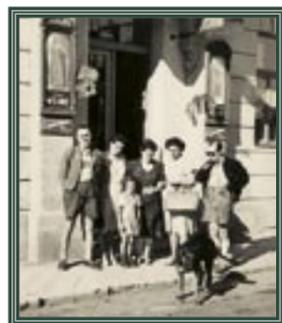


# SCHIMANSZKY





### Schimanszky einst & jetzt!

1914 war es soweit!

Da hat mein Urgroßvater Ludwig Varga im 5. Wiener Gemeindebezirk in der Wiedner Hauptstraße 2, das Gasthaus "ZUR ALTEN MATZLEINSDORFER LINIE" eröffnet und dieses bis zur Zerstörung durch den zweiten Weltkrieg Ende der 30iger Jahre betrieben.

1945/46 übersiedelten meine Eltern, Maria und Franz Schimanszky, von Wien nach Baden bei Wien und eröffneten in der Braitnerstraße 33 eine Gastwirtschaft, welche bis zum Ende der 50iger Jahre als In-Lokal der Thermenregion galt.

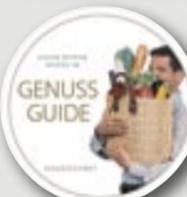
Nach dem Verkauf des Betriebes in Baden erwarben meine Eltern 1957 den Gastronomiebetrieb "ZUM WALDECK" sowie die dazugehörige Landwirtschaft und Schnapsbrennerei im idyllischen Örtchen Ödlitz bei Berndorf. Diesen führten sie bis zur Betriebsübergabe im Jahre 1978 an meine Frau und mich mit großem Erfolg. Die 80iger Jahre waren geprägt durch Wachstum und Erweiterung. Seit dieser Zeit erweitern und verfeinern wir unsere hauseigenen kulinarischen Köstlichkeiten aus Gastronomie, Landwirtschaft & Schnapsbrennerei.

1990 eröffneten wir einen zweiten Betrieb, ein Stadt-Restaurant im 1. Wiener Gemeindebezirk.

Einige Jahre später renovierten wir mit viel Liebe zum Detail unseren Weinkeller mit Gewölben aus 1870 im mittlerweile umbenannten Berndorfer "WALDGASTHOF" und eröffneten eine Vinothek.

Mit viel Kreativität sind wir bemüht, Ihnen immer wieder neue kulinarische Spezialitäten anbieten zu können. In unserem Bemühen steht beste Qualität im Vordergrund. Wir freuen uns Ihnen mit diesem Katalog unser umfangreiches Angebot präsentieren zu können und Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzlichst Ihre Familie Schimanszky



Einige unserer zahlreichen Auszeichnungen!

Feine Edelbrände & Ansatzschnäpse ..... 4-5

Glasskulptur-Flasche „ENJOING“ ..... 6

Champagner, Sekt & Spirituosen ..... 7

Feinschmecker Kulinarium - Geschenkkassetten ..... 8-26

Zotter's Schokoladen-Ideen ..... 27

Exklusives Wein- & Zigarrenzubehör ..... 28-31

Nach Omas alten Rezepten (eingerexete Steinpilze, Früchte in Alkohol, Marmeladen, Preiselbeeren, Gewürzöle, Essig & Pestos etc.) ..... 32-33

Schimanszky Kochbuch „DIE KULINARISCHE WELT“ ..... 34-35

Weinkeller & Vinothek ..... 36

Liebherr Weinklimaschrank ..... 37

Feiern & genießen bei Schimanszky ..... 38

Partyspezialitäten, Buffets & Brötchenservice ..... 39-41

Schimanszky Geschenkgutschein ..... 42

Geschäftsbedingungen ..... 43



Wir beziehen grösstenteils unsere Grundprodukte aus dem europäischen Raum



Wien, Wiedner Hauptstraße 2, 1914-1940



Baden bei Wien, Braitnerstraße 33, 1946



Berndorf / Ödlitz 18, 1957



Berndorf / Ödlitz im Jahr 2005



Wien I, Biberstraße 2 im Jahr 2005



Wien I, Biberstraße 2 im Jahr 2005

## Feine Edelbrände


**WIR BIETEN IHNEN  
FOLGENDES SERVICE AN:**

Sonderfüllungen unseres Edelbrandsortimentes in den verschiedenen Flaschengrößen (200 ml, 375 ml, 500 ml, 700 ml & 1000 ml), sowie Ihr Firmenlogo und Schriftzug auf dem Etikette einzudrucken!

**EDELBRANDSORTIMENT:**

Golden-Delicious-Apfelbrand	€	26,20
Alter Apfelbrand (Cox Orange)	€	29,30
Muskat-Ottonel TBA-Brand	€	31,40
Williams-Birnenbrand	€	31,40
Gute Luise-Birnenbrand	€	31,40
Hirschbirnenbrand	€	31,40
Herzkirschenbrand	€	36,70
Weichselbrand	€	38,80
Zwetschkenbrand	€	30,40
Marillenbrand	€	31,40
Weingarten-Pfirsichbrand	€	30,40
Erdbeerbrand	€	76,50
Himbeerbrand	€	76,50
Vogelbeerbrand	€	76,50
Wildhollerbeerenbrand	€	76,50
Quittenbrand	€	76,50
Schwarzer Johannisbeerbrand	€	76,50
Füllmenge jeweils 500 ml		



