













Knödel werkstatt
Rosenau am Hengstpass
Werner Dilly

HOME of DUMPLINGS

GASTRONOMIE

„Lass uns deine Knödel drehen!“

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

GASTRO Sortiment Knödelwerkstatt

Pikante Sorten mit Fleisch – 30 x 120g / 60 x 65g / 25x150g



·Grammel Knödel 120g /65g
·Selchfleisch Knödel 120g / 65g
·Holzofen Knödel 120g
·Blunzen Knödel 65g
·Holzofen Leberkas 120g / 65g
·STEIRER Knödel 120g
·**Gefüllte Semmelknödel 150g – 25 x 150g im Karton:**
·Semmelknödel mit Grammelfülle
·Semmelknödel mit Selchfleischfülle
·Semmelknödel mit Blunzenfülle
·Semmelknödel mit Speckfülle
·Semmelknödel mit Bratl-Fülle (sous vide Schweinsbraten)

NO Bio WASTE

VEGANE Knödel Sorten – 60 x 60g



·Spinat Knödel 60g
·Semmel Knödel 60g
·Steinpilz Knödel 60g
·Paradeiser Knödel 60g
·Kürbis Knödel 60g
·Rauna Knödel 60g

„Home of Dumplings, werde auch du zum DUMPLINGER"
© Werner Dilly



REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

GASTRO Sortiment Knödelwerkstatt

VEGETARISCHE Sorten - 30 x 120g / 60 x 60g / 60x65g



·Kaspressknödel 120g / 160g
·Semmelknödel 120g
·Bergkas Knödel 60g / 120g
·Rauna Knödel 60g / 120g
·Kürbis Knödel 60g / 120g
·Steinpilz Knödel 60g / 120g
·Paradeiser Knödel 60g /120g
·Spinat Knödel 60g / 120g
·Schafkäse Knödel 65g
·BÄRLAUCH-Spinat Knödel 60g /120g **(saisonal)**

BIO NO WASTE

SÜSSE Knödel Sorten



·Hanf-Nougat-Pralinen 65g
·Mozart Knödel 65g (Mozart Kugel von Confiserie Heindl, Wien)
·RIESEN-Marillenknödel ca. 120g/130g (saisonal)
·Erdbeerknödel ca. 100/110g **(saisonal)**

KNÖDELSTANGEN - „Serviettenknödel“ 6x 1000g



Knödelstangen tiefgekühlt („Servietten-Knödel“) in den Sorten Kürbis, Paradeiser, Rauna, Steinpilz, Spinat, Bergkas, Semmel und Steirer.
Zubereitung: Stangen aufgetaut ca. 35-40 min im Rational dämpfen. Kurz überkühlen lassen, Darm entfernen, aufschneiden, z.B. anbraten....

„Iss bunt –
iss Knödelwerkstatt!“ © Werner Dilly

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

KNÖDEL - Inspirationen














Klassisch kochen, grillen oder braten – so viele Möglichkeiten!

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

EINER WIE KEINER

„Werner Dilly, ein Kollege und Küchenchef mit über 35 Jahren Berufserfahrung in Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie übernimmt das Knödeldrehen für euch! Von einem Gastronomen für die Gastro."



REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

LOGISTIK Informationen

GASTRO-Vertriebspartner Österreich

QUALITALIA aus Spital/Pyhrn:
Bäckerei Zitterl, aus St. Marien/OÖ:
Oder direkt in der Knödelwerkstatt bestellen.

Liefergebiet Österreich

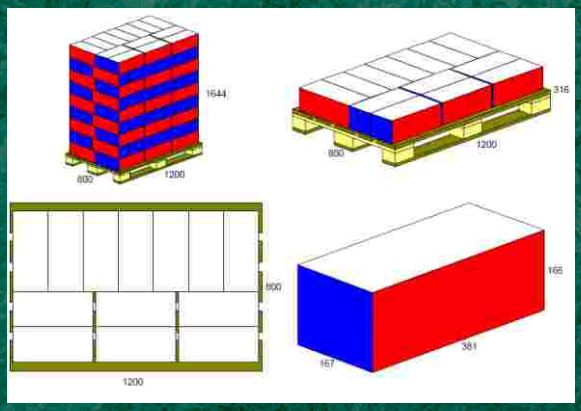
Direkte Zustellung: Oberösterreich, Salzburg, Tirol bis Innsbruck,
Niederösterreich , in/um Wien, Burgenland,
Steiermark und in/um München.
Paletten-Versand ganz Österreich und Deutschland möglich.

