnen, Kaffeemehl je Kg	19,50 €
Kaffeemehl Portionspackung 10x 60Gr	16,20 €
Nespresso Professional Pads Kaffee/ Espresso / Koffeinfrei, je 30 Stück	34,50 €
Kaffeepads Nespresso-kompatibel (Haushalt) 10er Pack	7,50 €
Teebeutel verschiedene Sorten, je 25 Stück	7,50 €
H-Milch 1,0L	1,95 €
Portions Süßstoff 100 Stück	10,00 €
Süßstoff im Spender	4,50 €
Portionsmilch 240Stück	15,00 €
Portionszucker 1000 Stück	22,50 €
Portionszucker 100 Stück	4,00 €
Portionszitrone 100 Stück	12,00 €

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Kaffee- und Espressomaschinen, einmalig, je Messe

Wasserkocher	15,00 €
Bonamatmaschine / Industriefilterkaffeemaschine mit 2 Kannen und Rundfilter	75,00 €
Nespresso-Padmaschine (Haushaltsversion) mit kleiner Stellfläche	50,- €
Kaffeefullautomat mit integriertem Milchaufschäumer De Longhi PrimaDonna 6600 Wassertank 1,8L, 220 V 1,4 KW 13 Kg, H 40cm B 30cm T 50 cm, Tassenhöhe max 15cm.,	295,- €
Nespresso-Padmaschine Gemini CS 220 Pro (220V 2,4 KW 18 Kg), H 40 cm, B 60 cm, T 40 cm Wassertank 2 x 3 Liter	395,- €

## Sonstige Elektrogeräte, einmalig, je Messe

Würstchenwärmer / Bain-Marie / Wasserbad mit Elektroheizung 60x40cm, 220V, ca. 2KW	35,00 €
Mikrowelle 220V 800W	45,00 €
Suppenkessel 220V 500W	50,00 €
Kontaktgrill 220V 2,8 KW für Paninis / Tramezzinis	75,00 €
Glastürkühlschrank 320 L Inhalt, H176 x B62 x T60, 220V	150,00 €
Durchlaufkühler für Bier oder AfG, einteilig als Auftischgerät, inklusive Co2-Flasche und Tropfblech	475,- €
Keg Fitting für Bierfässer zum Anschluß an Ihre Zapfanlage (Korbfitting oder Kombifitting)	25,00 €
Kohlensäureflasche 6 Liter (ausreichend für ca. 120-150 L)	75,00 €
Haushaltsstaubsauger 220 V	45,00 €
Tiefkühltruhe Glasschiebedeckel, auf Rollen, H 90 x B85 x T65, Nutzinhalt ca. 200L, 220v	145,-€
Wasserspender für Wassergallonen, 230V	95,00 €
Klassische Einzelkochplatte 230 V 1,5KW	17,50 €
Gastro-Induktionskochplatte Edelstahl 230V 3KW	35,00 €

## Mobiliar, einmalig, je Messe

Bistrostehtisch rund 80 cm, 110 cm hoch	15,00 €
Tischtuch 130 x 130 Dunicell Evolin-Stoffgleich	6,00 €
moderne Stretch Stoffhuse weiß für Bistrostehtisch	16,50 €
Barhocker Chromgestell Z-Form, Polster Schwarz	15,50 €
Bierbank 220 x 25cm	7,50 €
Biertisch 220 x 50cm	15,00 €
Stoffhuse weiß für Bierbank inkl. Schaumstoffpolster	9,50 €
Stoffhuse weiß für Biertisch	12,50 €

## Gläser, Geschirr, Besteck, einmalig, je Messe

Softdrinkglas/Longdrinkglas 0,33 L VPE = 36 Stück	19,80 €
Softdrinkglas / Longdrinkglas 0,20 L VPE = 49 Stück	26,95 €
Pilstulpe neutral 0,33 L VPE = 36 Stück	19,80 €
Weinkelch VPE = 25 Stück	13,75 €
Sektkelch VPE = 36 Stück	19,80 €
Weizenglas neutral 0,5 L bzw 0,33L VPE = 25 Stück	13,75 €
Bierkrug Glas neutral 0,5l VPE = 16 Stück	8,80 €
Bierkrug Glas neutral 0,33l VPE = 20 Stück	11,00 €
Caipirinhaglas massiv 0,38 L bzw 0,26L VPE = 25 Stück	13,75 €
Teeglas mit Henkel VPE = 25 Stück	13,75 €
Kaffeegedeck, Espressogedeck, Latte Macchiato Glas	1,10 €
Teller (Kuchenteller, tiefer Teller, Speiseteller), Suppentasse, Gebäckschälchen	0,55 €
Besteckteil (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kuchengabel, Teelöffel etc.)	0,55 €
Thermoskanne Edelstahl 1,5L	5,00 €
Pump-Thermoskanne 1,9 L	9,50 €
Küchenmesser, Brotmesser, Saftkrug, Dosenöffner, Suppenkelle, Würstchenzange, Flaschenöffner, Schneidebrett, Salzstreuer, Pfeffermühle, Serviertabletts, Obstkorb, Aschenbecher, Glasschale / Edelstahlschale, Geschirrhandtuch / Poliertuch, Haushaltsschere	2,50 €