€ ab 19,80

**ANSATZSCHNÄPSE:**

Grüne Nüsse angesetzt im alten Apfelbrand	€	20,80
Birnenklezlerl angesetzt in Hirschbirnenbrand	€	20,80
Lärchenwipflerl angesetzt in Obstcuvée	€	20,80
Zirbenzapfen angesetzt in Quittenbrand	€	24,40
Rosenblüten angesetzt in Himbeer-Cox Orange	€	31,40
Füllmenge jeweils 250 ml		



## & Ansatzschnäpse

Unsere Ansatzschnäpse werden nach alten Familienrezepturen zubereitet. Zum Ansetzen finden 100 % Edelobstbrände aus unserem eigenen Sortiment Verwendung. Mit diesem Produktionsprozess erzielen wir den ausgeprägten Geschmack und die sortentypische Geruchsfülle. Dank der Vakuumabfüllung bleiben der volle Geschmack und Geruch in der Flasche dauerhaft erhalten.



Zahlreiche Brände aus unserem Haus wurden in den vergangenen Jahren mit dem **NÖ-SIEGEL** der Destillatfachmesse in Krems ausgezeichnet!



Unsere Edelbrände werden nach alter Tradition im eigenen Betrieb hergestellt.

## Glasskulptur -Flasche „ENJOING“



Designed 1993 by  
LEO SCHIMANSZKY  
Bildhauer und Maler



Ausgezeichnet mit der  
„DESTILLATA-SILBERMEDAILLE“  
in Bad-Kleinkirchheim



Die bemalte Skulpturflasche wird in einer Glasmanufaktur handgefertigt und ist mit einer Auflage von 5000 Stück limitiert. Die fortlaufende Nummer ist am Flaschenfuß eingraviert. Die exklusiven Meisterstücke werden gemeinsam mit dem Zertifikat des Künstlers in einer Holzkassette mit Glasdeckel verpackt.  
Inhalt: 875 ml Golden-Delicious-Apfelbrand



Wählen Sie zwischen schwarz-mattem oder transparentem Glas.

€ 152,30

## Champagner, Sekt & Spirituosen



### CHAMPAGNER & SEKT:

		€
Dom Pérignon	750 ml	115,40
Moët & Chandon Brut Impérial	750 ml	39,80
Piper-Heidsieck brut	750 ml	41,90
Pommery Brut Royal	750 ml	39,80
Veuve Clicquot Yellow Label	750 ml	41,90
Louis Roederer Brut Premier	750 ml	46,10
Schimanszky Sekt Cuvee Brut (Welschr. & Gr. Velt.)	750 ml	10,40

### COGNAC & WHISKY:

		€
Hennessy Very Special	700 ml	31,40
Remy Martin X.O. Fine Champagne Cognac	700 ml	146,90
Martell Noblige Fine Champagne Cognac	700 ml	94,40
Cragganmore Single Malt Whisky 12 Years old	700 ml	56,60
Dalwhinnie Single Malt Whisky 15 Years old	700 ml	52,40
Glen Garioch Single Malt Whisky 15 Years old	700 ml	62,90
Oban Single Malt Whisky 14 Years old	700 ml	62,90
Talisker Single Malt Whisky 10 Years old	700 ml	56,60
Lagavulin Single Malt Whisky 16 Years old	700 ml	62,90
Dimple Scotch Whisky 12 Years	700 ml	27,70



## Feinschmecker Kulinarium



Unsere Kulinarium Geschenkkassetten werden aus unseren hausgemachten Spezialitäten zusammengestellt und mit erlesenen Produkten anderer Erzeuger ergänzt. Dabei legen wir darauf Wert, dass unsere Lieferanten unsere hohen Qualitätsansprüche erfüllen. Wir arbeiten mit natürlichen Grundprodukten und Zutaten bester Qualität, auf künstliche Zusätze verzichten wir. Mit eigenen Rezepturen und in Handarbeit erzielen wir eine Geschmacksfülle, die auch ihren Gaumen begeistern wird.



Sonderkassetten stellen wir auch gerne individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Folgende Kartongrößen stehen zur Auswahl:

32 x 10 x 9 cm	32 x 26 x 9 cm
32 x 18 x 9 cm	37 x 28 x 9 cm



## KULINARIUM NR. 1:

€ 12,50

## „NASCHKATZEN“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 10 x 9 cm:  
Schimanszkys Walnusskerne im Blütenhonig 120 g, gedörrte Rosenmarillen und Hauszweitschken mit Vollmilchschokoladeglasur 100 g, Zotters PussPuss-Schokolade 70 g.



## KULINARIUM NR. 2:

€ 30,40

## „MITBRINGSEL“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 18 x 9 cm:  
Schimanszkys Pinienkerne im Kastanienhonig 120 g, Thums Alt Wiener Beinschinken ca. 200 g, Gressls zart würziges Blaumohnöl 250 ml, Stekovics Apfelpaprika im Welschrieslingessig 270 ml und Zotters Moosbeer-Thymian-Schokolade 70 g.