Zustellung und Mindestbestellmengen

Mindestbestellmengen in Österreich/München nach Absprache und Entfernung.

Paletten-Versand Info

Europalette 117 Kartons, ½ Palette 60 Kartons,
1/3 Palette 40 Kartons. Zustellung durch TK-Logistiker.
Logistikkosten-Verrechnung nach Absprache.



Sonderwünsche Mengen

Sonderwünsche in größeren Mengen nach Absprache und Vorlaufzeit möglich!

Tiefgekühlte Muster

Musterbox gegen Verrechnung (Muster + Versand) jederzeit möglich.
Die Kosten der Muster werden bei Erstbestellung in Naturalien abgezogen.

HOME of DUMPLINGS

„Die Knödeldreher für GASTRO!“



„Die wahrscheinlich **BUNTESTE** Knödel-MANUFAKTUR Österreichs“

Echte Handarbeit aus Oberösterreich – Transparenz die man schmeckt.
Wir haben die größte Auswahl an **Manufaktur-Vegi-Knödel, veganen Knödel**,
und auch von vielen Klassikern.
Wir übernehmen gerne das Knödeldrehen für die Gastronomie.
Von einem Gastronomen für die Gastronomie.

Knödel in ehrlicher Handarbeit, echter Regionalität und gelebter Nachhaltigkeit das gibt es selten. Wir reden nicht davon, sondern wir tun!

Vorteile für Gastronomie:

- Wir übernehmen das Knödeldrehen für Sie.
- Sie sparen bei Mitarbeiterkosten, überwinden Mitarbeiterengpässe.
- Immer gleichbleibende Qualität. (z.B. 10 Eier auf 1 kg Knödelbrot!)
- Sie sparen Energie und Zeit.
- Sie sparen beim Bio-Müll und Abfall ein.
- Zu über 95% aus österreichischen Rohstoffen hergestellt.
- Qualität die man schmeckt! Flexibler Partner!
- Große Mengen für Events bei Vorlaufzeit, kein Problem.

· Gewinner OÖ Handwerkspreis 2022, Kategorie Nachhaltigkeit.
· Genussland OÖ Produzent und eine AMA Genussregion Manufaktur.
· Mitglied der Energiegemeinschaft KalkAlpenstrom.
· Bei uns gibt es absolut keinen Bio-Abfall – NO BIO WASTE
· Auf Homepage, Facebook und Instagram Seiten finden Sie noch mehr.

„REGIONAL ist nicht EGAL – Knödelwerkstatt“ © Werner Dilly

*Aktuelle PREISLISTE finden Sie als Beilage im Folder

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

DAS IST UNSERE PHILOSOPHIE

Die 6 Säulen der KNÖDELWERKSTATT sind

REGIONALITÄT

·Blunzen (Blutwurst), Fleischer Moser aus Windischgarsten
·Selchfleischwürfel, Hütthaler aus Schwanenstadt
·Selchfleisch, Fleischer Moser aus Windischgarsten
·Gewürze von RAPS aus Obertrum am See
·Schafskäse (Mischkäse) Familie Ortler, Rosenau/Hengstpass
·Schafskäse, Hofkäserei Familie Frech, Vorderstoder
·Milch/Käse/Frischkäse von der Gmundner Molkerei
·Eier vom „Brunlitzerhof" aus Roßleithen
·AMA Flüssig-Ei, AMERING, Vorchdorf
·Knödelbrot/Brösel von Bäckerei Franz Leimüller, Seekirchen am Wallersee
·Mehl und Grieß von der Haberfellner Mühle aus Grießkirchen
·Kürbis, Rauna, Tomaten, Kräuter, Gegenleitner, Waldneukirchen
·Frische Kartoffeln, Gemüsehof Gegenleitner, Waldneukirchen
·Hanf-Nougat vom Genussfux aus Pettenbach
·Marillen, Erdbeer, Gemüsehof Gegenleitner, Waldneukirchen
·Zwetschgen vom FIRLINGER HOF, Scharten
·Kürbiskerne vom Steinhausergut aus Oftering
·Knuspergrammel, Schachinger aus Enzersdorf an der Fischa
·Verpackung von MAISTAPACK, Schlierbach
Mitarbeiter aus der Pyhrn-Priel Region.

