

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!



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,
Frittaten, Nudeln

Pfanne

deftiges Jägerpfand'l
geschnetztes Schweinefleisch
od. Putenfleisch mit geröstetem
Speck, Zwiebel & Champignon

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

Reind'l

feines Rindsgulasch

Kesselgulasch - würzig
mit Kartoffelstücken, Karotten,
Sellerie, roten & weißen Bohnen,
Debrezinerscheiben

Gemüseauflauf
Kaisergemüse, Erdepfi,
Eier, Rahm, Kräuternote

Gebacken

Schweinsschnitzerl

Cordon Bleu
mit Schinken & Käse

Putenschnitzerl
in Vollwertpanade

Hendlbrüstl
mit Cornflakes

Hendl-Haxerl

Faschierte Laibchen

Schollenfilet
in Sesamkruste

Palatschinken oder
Toast-Ecken
mit Schinken-Käse-Füllung

~~~~~

Champignon

Karfiolröschen

Selleriescheiben

Frischkäsetascherl

Gemüselaibchen  
im Kartoffelteig



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

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



# Gebraten

## Surbrat'1

saftiges Karreestück

## Schweinsbraten

vom Schweinsschopf

## Früchtebraten

Schopfbraten gefüllt mit  
Faschiertem & Dörripflaumen

mit Leberkäse nach Wahl  
gefüllter & gerollter

## Natur-Schopfbraten

## Rinds-Rouladen

mit Senf, Hamburger,  
Gurkerl & Karotte

## Hendl-Haxerl

## Waldviertler

## „Saumoas'n“

im Schweinsnetz

## Blunz'ngröst'1

mit Kartoffel & Zwiebel

# Knödl

## Fleisch-Knödel

## Grammel-Knödel

## Tiroler-Knödel

## Blunz'n-Knödel

# Saucen

## div. Bratensaft'1

je nach Gericht inklusive

Cocktail-, Kräuter-  
od. Knoblauchsauce

## Sauce Tartare

# Salate

warmer Speckkraut &

kalter Krautsalat

gemischter

## Sommersalat

Endiviensalat, Gurken, Tomaten,  
Paprikastückchen & Gartenkräuter

alle gängigen Salate nach Wunsch

Fragen Sie nach unseren:

- traditionell gemischten Buffet's
- Bauernschmaus od. Knödelbuffet,
- ev. mit kaltem Vorspeisenbuffet?



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

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





# Grillplatte

saftige Schweinskotelett

Schweizer-Kotelett

gefüllt mit Schinken,  
Käse & Kräuter

Jungfernspießchen im  
Speckmantel mit Zwiebel & Paprika

Hendlbrüstl

mediterran gewürzt

Beiried Schnitten

Zanderfilet

mit Kartoffel-Kräuterhaube

Pfannengerichte

(siehe zweite Seite)

Grillwürstel-Sorten

im Kleinformat

knackiges Grillgemüse

Kartoffel Gröst'l

Halloumi Grillkäse

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

# Oklahoma & Joe Kugelgrill

gesurtes Ofenbrat'l

Selchfleisch - Potpourri

mager & durchzogen

Hendl-Haxerl  
& Flügerl „spicy“

gefüllte Hendlbrust

Spinat/Feta & Schinken/Mozzarella

Spareribs

nach Texas-Art

Rostfleisch

spezielle Garstücke  
von der Rinderlende

Ofen Kartoffel

mit Knoblauch-Kräutersauce



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. Lugas

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

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)