## Geschenkkassetten



## KULINARIUM NR. 3:

€ 58,50

## „WALDMEISTER“

Geschenkkarton mit Holzwolle 37 x 28 x 9 cm:  
Schimanszkys Bärlauch- und Rucolapesto je 80 g, fein duftendes Steinpilzöl 250 ml, Kürbisknabberkerne mit Grand Marnier Vollmilch-Schokoladeglasur 100 g, Friedrichs Steinpilznudeln 250 g, Schimanszkys Cuvée Susan 750 ml, Schenkels Ancholive feine Cocktailspießchen 200 g, Heindls J. Strauss Taler (2 Stk.) 34 g, Mirabell Salzburger Mozartkugel 20 g und Zotters Maroni-Schokolade 70 g.

## Feinschmecker Kulinarium



## Geschenkkassetten

KULINARIUM NR.5:

€ 15,50

„SÜSSE VERSUCHUNG“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 18 x 9 cm:  
Schimanszkys Himbeermarmelade 300 g, Marillenmarmelade 300 g  
und Erdbeermarmelade 300 g.



KULINARIUM NR.4:

€ 24,10

„MARILLENTRAUM“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 18 x 9 cm:  
Schimanszkys Marillenmarmelade 300 g, Marillen „Ungarische Beste“ im eigenen  
Edelbrand, gedörnte Rosenmarillen mit Vollmilchschokoladeglasur 100 g und Reisingers  
Wachauer Marillennektar 200 ml und Zotters Marillen-Schokolade 70 g.



KULINARIUM NR.6:

€ 56,00

„GE NÜSSE“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 26 x 9 cm:  
Schimanszkys Schnaps von grünen Walnüssen 375 ml, Kürbisknabberkerne mit Grand Marnier Vollmilch-Schokoladeglasur  
100 g, Orange River Rosinen im Muskat Ottonel-TBA Edelbrand 310 ml, Hirschrohwürstel ca. 150 g, Hirschrohschinken ca.  
100 g, Stekovics Altweibersommer II (milder Spiralpfefferoni) 270 ml und Zotters Ge nüsse-Schokolade 70 g.



**KULINARIUM NR.7:**  
**„GUTEN ABEND - GUTE NACHT“**

€ 26,90

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 18 x 9 cm:  
 Schimanszkys Kürbisknabberkerne mit Grand Marnier Vollmilch-Schokoladeglasur 100 g,  
 gedörrte Hauswetschken mit Vollmilchschokoladeglasur 100 g, Pirkers Mariazeller  
 Lebkuchen G'füllter-Nussener 130 g, Heindls Mozart Kugeln (2 Stk.) 28 g, Biotee Guten  
 Abend 50 g und Zotters Ge nüsse Schokolade 70 g.



**KULINARIUM NR.8:**  
**„PLATZHIRSCH“**

€ 99,70

Geschenkkarton mit Holzwolle 37 x 28 x 9 cm:  
 Schimanszkys Hirschbirnenbrand 500 ml, Thymian-Filetrohschinken ca. 100 g, Hirschrohschinken ca. 100 g, Wildpreisel-  
 beeren 300 g, geräuchertes Flugentenbrustfilet ca. 200 g, Triestingtaler Steinpilze im Kräuteressig, Thums Alt Wiener  
 Beinschinken ca 200 g, Stekovics Apfelpaprika im Welschrieslingessig 270 ml, Zotters Weißer Mohn mit Zimt und Maroni-  
 Schokolade á 70 g.



## Feinschmecker Kulinarium

## Geschenkkassetten


**KULINARIUM NR.11:**  
**„STILLE TAGE“**

€ 62,20

Geschenkkarton mit Holzwolle 37 x 28 x 9 cm:  
 Schimanszkys Walnusskerne im Blütenhonig 120 g, Beerenfrüchte im Golden-Delicious-Apfelbrand 108 ml, Birnenklezler angesetzt in Hirschbirnenbrand 375 ml, Pirkers Mariazeller Trüffel-Zunge 130 g, Mariazeller Champagner-Zungen 130 g, Mariazeller Lebkuchenkondit 100 g, Mirabell Salzburger Mozarttaler 20 g, Biotee Winter-Traum 40 g und Biotee Rotbusch-Kräutertraum 50 g.


**KULINARIUM NR.12:**

€ 67,10

**„BEST OF SCHIMANSZKY“**

Geschenkkarton mit Holzwolle 37 x 28 x 9 cm:  
 Schimanszkys Gansleberparfait von der Hausgans (keine Stopfleber) 310 ml, Rohwürstel v. Hausschwein 150 g, Kürbis-knabberkerne mit weißer Vollmilch-Schokoladeglasur 100 g, Hirschrohwürstel ca. 150 g, Hirschrohschinken ca. 100 g, Thymian-Filetrohschinken ca. 100 g, Knoblauchspeck v. Hausschwein ca. 150 g, Schimanszkys Eisenberg Riesling 750 ml und Zotters Marillen Schokolade und Kürbiskerne mit Marzipan Schokolade á 70 g.

## Feinschmecker Kulinarium



## KULINARIUM NR.13:

€ 60,40

## „FÜR ENGERL“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 26 x 9 cm:

Schimanszky's gedörrte Rosenmarillen und Hauszwetschken mit Vollmilchschokoladeglasur 100 g, Erdbeermarmelade 300 g, Himbeermarmelade 300 g, Beerenfrüchte im Golden-Delicious-Apfelbrand 108 ml, Rosenblütenliqueur 200 ml, Heindls Sissi Taler (2 Stk.) 28 g, Biotee Mach-mich-munter 50 g, Biotee Orangenminze 50 g, Pirkers Mariazeller Orangen-Taler 140 g und Zotters Für Engerl Schokolade 70 g.



