

VCM Gottfried Wandl e.U.
3950 Gmünd | Stadtplatz 30
Mail office@vcmw.at
Serviceline 0664 / 43 33 411

Bürozeiten
Montag – Freitag | 7 – 11 Uhr

Cateringbesprechung
gerne jederzeit
nach Terminvereinbarung

www.
*World of
Metzger*.at



Speisenkarte



Die Speisekarte inklusive Zusatzangebot ist auch auf unserer Homepage ersichtlich.
Beachten Sie ebenso unser umfangreiches Service beim Veranstaltungsequipment!

f Wandl Gmünd



V ~ Veranstaltungsequipment

In unserem Equipment-Fundus lagert sämtliches Inventar für Ihr Fest. Nach unserem Motto „Sie feiern - wir liefern“ gibt es bei Wandl so gut wie keine unerfüllten Wünsche!

C ~ Catering

Brötchen, kalte und warme Buffets werden in unseren Betriebsküchen mit frischen Zutaten aus der Region hergestellt und verkocht. Die Qualitätssicherung unserer selbst produzierten Wurstspezialitäten und Fleischprodukte beginnt in der eigenen ...



M ~ Metzgerei

Die Rohstoffgewinnung beginnt an ihrem Ursprung, den heimischen Partnern der Landwirtschaft rund um Gmünd. Dadurch unterstütze ich die Werterhaltung der heimischen Landwirtschaft. Vom Bauern zum Kunden. Vertrieben werden Wandl's Produkte durch unsere Hauszusteller, in der heimischen Gastronomie und der Kaufmannschaft. Auch Vereinsveranstaltungen oder private Feste werden von uns beliefert. Natürlich betreiben wir ebenso einen „Produktionsverkauf“, auf Vorbestellung, von Mo-Fr, jeweils von 7-11 Uhr in unserer Betriebsstätte in Gmünd, oder nach terminlicher Vereinbarung unter unserer Serviceline 0664 / 43 33 411.



„metzger's BAR“

... geöffnet im Winter von **November- März** jeden Freitag im Monat
& im Sommer von **Juni- August** jeden Donnerstag & Freitag | ab 18 Uhr
... und zwischendurch nach Metzgerlaune ☺

„miet-BAR“ für „geschlossene Herden“ - auf Anfrage
(Privatparty's, Geburtstagsfeiern, Firmenanlässe ...)

jeden **Donnerstag Betriebsführungen** in der Metzgerei ab 18 Uhr
inkl. Metzgerjause & Metzgerbierverskostung
ab 10 - 18 Personen um €15,50 pro Person
> Voranmeldung notwendig <

Metzgerbar Motto: „Wer si erinnert, war net dabei!“

Suppen

Knoblauchcremesuppe

klare Rindssuppe
mit Einlage: Leberknödel,
Kaspressknödel, Frittaten, Nudeln

Pfand'l

deftiges Jägerpfand'l
mit geschnetzeltem Schweinefleisch
mit geröstetem Speck, Zwiebel &
Champignon oder pikantes

Putenpfand'l

der „Wilderer“
Hirsch- oder Rehfleischstücke
mit gehacktem Wurzelgemüse
im Rotweinfond

Hendl-Curry mit Gemüsereis

Blunzengröst'l
mit Kartoffel & Zwiebel

Auflauf

Lasagne „Bolognese“
& Spinatlasagne (veggie)

Nudelaufwurf (auch veggie)

Gemüseauflauf oder Strudel

Gebacken

klassisches
Schweins Schnitzerl

Cordon Bleu
mit Blockheideschinken & Käse oder
Cordon Bleu Bauern Art
mit Kartoffel, Speck & Zwiebel