SORTENVIELFALT

Über 40 Sorten für die Gastronomie sind nicht leicht mit anderen Anbietern vergleichbar. Klassiker aus frischem Kartoffelteig und viele vegetarische/vegane Sorten auf Knödelbrotbasis finden Sie in unserem Sortiment. Möglichkeiten der Zubereitung:
Man kann meine Knödel nicht nur klassisch kochen, sondern auch grillen, braten, als Beilagen oder Suppeneinlage verwenden...
Einfach auftauen, zu Laibchen formen. Das ermöglicht ein Vielfaches an Verwendungszwecken mit dem gleichen Produkt.

NACHHALTIGKEIT

Wir produzieren keinen Bioabfall (NO BIO-WASTE!), haben keinen Schwund in der Produktion und keine Speisereste. Wir liefern teilweise mit eigenem Tiefkühlbus aus. Aus OÖ für OÖ und darüber hinaus.

„Knödel sind KULT und schmecken UR GUT – Knödel sind KULTURGUT"

© Werner Dilly

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

GESCHMACK

Alle Knödelsorten wurden 2 Jahre in einem Wirtshaus in der Pyhrn - Priel Region entwickelt und erfolgreich verkauft. Sind also Wirtshausknödel.
Meine 30 Jahre Erfahrung aus der Gastronomie als Küchenchef und Wirt findet sich auch im Geschmack der Knödel wieder.

EHRLICHKEIT UND TRANSPARENZ

„Was hats – des hats."
Wir gaukeln unseren Kunden nichts vor. Wir zählen nur die Fakten auf, nicht mehr und nicht weniger.
Darum haben wir auch den gläsernen Knödel – jeder Kunde weiß genau was welche Zutaten verarbeitet werden. Mehr Transparenz geht nicht.

HANDWERK

Wir drehen jeden einzelnen Knödel per Hand.
Jeder Knödel ist ein Unikat.
Wir sind und bleiben eine Manufaktur.
Wir kennen jeden Knödel persönlich:)

NO BIO WASTE

„Werde auch du zum DUMPLINGER und stell` dir Knödelwerkstatt in den Tiefkühler"

© Werner Dilly







ZU MEINER PERSON

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Hotelfachschule Bad Hofgastein 1988 war ich viele Jahre im In- und Ausland auf Saison.

Danach arbeitete ich über 30 Jahre als Küchenchef, Führungskraft in der Hotellerie und Gastronomie.

Bis 2010 war ich 9 Jahre als Unternehmer tätig.
Ich betrieb ein ganzjähriges Golf- und Gourmetrestaurant mit 15 Mitarbeitern mit großem Badebiotop.

2011 Küchenleiter und QS-Küchenleiter für andere Standorte in der Systemgastronomie.

2012/2013 arbeitete ich in der Lebensmittelindustrie als Produktentwickler im Convenience – Bereich und in der QS.
Ich war für die Weiter- und Neuentwicklung von Fertiggerichten verantwortlich.

Bis 2018 Küchenchef in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie.
Viele Zusatzausbildungen wie Weinsommelier, Diätkoch,
Food and Beverage Ausbildung, Unternehmerprüfung,
eigene Kochschule während meiner Selbstständigkeit.

Seit Jänner 2018 gibt es die Knödelwerkstatt.
Als Gastronom kenn ich die Bedürfnisse und Anforderungen in der Gastronomie und kann Sie mit meinen HIGH END Produkten perfekt unterstützen.

„Werner der Knödelflüsterer!"
© Werner Dilly

Regional ist nicht egal!



„Ober-DUMPLINGER – Werner Dilly“

„Über 35 Jahre Berufserfahrung als Küchenchef, Wirt und Produktentwickler.“

„Lass uns deine Knödel drehen.“

REGIONAL NACHHALTIG EHRLICH HANDGEMACHT SORTENVIELFALT GESCHMACK

Knödel werkstatt

Rosenau am Hengstpass

Werner Dilly

„Frische Knödel aus flinken Händen“



Impressum / Informationen

Dilly Werner
Geschäftsführer
Chef Knödeldreher
Knödelwerkstatt G.m.b.H
Hauptstraße 12
4581 Rosenau am Hengstpass

Telefonisch erreichbar:
T: +43 / 0664 / 75153647 (Produktionshandy)
Montag-Donnerstag von 7.00 bis 14.00
Freitag von 7.00 bis 12.00
Per Mail: Montag – Freitag von 7.00 bis 18.00

office@knoedelwerstatt.at
bestellung@knoedelwerstatt.at

oberösterreichischer handwerkspreis 2022 GEWINNER

AMA GENUSS REGION MANUFAKTUR

Genussland Oberösterreich

Lass uns deine Knödel drehen!