## KULINARIUM NR.14:

€ 18,30

## „JEDERZEIT“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 10 x 9 cm:

Schimanszky's Bärlauch- und Rucolapesto je 80 g, Stekovics Cocktailtomaten im St. Laurent-Essig v. J. Umatham 270 ml.



## KULINARIUM NR.15:

€ 35,50

## „LUNCHTIME“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 26 x 9 cm:

Schimanszky's Basilikumpesto 80 g, Beerenfrüchte im Apfelbrand 108 ml, gedörrte Rosenmarillen und Hauszwetschken mit Milchschokoladeglasur 100 g, Thymian-Filetrohschinken ca. 100 g, Kürbisknabberkerne mit Grand Manier Schokolade überzogen 100 g, Wallners Spaghetti junior 300 g, Stekovics Cocktailtomaten im St. Laurent-Essig v. J. Umatham 270 ml und Zotters Orangen-Grand Manier-Schokolade 70 g.

## Feinschmecker Kulinarium

## Geschenkkassetten



Unsere Produkte werden von unseren geschulten Mitarbeitern einzeln von Hand gefertigt und kontrolliert.



## KULINARIUM NR.16:

€ 39,50

## „BIEGLER &amp; SCHIMANSZKY“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 18 x 9 cm:  
Weingut Biegler Zierfandler Ausbruch 375 ml, Schimanszkys Gansleberparfait von der Hausgans (keine Stopfleber) 310 ml & Sauce Cumberland 212 ml.



## KULINARIUM NR.17:

€ 42,90

## „FISCHER &amp; SCHIMANSZKY“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 26 x 9 cm:  
Weingut Fischer Cabernet Merlot Premium 750 ml, Schimanszkys Hirschrohschinken ca. 150 g, Wildschweinsalami ca. 150 g und Wildpreiselbeeren 300 g.



## KULINARIUM NR.18:

**X.O LUXURY**

Geschenkkarton mit Holzwolle  
37 x 28 x 9 cm:

- Remy Martin X.O. Fine Champagne Cognac 700 ml,
- Schenkels Zarenlachs (feinstes Rückenfilet zart geräuchert) 200 g,
- Kamtschatka feines Königskrabbenfleisch 210 g,
- Feinster Keta Caviar 125 g,
- Feine handgelegte Oliven mit Paprika 142 g,
- Gekochte Wachteleier 120 g,
- Mirabell Mozart Kugeln (2 Stk.) 28 g,
- Zotters Weißer Mohn mit Zimt und Kaffee Schokolade à 70 g

€ 223,30

## Feinschmecker Kulinarium



## KULINARIUM NR.19:

## „HOT &amp; SWEET“

Geschenkkarton mit Holzwolle 32 x 26 x 9 cm:

Schimanszkys Ruccolapesto 80 g, Apfelbalsamessig 250 ml, fein pikantes Peperonciniöl 250 ml, Wallners Spaghetti junior 300 g, Thums Alt Wiener Beinschinken ca 200 g, Stekovics Saures Paradeiskompott 270 ml und Zotters Chili Schokolade 70 g.

€ 45,50

## Geschenkkassetten



## KULINARIUM NR.20:

## „SUNDAY MORNING“

Geschenkkarton mit Holzwolle 37 x 28 x 9 cm:

Schimanszkys Buchenholz-hausgeräucherter Wildlachs 500 g, Sekt Cuvee Brut (Welschriesling & Gr. Veltliener) 750 ml, Dill-Senf-Honigsauce 212 ml, Heindls Sissi Veilchen (2 Stk.) 32g und Zotters Moosbeer-Thymian Schokolade 70 g.

€ 51,90

## Feinschmecker Trüffelpralinen



### KULINARIUM NR.21:

#### „SWEET-DREAMS“ large size

Geschenkkarton 19,5 x 12,5 x 3,5 cm:  
Fünfzehn Stück feinste Trüffelpralinen gemischt im Geschenkkarton

€ 17,90



### KULINARIUM NR.22:

#### „SWEET-DREAMS“ small size

Geschenkkarton 12,5 x 12,5 x 3,5 cm:  
Neun Stück feinste Trüffelpralinen gemischt im Geschenkkarton

€ 11,90

- |  |   |
|--|---|
|    |    |
| Cuvée Brut Haussekt  | Oban Single Malt Whiskey  |
|    |    |
| Schwarzwälder Kirsch   | Muskat Ottonel TBA-Edelbrand  |
|   |   |
| Cass   | Chili   |
|  |  |
| Cox Orange-Apfelbrand  | Herzkirsch-Nussstreusel   |
|  |  |
| Hauszwetschke-Zartbitter   | Roederer & more   |
|  |  |
| Bacardi-Krokant  | Baileys-Trüffel   |

Unsere handgefertigten Trüffelpralinen werden ohne Konservierungsmittel zubereitet!