Putenschnitzerl
nach Vollwert-Art mit Sesam,
Leinsamen, Kürbiskern & Mohn

Hendlbrüstl
in Cornflakespanade

Hendl Haxerl

Faschierte Laibchen

Schollenfilet
in Sesamkruste

Palatschinken oder
Toast-Ecken
mit Schinken-Käse-Füllung
~~~Veggie: ~~~

Champignon

Karfiolröschen

Selleriescheiben

Frischkäsetascherl

Gemüselaibchen

Zucchini Scheiben



*Allergen-Informationen finden Sie auf den  
am Buffet befindlichen Speisekarten*

[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)



Auf Wunsch Gluten freie  
Speisen auf Anfrage  
bei Pfand'l, Auflauf, panierten  
& gebratenen Speisen!

## Gebraten

### Surbrat'l

vom saftigen Schweinskarree

### Schweinsbraten

vom Schweinsschopf & Bauch

### Früchtebraten

Schopfbraten gefüllt mit  
Faschiertem & Dörripflaumen

knusprige **Stelzenstücke**

### Bauchrollbraten

eventuell pikant gefüllt mit  
Paprika & Leberkäse

### Karree-Steak

in Pfefferrahmsauce

### Rinds-Rouladen

mit Senf, Hamburger,  
Gurkerl, Karotte & Sellerie

### Rinds Schnitzerl

in Zwiebelsauce

### Hendl Haxerl

### Waldviertler

### „Knofi-Saumoaas'n“

Faschiertes im Schweinsnetz

## Knödel

Fleisch-, Grammel-, Tiroler-  
oder Blunz'n-Knödel

## Beilagen

Brat- & Petersilienkartoffel  
Kartoffel- & Semmelknödel,  
Reis, geb. Bärlauchknödel

## Salate

Kartoffel-, Karotten-,  
Schwarzwurzel-, Tomaten-,  
Fisolen-, Paprika/Mais- &  
Krautsalat, warmes Speckkraut,  
gemischter Sommersalat,  
Gurkensalat mit Rahmdressing

## Saucen

Bratensaft'l, Sauce Tartar,  
Cocktail-, Kräuter-,  
Knoblauch- oder BBQ-Sauce

Beilagen & Co berechnen wir  
passend zu den Speisen &  
Vielfalt Ihrer Auswahl!



*weitere bieten wir alle regionalen & gängigen  
warmen Beilagen - passend zu den Speisen*

[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)



# Grill-Platte, Haube & Pfanne, Kugelgrill & Oklahoma Joe

saftige Schweinskotelett

Schweizer-Kotelett  
mit Schinken-, Käse-, Kräuter Füllung

Schweins-Lungenbraten  
Spießchen mit Zwiebel & Paprika

saftiges Ofenbrat'1 vom Schwein  
Natur- oder Surfleisch, sowie  
Selchfleisch-Potpourrie

Hendlbrüstl,  
Flügerl oder Keulen  
„spicy“ oder mediterran gewürzt

gefülltes Hendlfilet  
mit Wandl's Blockheideschinken &  
Mozzarella oder Spinat & Feta

Grillwürstel Sorten  
im Kleinformat

*„für vorher & später“*

Aufstrich- oder belegte Brötchen,  
gefülltes Jour Gebäck oder Croissant

Tomate/Mozzarella & Tzatziki im Glas

angebratene Dörripflaumen im  
Speckmantel oder Roastbeef mit  
Obers Kren & Knoblauchbrot

Waldviertler Bio  
Karpfenfilet-Stücke

Zanderfilet  
mit Kartoffel-Kräuterhaube  
knackiges

Grillgemüse Allerlei

gratinierte Zucchini-Schiffchen  
mit gedünstetem Gemüse

Kartoffel-Gröst'1 &  
Ofenkartoffel mit Knoblauchdip

Halloumi Grillkäse

warmes Kräuter- oder  
Knoblauch Baguette

Grillbuffet's werden ausschließlich  
„LIVE“ am Veranstaltungsort  
zubereitet - für Sie und Ihre  
Gäste ein g'schmackiges Erlebnis!

gelegte Wurst-, Schinken- &  
Selchfleisch-Platten, Käsebrett

Wurst- oder Nudelsalat (veggie)

Wandl's deftiges Kesselgulasch

... weitere Speisen auf Anfrage!



*Grillbuffet's werden ausschließlich als solche  
angeboten, eine Vermischung ist nicht möglich*

[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)



# Buffet Vorschläge

## Gebackenes Allerlei (z.B. für Hochzeitsauszug)

- 2-4 Fleischsorten
- 2-3 Sorten geb. Gemüse
- Salate & Saucen, Jourgebäck

## Gemischtes Buffet (traditionelles Jubiläumsbuffet)

- geb. Allerlei
- Bratenvielfalt & Rinds-Rouladen
- ev. ein Pfannengericht
- warme Beilagen, Salate & Saucen, Jourgebäck Körberl

## Bauernschmaus

(alles im Kleinformat)

- geb. Schnitzerl (ev. Sur) & faschierte Laibchen
- Schw.-Braten & Selchfleisch
- frittierte Frankfurter
- Fleisch-, Grammel- & Blunz'n Knödel
- leere Kartoffel- & Semmelknödel
- warmer Speckkrautsalat & Sauerkraut

## „für später“

- kochen wir für Sie gerne größere Portionen, damit zu späterer Stunde nochmals zugegriffen werden kann
