

BRUNNER KÄRNTNER NUDELN

Das Drautal ist eines der schönsten Täler Kärntens. In dieser herrlichen Gegend, mit ihren saftig grünen Almen, der sauberen Luft und dem klaren Trinkwasser, produzieren wir in unserem kleinen Familienunternehmen mit größter Sorgfalt Kärntner Nudeln.

Die BRUNNER Nudel Produktion ist ein dynamisches Kärntner Familienunternehmen, das sich auf die Erzeugung von Kärntner Nudeln in verschiedensten Geschmacksrichtungen und Größen spezialisiert hat. Dabei ist die oberste Unternehmensmaxime die



ständige Einhaltung höchstmöglicher Frische und Qualität. Das IFS-Zertifikat mit „higher level“ (International Food Standard) belegt dies sehr eindrucksvoll. Nur streng ausgewählte natürliche Zutaten und Ingredienzien werden sorgfältig verarbeitet. Durch



unsere perfekt abgestimmte Produktionskette werden unsere Produkte maschinell verpackt und schockgefroren.

Das ermöglicht Ihnen eine mühelose und unkomplizierte Zubereitung in kürzester Zeit und garantiert einen hervorragenden, frisch zubereiteten Geschmack.

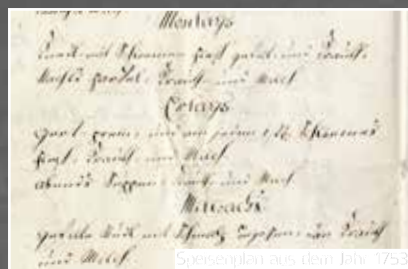
Das Besondere an unseren Kärntner Nudeln ist der originale „Nudel-Verschluss“ – ein „handgekrendelter“ Teigrand. Unter „Krendeln“ versteht man die Kunst,

einen Kärntner Nudel so zu verschließen, dass er nicht nur die Fülle dicht hält, sondern auch ein kleines ornamentales Kunstwerk darstellt.











Mit unseren Kärntner Nudel-Spezialitäten bieten wir Ihnen ein attraktives tiefgekühltes Convenience-Produkt an. Gaumenfreude auf höchster Ebene.

WUSSTEN SIE?

Die Kärntner Nudel – bereits 1753 erstmals in Spittal urkundlich erwähnt – ist wohl das Namhafteste unter allen Kärntner Gerichten, hat allerdings mit „normalen“ Nudeln nicht die geringste Ähnlichkeit. Es handelt sich vielmehr um eine Art „Krapfen“ aus Nudelteig, die mit den unterschiedlichsten, von herzhaft bis süß schmeckenden Füllungen zubereitet wird. Die BRUNNER Nudel Produktion bietet eine Vielzahl von Kärntner Nudel Spezialitäten für die Gastronomie und auch für daheim und garantiert neben einem hervorragenden Geschmack auch eine schnelle, unkomplizierte Zubereitung. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unseren köstlichen Kärntner



UNSERE SORTEN

-  Kasnudel (40g und 80g)
-  Fleischnudel (40g und 80g)
-  Tomatenmozzarellanudel (40g)
-  Spinatnudel (40g und 80g)
-  Kürbiskernnudel (40g)
-  Steinpilznudel (40g und 80g)
-  Bärlauchnudel (40g)
-  Erdäpfelnudel (40g und 80g)
-  Tiroler Schlipfkrapfen (40g)
-  Kletzennudel (süß) (40g)



VERPACKUNG



Beim gut sortierten Großhändler erhältlich!

„maschingekrenzelt“
PE-Beutel mit 50 Stück
à 40 Gramm Rohgewicht.

„handgekrenzelt“
PE-Beutel mit 25 Stück
à 80 Gramm Rohgewicht.

Unsere Teigtaschen werden – ohne Vorkochen – bei -196°C tiefgefroren. So können wir höchste Qualität garantieren.

ZUBEREITUNGSARTEN



1. KOCHEN – 8 Minuten (40g) bzw. 13 Min. (80g)
Teigtaschen tiefgekühlt 8 Minuten (40g) lang in leicht gesalzenem Wasser kochen. Herausheben, abtropfen lassen.

Tipp: Nudel mit gebräunter Butter und grünem Salat servieren. => Für den Kombidämpfer geeignet.<=



2. BACKEN – 10 Minuten
Tiefgekühlte Nudel mit Eigelb oder Combi-Phase bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 250°C 10 Min. backen.



3. FRITTIEREN – 4 Minuten
Tiefgekühlte Teigtaschen panieren und 4 Min. lang bei hoher Temperatur (185°C) frittieren. Als Snack im Körberl servieren!

AUCH AUF FACEBOOK



Für Anregungen und Wünsche, kontaktieren Sie uns bitte...

BRUNNER Kärntner Nudel
Brunner GmbH
A-9753 Lind/Drau
Lessnig 2
Tel.: +43 4768/8101 0
www.kaerntnernerudel.com
nudel@teigtaschen.at



DIE MIT DEN NUDELN!

ICH SPRECHE



...UND VEGETARISCH VERSTEHE ICH AUCH.



KÄRNTNER KASNUDEL

Der Traditionelle

Der allseits beliebte Klassiker unter unseren Nudeln, gefüllt mit fein passierten Kartoffeln, Topfen und frischen Kräutern. Einfach herrlich!