### ZOTTER TRINK SCHOKOLADE

€ 33,20

#### „ALL INKLUSIVE“

Zehn unterschiedliche Trink-Schokolade-Tafeln, ein original Zotter Trink-Schokoladen-Glas, ein Trink-Schokoladen-Servier-Tablett und ein Zotter Trink-Schokolade-Quirler vereinen geschmackliches Abenteuer und exklusives Design. Hardcover, S.168 & 2 x 70 g

### ZOTTER SCHNAPSIDEE

€ 54,90

#### „SCHOKOLADE GEIST“

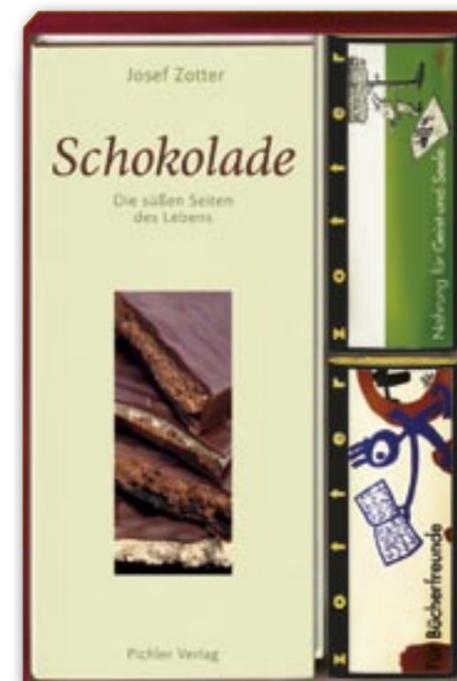
- hochprozentiger Schokoladengenuss in BIO und FAIR Qualität  
Schokolade Geist wird direkt aus sanft gerösteten Kakaobohnen und Schokolade destilliert. Der erstklassige Zotter Blend bringt rassig kräftigen und herben Schokoladengeschmack. Mit feinen Röstaromen und dichtem, langem Atem. Für Klardenker und Geschmacksästheten. Im Kupferkessel sorgfältig destilliert, mit 43% Vol. 500 ml.



€ 25,90

### SCHOKOLADE FÜR BÜCHERFREUNDE

Ein Genuss für Geist und Sinn zum Schlemmen und Schmökern. Das neue Buch von Sepp Zotter: Schokolade; erzählt vom Abenteuer des Schokolademachens. Mit zwei Zotter Schokoladen: „Für Bücherfreunde“ und „Nahrung für Geist und Seele“, als Lektürekost. Verpackt im dekorativen Geschenkkarton. Hardcover, S.168 & 2 x 70 g



Zotter Ideen

## Exklusives Weinzubehör



## LONGLEVER

so heißt die neueste Generation Kellnerkorkenzieher. Benannt nach dem extra langen, patentierten Auflagehebel.

## MEGA SCHNELL UND STABIL

Dieser Hebel hat es tatsächlich in sich. In einem Zug, unübertroffen schnell und einfach, ziehen Sie den Korken heraus. Auch die längsten Korken werden mit diesem System mühelos gezogen.

## CORK UP

Garantiert Bestqualität

Das Ergebnis ist der CORKUP, ein Gerät der Superlative.

Wir garantieren, dass in Funktion, Material und Verarbeitung nichts Gleichwertiges vorhanden ist. Der Betrieb ist kostenfrei!

Keine teuren Kapseln, Öffnen völlig ohne Betriebskosten. Einfaches, perfekt funktionierendes, Handling.

CorkUp, schwarz  
CorkUp, silber  
CorkUp, rot

BOTTLETOOL  
LONGLEVER PRESTIGE

## „LONGLEVER PRESTIGE“

Aluminium Druckguss, das stabilste und beste Material, findet beim Modell Prestige Verwendung. Oberfläche pulverbeschichtet. Klinge und Klingenmechanismus wie bei den besten Taschenmessern gefertigt. Auflagehebel aus massivem, unverwüstlichem 1,5 mm Stahl. Die Spezialstahl-Spindel hat eine Führungsrille und eine „Seele“, daher für alle Korken, auch Kunststoff- und Proseccokorken bestens geeignet. Das professionellste und beste Kellnermesser, das uns je untergekommen ist. **Auf Anfrage bedruckbar (Firmenlogo & Schriftzug)!**

€ 36,50

BOTTLETOOL  
CORK UP

## „CORK UP“

Überzeugende Vorteile  
Komplett in Metallausführung; Großer Luftinhalt, mit drei- bis fünfmal Pumpen ist die Flasche entkorkt. Im Ruhezustand ist die Nadel geschützt. Selbstreinigende Nadel. Flaschenentkorker sitzt am Flaschenrand auf. Der Korken kann nicht in die Flasche gedrückt werden.

€ 39,60

CHEF TOOL  
MINO SHARP „PEPPO“MINO SHARP  
„PEPPO“

Salz- und Pfeffermühlen mit GLASFENSTER, Geschenkbox  
Höhe 14cm - Durchmesser 2,8cm; Material Edelstahl

€ 89,30



## DROP-STOP

DROP STOP  
„MINI DISK“

Inhalt 7 Stück in Drop Stop Mini Disk Ausführung. Mit DROP STOP geht kein Tropfen daneben, das Tisch Tuch bleibt weiß...

€ 13,80

BOTTLETOOL  
WINE & CHAMPAGNER  
„SAVER“WINE & CHAMPAGNER  
„SAVER“

Seit Jahrzehnten ein Renner und im Restaurant, wie auch im Privathaushalt gleich beliebt. Die Funktion ist recht einfach. Beim Wein wird Luft herausgepumpt um Sauerstoff zu entfernen, beim Schaumwein wird Luft hineingepumpt um die Kohlensäure im Wein zu halten.