## Küchenausstattung / Verbrauchsmaterial

Servietten Uni 33x33 verschiedene Farben Pack mit 50 Stück	6,50 €
Cocktailservietten Uni verschiedene Farben, Pack mit 250	15,50 €
Spülmittel, Glasreiniger, Handseife, Haushaltshandschuhe, 10-er Schwammtücher, Handcreme, 3-er Küchenschwämme	2,50 €
Kehrgarnitur / Schaufel und Besen/Handfeger	6,50 €
Müllbeutel 60 L (für Pushboy), Rolle mit 20 Stück	8,00 €
Müllbeutel 120L (für Abfalleimer), Rolle mit 25 Stück	11,50 €
Küchenrolle	1,50 €
Haushaltsalufolie 30cm, Haushaltsfrischhaltefolie 30cm	2,50 €
Einweghandschuhe 100 Stck. verschiedene Größen sortiert	12,50 €
Pushboy Abfalleimer Silbergrau	25,00 €
großer Abfalleimer Kunststoff stabil	10,00 €
Einfache Einwegbecher klar für Kaltgetränke, 100 Stück	5,50 €
Hochwertige Einwegbecher klar für Kaltgetränke, 50 Stück	12,50 €
Einwegbecher für Heißgetränke, 100x Kunststoff oder 50x Pappe	7,50 €
Rührsticks 1000 Stück	6,00 €
Einwegteller Kunststoff 100 Stück	12,50 €
Einwegteller Pappe 100 Stück	7,50 €
Einwegbesteck (Gabel, Messer, Löffel) 100 Stück	7,50 €

# Wendler



FEINES ZUM FEIERN

## Getränke

Coca Cola normal und light, Fanta, Sprite	24 x 0,20l / 0,33L	31,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	12x 1,0l	21,00 €
Pepsi Cola / Limonade / Apfelschorle Premix (keine Kommissionsware)	20 l	65,00 €
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	24 x 0,25l	31,20 €
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure Glasflasche	12 x 0,75l	19,20 €
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure PET-Flasche	12x 1,0 l	21,00 €
Mineralwasser Volvic / Evian	6 x 1,5 l	25,50 €
Tafelwasser im Premix-Behälter (keine Kommissionsware)	20 l	75,00 €
Tafelwasser in der Wasserspender-Gallone	18,9 l	55,00 €
Orangensaft und Apfelsaft	24 x 0,20l	31,20 €
Orangensaft und Apfelsaft	6 x 1,0l	17,10 €
Multivitaminsaft, Kirschsft, Bananensaft, Ananassaft, etc. (keine Kommissionslieferung)	6 x 1,0l	21,00 €
Fränkisches Pils, Weizen und Helles Bier, aus kleinen Privatbrauereien	20 x 0,5l	40,00 €
Fränkisches Edelpils, Privatbrauerei Wiethaler in Lauf / Neunhof	20 x 0,33l	23,00 €
Nürnberger Schanzenbräu "Rotbier" oder "Helles"	20 x 0,33l	23,00 €
Fränkisches Pils, Weizen und Helles Bier, aus kleinen Privatbrauereien im KEG Faß	30l Faß	100,00 €
Pils (Becks, Jever, Warsteiner, etc) mit Alkohol oder Alkoholfrei	24 x 0,33l	31,20 €
Weißbier mit Alkohol oder Alkoholfrei	20 x 0,5l	40,00 €
Diverse Biere (Warsteiner, Becks, König, Jever, Erdinger, etc.) im KEG Faß	30l Faß	135,- €
Tucher Pils, Weizen im selbstkühlenden Cool-Keg, kein Stromanschluß und Zapfanlage notwendig	20l Faß	95,00 €
Prosecco frizzante	0,75l	10,50 €
Hausekt trocken, Deutz & Geldermann, Flaschengärung	0,75 l	10,50 €
Rotwein, Weißwein	0,75 l	9,80 €
Eiswürfel / Crushed Ice (Styropor-Thermobox)	5 Kg	7,50 €

weitere Weine, Spirituosen und Champagner auf Anfrage.

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer, zahlbar auf Rechnung nach Messeende.

Erstanlieferung mit Getränken und Equipment einen Tag vor Messebeginn, sofern nichts anderes vereinbart.

Tägliche Anlieferung auf unseren regulären Touren zu Messebeginn oder nach Absprache mittags zu je 10,- €

Nachlieferungen sind jederzeit möglich, hier verrechnen wir 25,- pro Anfahrt.

Mengenänderungen, Nachbestellungen und Umbestellungen für den Folgetag können wir bis 14.00 Uhr berücksichtigen.

Abholung des vom Aussteller sortierten Equipments und Restgetränke erfolgt zum Messeende.

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet, ungeöffnete Flaschen werden auch einzeln zurück genommen, wir

verrechnen keine Rücknahmegebühren. Lebensmittel und Verbrauchsmaterial können wir leider nicht zurücknehmen.

Fehlendes bzw beschädigtes Equipment und Pfand wird zum Wiederbeschaffungspreis verrechnet.

Sollten Sie Servicekräfte von uns buchen, benötigen wir die passende Anzahl an Ausstellerausweisen per Post im Vorfeld.