Serviervorschlag
4 Stück Kärntner Kasnudel mit zerlassener Butter übergießen. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER FLEISCHNUDEL

Herzhaft gut

Über Buchenholz geräuchertes Schweinefleisch liefert die Fülle für diese würzige Köstlichkeit. Schmeckt gekocht und gebacken, mit Sauerkraut oder



...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag:
3 Stück Kärntner Fleischnudel auf gekochtem Sauerkraut und Speckgrammerln serviert.



TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

Der Tiroler

Eine Komposition aus Kartoffel, Sauerrahm, Schnittlauch und Knoblauch ergibt die Fülle dieser würzigen Teigtasche.



Serviervorschlag
4 Stück Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter übergießen und mit frischem Bärlauch anrichten. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER SPINATNUDEL

Der Vegetarier

Gedämpfter, passierter Blattspinat mit Topfen und geriebenem Parmesan vermischt, ergibt die Fülle dieser köstlichen Teigtasche.



...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag:
4 Stück Kärntner Spinatnudel mit zerlassener Butter übergießen und mit Blattsalat servieren.



TOMATEN-MOZZARELLANUDEL

Sehr italienisch

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum – klingt sehr italienisch. Und genauso schmecken diese Nudel.



Serviervorschlag
4 Stück Tomaten-Mozzellanudel mit zerlassener Butter übergießen und mit grünem Blattsalat servieren.



KÜRBISKERNNUDEL MIT FRISCHKÄSE

Zur Kürbiszeit

Neu auf dem Markt ist diese köstliche Kreation mit einer delikaten Fülle aus Kürbiskernen, Kartoffeln und Frischkäse.



Serviervorschlag:
4 Stück Kürbiskernnudel auf Vogerlsalat und mit Kernöl anrichten.



WARUM VEGANE SPEISEN?

Vegan mit natürlichen, regionalen Lebensmitteln.

Es muss nicht Tofu und Soja sein.

47% der Gäste würden auch vegan essen.

Studie Metro Mai 2015.

Veganer sind kleine Gruppe aber gut vernetzt.

Veganer werben für Ihr Lokal.

In der Gruppe entscheidet immer der Veganer wo gegessen wird.

Ohne vegane Gerichte verlieren Sie auch Fleischesser.

Vegane Speisen schmecken gut.

Sie werden auch von Vegetariern und Fleischessern gewählt.

Einfache Werbung mit Apps.

gratis Eintrag
zB. Vanila Bean oder Planet Vegan

Speisekarten Beispiele:

FLEISCHLOS / VEGETARISCH	
ORIGINAL KÄRNTNER KASNUDEL - Vegetarisch mit brauner Butter und Schnittlauch <small>(1000g, 20min)</small>	€ 8,40
TOMATEN MOZZARELLANUDEL - Vegetarisch mit Basilikumpesto <small>(1000g, 20min)</small>	€ 8,20
FLEISCHLOS / VEGAN	
ERDÄPFELNUDEL in Olivenöl geschwenkt oder mit Kürbiskernöl serviert - Vegan <small>(1000g)</small>	€ 8,40
BÄRLAUCHNUDEL mit Rieslingtraum und Mangold serviert - Vegan <small>(1000g)</small>	€ 8,40
STEINPILZNUDEL mit eingefügten Steinpilzen, auf Ruccolastrich - Vegan <small>(1000g)</small>	€ 9,80

KÄRNTNER STEINPILZNUDEL

Sehr exquisit

Nur ausgewählte Steinpilze, vermischt mit Kartoffeln werden zur Kreation dieser delikaten, gefüllten Teigtasche verwendet.



...auch handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag
4 Stück Kärntner Steinpilznudel mit zerlassener Salbei-Butter übergießen. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



KÄRNTNER KLETZENNUDEL

Das Dessert

Nach Großmutter's Rezept wird bei uns auch heute noch diese süße Spezialität der Kärntner Küche zubereitet. Die köstliche Fülle? Gedörnte Birnen, Topfen, Zimt und Zucker. Ein himmlisches Vergnügen!



Serviervorschlag:
4 Stück Kletznudel mit zerlassener Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Mit einem Glas frischer, gekühlter Milch servieren.



KÄRNTNER KASNUDEL

Das Original

Das Nationalgericht Kärntens – nach Großmutter's Rezept. Gefüllt ist der Kasnudel mit Erdäpfel, Topfen, Knoblauch, frischer Minze und Petersilie, vermischt mit etwas Pfeffer und glasklarem Wasser aus unserer eigenen Felsquelle.



handgeknetet
80g pro Stück

Serviervorschlag
13 Minuten kochen und mit gebräunter Butter und grünen Salat genießen – schmeckt einfach herrlich!



KÄRNTNER BÄRLAUCHNUDEL

Der Wilde

Frischer Bärlauch vermischt mit passierten Kartoffeln gibt dieser Teigtasche ihre frühlingshafte Note.



Serviervorschlag
4 Stück Bärlauchnudel mit zerlassener Butter übergießen und mit frischem Bärlauch anrichten. Dazu serviert man einen grünen Blattsalat.



EINFACH.SCHNELL.KÖSTLICH

Einzel entnehmen
und gefroren ins
kochende
Wasser geben!



Bärlauchnudel
Steinpilznudel
Erdäpfelnudel