€ 26,10

GLOBAL  
MESSER SERIE GGLOBAL  
„SERIE G“

Durch jahrzehnte lange Erfahrung wurden Global Messer vom berühmten japanischen Designer Komin Yamada geschaffen. Ein Messer, das alles Bisherige in Design, Qualität und Schärfe übertrifft. Aus CROMOVA 18 gefertigt und dann händisch rasierklingenscharf geschliffen. Die Klingen sind besonders hart und völlig resistent gegen alle Arten von Säuren und Laugen.

€ 273,40

## Exklusives Zigarrenzubehör

HUMIDOR  
„COMFORT“

€ 83,30

Humidor mit Walnussholzfinish für 25 Zigarren  
(inklusive Schneider und Ascher)

Alle Zigarrensets, Humidore, Zigarrenschneider, Zigarrenstuhl, Etuis, Feuerzeuge & Aschenbecher werden ohne die abgebildeten Zigarren ausgeliefert !!



€ 52,00

ZIGARRENASCHENBECHER  
„EXCELSIOR CRYSTALL“

Glänzende Glasoberfläche

ZIGARRENSTUHL  
„CHROM EXKLUSIV“

€ 4,90



€ 45,30

ZIGARRENASCHENBECHER  
„EDITION HAVANNA“

Keramik-Zigarrenaschenbecher



€ 49,90

ZIGARRENASCHENBECHER  
„DRESDEN CRYSTALL“

Mattierte Glasoberfläche

## HUMIDOR „SAVICE“

Humidor mit Wurzelholzfinish für 75 Zigarren

€ 124,80



## ZIGARRENSET

## „SPIRIT OF ST. LOUIS“

Humidor mit Rosenholzfinish für 50 Zigarren, Zigarrenetui feines Rinderboxleder für 4 Zigarren (schwarz), Zigarrenschneider Angelo crom, Zigarrenzünder Zedernholz &amp; Oban Single Malt Whisky 14 Years old

€ 287,60

ZIGARRENFEUERZEUG  
„GRANDE EXKLUSIV“  
X-TENT by Dupont

€ 181,50

ZIGARRENSCHNEIDER  
„FORMULA“

€ 12,40

ZIGARRENFEUERZEUG  
„FORMULA CROCODILE“

€ 56,70



## ZIGARRENSET

## „CLASSICS“

Zigarrenetui feines Rinderboxleder für 2 Zigarren (braun), Zigarrenschneider Classics &amp; Zigarrenfeuerzeug Formula Crocodile

€ 139,20

## ZIGARRENSET

## „LEZARD MASTIC“

Zigarrenfeuerzeug Lezard Mastic X-Tend by Dupont, Zigarrenschneider Xikar &amp; Zigarrenaschenbecher Dresden Crystall

€ 245,60



## ZIGARRENSET

## „HAVANNA“

Zigarrenaschenbecher Edition Havanna, Zigarrenschneider Angelo crom, Zigarrenetui feines Rinderboxleder für 4 Zigarren (schwarz) &amp; Zigarrenfeuerzeug Formula Crocodile

€ 157,40

## Nach Omas alten Rezepten



Fachmännische Handarbeit von A - Z und höchste Qualität ist unsere Vorgabe!



Edelobst wird zu leichten Marmeladen verarbeitet oder in Edelbrand eingelegt. Auf diese Weise wird ein fruchtbetonter Geschmack mit angenehmer dezenter Süße erreicht.



Schimanszkys handgetunkte Schokoladefrüchte



Bei der Auswahl der Verpackungsmaterialien legen wir großes Augenmerk auf eine bestmögliche Wiederverwendbarkeit.



Walnüsse im Blütenhonig 108 ml  
€ 3,10



Hauswetschken im eigenen Edelbrand 310 ml  
€ 8,10



Erdbeermarmelade 300 g  
€ 3,90



Beerenfrüchte im Apfelbrand 108 ml  
€ 4,50



Triestingtaler Waldhonig 350 g  
€ 4,90



Wild-Preiselbeeren 300 g  
€ 5,20



Marillenmarmelade 300 g  
€ 4,10



Wild Weichsel im Birnenbrand 310 ml  
€ 8,30



Marillen im eigenen Brand 310 ml  
€ 8,30



Himbeermarmelade 300 g  
€ 4,10



Orange River Rosinen im Muskat Ottonel-TBA Edelbrand 310 ml  
€ 8,30



### SCHIMANSZKYS ÖLE & ESSIGE:

Fein duftendes Steinpilzöl	€ 9,10
Fein würziges Gartenkräuteröl	€ 7,90
Fein pikantes Peperonciniöl	€ 7,40
Feiner Waldhonigessig	€ 6,80
Feiner Himbeeressig	€ 10,50
Feiner Apfelbalsamessig	€ 9,50
Füllmenge jeweils 250 ml	



Eingelegte Steinpilze 260 g  
€ 17,80

### SCHIMANSZKYS PESTOS & EINGEREXTES:

Rucolapesto	€ 4,60
Bärlauchpesto	€ 4,60
Basilikumpesto	€ 4,60
Füllmenge jeweils 80 g	



Pilze sind Vertrauenssache! Die von uns verarbeiteten Pilze werden in den umliegenden Wäldern unseres Betriebes gesammelt und frisch weiterverarbeitet. Nach fachmännischer Kontrolle und dem Zuputzen kommen die Pilze mit Kräutern und Aufguss sofort in die Gläser. Die frische Ware wird somit raschest verarbeitet.