- Wandl's Kesselgulasch
- gemischtes kaltes Buffet: gustiös gelegte Buffetplatten, Käsebrett, Aufstriche, div. Beilagen als Zuspense, Brot- & Gebäckkorb

## „für Junge & jung Gebliebene“

(ideal für Polterer)

## Braten Vielfalt

- Schweins-, Sur- & Rollbraten vom Bauch
- warmer Speckkrautsalat
- natur Bratensaft'l
- Brotkorb

## Leberkäsebuffet

(Metzger's Liebling)

verschiedenste Leberkäse-Spezi's in heisser Theke angeboten zum selber herunter Schneiden, den ganzen Abend, mit vielen Beilagen/Einlagen, Saucen & umfangreichem Gebäckangebot

Wandl's „Traditions“ Leberkäse, Käse, Pizza & Pizza Hawaii, Pikant, Pfefferoni, Preiselbeer, Zwiebel/Broccoli, Eierschwammerl/Kräuter, Schinken Lk im Pfefferkleid,

Waldv. Kartoffel Leberkäse mit gebratenem Speck & Zwiebel,

Weihnachtsspesch'l:  
Bratapfel/Zimt Leberkäse

alle Sorten frisch gebacken geliefert, für ein unvergessliches Braten-Aroma



bei Buffets inkl. Geschirrmiete wird die Buffetanrichte kostenlos gedeckt & dekoriert

[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)



# Getränke Karte

## alkolfreie Getränke:

Römerquelle  
Mineralwasser  
prickelnd 1 Lit / still 0,33 Lit

Vöslauer  
Mineralwasser 0,75 Lit

Apfelsaft &  
Orangetränk 1 Lit  
Fa. Lugus

Almdudler 1 Lit

Sprite 1 Lit

Coca Cola 1 Lit

Coca Cola light 0,33 Lit

## Kaffee & Tee

gerne stellen wir Ihnen  
unsere Saeco Automaten  
zur Verfügung inkl. Zubehör

Kaffeegenuss der

Marke **Lavazza**

Tasse oder Häferl

## Teesorten

alle gängigen Sorten

## Brauerei Schrems:

Edelmärzen Fass 50 & 20 Lit

Edelmärzen 0,5 Lit

Premium 0,3 Lit

## Brauerei Zwettl:

Export 0,5 Lit & 0,3 Lit

Metzger Bier 0,5 Lit & 0,3 Lit

## Weingut Weineck

Röschitz:

Grüner Veltliner  
& Zweigelt 1 Lit

GV DAC 0,7 Lit

## Weingut Wandl

Reith / Schiltern:

Gemischter Satz 0,7 Lit

Muskateller 0,7 Lit

Zweigelt Rose 0,7 Lit

## Weingut Hochwimmer

Röschitz:

St. Laurent 0,7 Lit

Blauburger 0,7 Lit



*weitere Getränke für Empfänge &  
Begrüßungscocktails auf Anfrage*

[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)



## Werter Interessent, werter Kunde!

Bei einer Auftragserteilung wollen wir Sie auf einige Punkte bei der Zusammenarbeit mit dem Veranstaltungsservice & Catering der Firma Wandl hinweisen:

- Die Weitergabe oder Vorlage unseres Angebotes an Dritte bzw. all jene Personen, welche nicht direkt bei der Entscheidungsfindung über die Auftragserteilung betroffen sind, ist Ihnen untersagt.
- Die Gültigkeit unserer Angebote gelten, ohne in diesem Zeitraum durchgeführter Auftragserteilung, einen Monat ab Ausstellungsdatum.
- Die endgültige Personenanzahl ist spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.
- Bei einer Auftragserteilung ist das Angebot unterfertigt an die Fa. Wandl zurück zu faxen. Der Unterzeichner muss die Rechtsfähigkeit besitzen, das unterbreitete Angebot unterzeichnen zu dürfen. Weiters akzeptiert der Unterzeichner die Veranstaltungsrichtlinien des V&C der Firma Wandl.
- Die Erstberechnung ist in jedem Fall kostenlos. Bei einer Abänderung des Erstangebotes wird Ihnen, sofern keine Auftragserteilung erfolgen sollte, eine Aufwandsrechnung über 5% des Angebotsbruttobetrag, jedoch mind. € 50,- ausgestellt.
- Die Bezahlung hat prompt nach Erfüllung des Auftrages in bar zu erfolgen, sofern keine anderen Zahlungsvereinbarungen getroffen wurden. Bei Firmenveranstaltungen, oder durch Bezahlung Dritter, wird eine Rechnung mit Zahlschein zugesandt.
- Anfallende Strom-, Wasser- und Reinigungskosten trägt der Veranstalter oder Unterzeichner des Auftrages.
- Fotos die von Mitarbeitern der Fa. Wandl gemacht wurden, dürfen für werbeeigene Zwecke verwendet werden. Die Weitergabe an Dritte ist nicht üblich.

Für Fragen stehe ich Ihnen unter unserer Serviceline  
0664 / 43 33 411 jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit g'schmackigem  
Metzgergruß



[www.vcmw.at](http://www.vcmw.at)