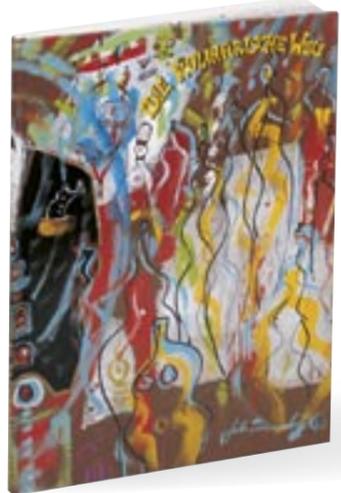


### SERVIERVORSCHLÄGE:

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Steinpilzen und Ruccolasalat  
Bunte Herbstsalate mit eingelegten Eierschwammerln und Kürbiskernöl



## Kochbuch „Die kulinarische Welt“



ISBN: 3-9500488-0-4  
€ 29,40



Viele Speisen, die wir im Berndorfer Waldgasthof oder im Wiener Stadt-Restaurant anbieten, finden Sie in unserem Kochbuch zum Nachkochen.

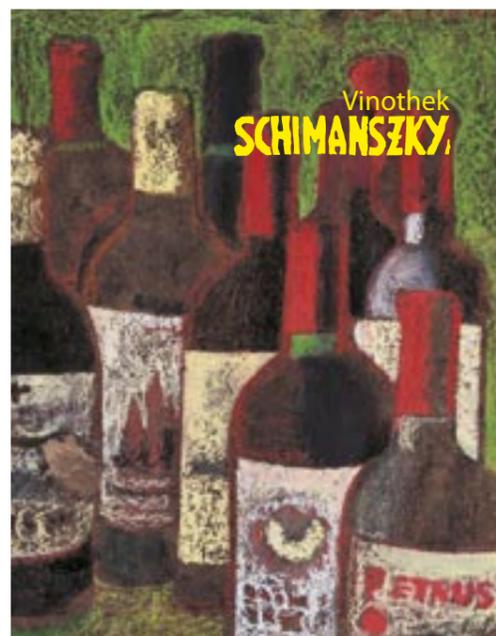
Bei den Verkostungen unserer Speisen durch namhafte Gourmetkritiker wurden wir vielfach für unsere Rezepte ausgezeichnet.



## Weinkeller und Vinothek



In unserem stilvoll ausgebauten Weinkeller mit Originalgewölben aus 1870 erwarten Sie ca. 250 verschiedene Weine aus aller Welt. Den Schwerpunkt dabei bilden die speziell für unsere Kunden ausgesuchten 50 besten Weingüter Österreichs!



Unser aktuelles Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Vinothek-Karte, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung stellen.

**Weingüter Österreich:**

Paul Achs, M. & S. Haider, Alois Kracher, G. & H. Heinrich, H. & A. Nittaus, Josef Umathum, Josef Leberl, Engelbert Prieler, Ernst Triebaumer, Josef Gager, Engelbert Gesellmann, Fam. Wellanschitz, Franz Weninger, Anton Iby, E. & R. Krutzler, Alois Gross, E. & W. Polz, Erwin Sabathi, W. & E. Skoff, Gerhard Wohlmüt, Sattlerhof, Manfred Tement, A. & A. Neumeister, Karl Thaller, E. & St. Tschepp, Fritz Wieninger, Franz Hirtzberger, Josef Högl, Emmerich Knoll, Karl Lagler, Erich Machherndl, F.X. Pichler, Gerald Malat, Martin Nigl, Franz Proidl, Willi Bründlmayer, Fred Loimer, Johann Topf, H. & U. Setzer, Rudolf Schwarzböck, Ludwig Neumayer, Bernhard Ott, Gerhard Markowitsch, H. & P. Grassl, Karl Alphart, Othmar Biegler, Christian Fischer, Johanneshof Reinisch und Johann Stadelmann. Weiters bieten wir Weine aus folgenden Ländern an: Italien, Frankreich, Spanien, Griechenland, Afrika, Kalifornien, Chile, u.v.m.

## Liebherr Weinklimaschrank

**WEINKLIMA- & TEMPERIERSCHRANK „VINIDOR“**

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung in den Isolationspanelen
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Separat schalt- und dimmbare LEDInnenbeleuchtung
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Kindersicherung

€ 2.822,40

Auch in Edelstahlausführung lieferbar! Preis auf Anfrage

**WTes 4677 Vinidor**

<b>Bruttoinhalt</b>	422 l
0,75 l-Flaschen, bis zu	143
<b>Außenmaße in cm (H/B/T)</b>	185,5/66/67,1
Energieverbrauch (in 365 Tagen)	332 kWh
<b>Ausstattung</b>	
Gehäuse / Tür	Tinto / Isolierglastür
Temperaturzonen	3
Einstellbarer Temperaturbereich	+5°C
Holzborde ausziehbar	10
Abschließbare Tür	•

Für nähere Informationen senden Sie ein Email an: [landhof@schimanszky.com](mailto:landhof@schimanszky.com)  
Wir übermitteln Ihnen gerne einen Liebherr-Gesamtkatalog.



Ausreichend Platz für bis zu 143 Stück 0,75 l-Flaschen.....



## Feiern &amp; genießen



Waldgasthof

SCHIMANSZKY

Schnapsbrennerei, Geschenkladen  
Vinothek & WeinbarA-2560 Berndorf III - Ödlitz, Rosengasse 18  
Tel: 02672/ 823 20 Fax: 02672/ 823 20-30  
E-Mail: waldgasthof@schimanszky.com  
www.schimanszky.com

Restaurant

SCHIMANSZKY

Schnapsbrennerei, Geschenkladen  
Vinothek & WeinbarA-1010 Wien, Biberstraße 2  
Tel: 01/ 513 45 43 Fax: 01/ 513 45 43-30  
E-Mail: restaurant@schimanszky.com  
www.schimanszky.com

Im Berndorfer Waldgasthof können wir Feiern und Feste für bis zu 120 Personen, im Wiener Restaurant für bis zu 50 Personen ausrichten. Gerne gestalten wir jede Art von Partys, wie Hochzeiten, Taufen, Firmungen, Geburtstage oder Jubiläumsfeiern nach Ihren Wünschen. Bei der Menüauswahl und Buffet-Zusammenstellung beraten wir Sie gerne. Kostenvoranschläge erstellen wir auf Anfrage.



Die von uns angebotenen kulinarischen Spezialitäten werden nach Originalrezepturen unserer Haubenküche hergestellt. Viele Grundprodukte stammen aus der hauseigenen Landwirtschaft und Produktion. Bei Auswahl und Bezug von Fleischwaren, Fisch, Gemüse und Obst bevorzugen wir, wo immer möglich, Mitgliedsbetriebe des Austria-Bio-Verbandes.

## Partyspezialitäten &amp; Buffets



## SCHIMANSZKY BUFFETSPEZIALITÄTEN PER 1000 G:

Hausgebeizter- oder Buchenholzgeräucherter Wildlachs	€ 60,90
Roulade vom Beizlachs mit Räucherforellenmousse gefüllt	€ 67,20
Wildlachspastete mit Kaltwassershrimps	€ 58,80
Kaltwassershrimps im Riesling-Dillgelee	€ 60,90
Shrimpscocktail „American“	€ 58,80
<u>Hummer und Königskrabben</u>	Preise auf Anfrage!
<u>Kaviar: Beluga- Asetra und Sevruga</u>	Preise auf Anfrage!
Terrine vom Fasan	€ 50,40
Gansleberparfait von der Hausgans (Folienverpackung)	€ 47,30
Rehterrine mit Pistazieneinlage	€ 45,20
Hirschkalbpastete im Teigmantel mit Burgundergelee	€ 45,20
Hauserzeugte Wildschweinsalami (6 Monate luftgetr.)	€ 37,80
Hirschrohwürstel (6 Monate luftgetr.)	€ 30,50
Sulz vom Tafelspitz	€ 29,40
Sulz von eingelegten Eierschwammerln	€ 34,70
Sulz von Edelpilzen (Braunkappen, Shitake, Austernpilze)	€ 33,40
Hausgeselchter Thymian-Filetrohschinken (6 Monate luftgetrocknet) vom Hausschwein	€ 34,70

Alle unsere geselchten Produkte werden mit Buchenholz und Wacholderbeeren geräuchert!

Wir bieten Ihnen gediegenes Catering für jeden Anlass! Ganz nach Ihren Vorstellungen bereiten wir kalte und warme Buffets, vom rustikalen Brötchen bis zum Feinschmeckerbuffet. Genauso planen und organisieren wir für Sie jedes Detail bis zum gedeckten Tisch.

Bitte beachten Sie, dass je nach Auftragsumfang eine Vorlaufzeit von 3 – 7 Tagen zu berücksichtigen ist.

Partyservice gültig für den Raum Wien, Niederösterreich und Burgenland. Die Lieferung erfolgt frei Haus ab einem Bestellwert von Euro 250,- netto, unter diesem Einkaufswert wird ein Frachtkostenanteil von Euro 18,90 verrechnet.



## Brötchenservice von unserer Haubenküche



Brötchenservice nur gegen Vorbestellung!

Wir ersuchen Sie, eine Vorbereitungszeit von bis zu drei Werktagen je nach Auftragsumfang zu beachten. Mindestbestellmenge 50 Brötchen sowie 10 Brötchen je Sorte. Die angegebenen Brötchenpreise sind Abholpreise (inkl. MWSt.).

Partyservice gültig für den Raum Wien, Niederösterreich und Burgenland. Die Lieferung erfolgt frei Haus ab einem Bestellwert von Euro 250,- netto, unter diesem Einkaufswert wird ein Frachtkostenanteil von Euro 18,90 verrechnet.



## EXQUISITE-SANDWICHES BELEGT MIT:

Lachskaviar	€	3,40
Hummerfleisch	€	5,90
Langustenfleisch	€	5,90
Flusskrebsfleisch	€	4,50
Kaltwassershrimps	€	3,10
Räucherlachs	€	2,90
Beizlachs	€	3,10
Lachstatar	€	2,50
Parfait von der Weidegansleber	€	2,90
Rehrückenfilet	€	3,70
Beef Tatar	€	2,70
Roastbeef mit Spargel	€	2,60
Wildschweinschinken	€	2,60

## GOURMET-SANDWICHES BELEGT MIT:

Geräuchertem Forellenfilet	€	2,40
Geräuchertem Heilbuttfilet	€	2,30
Geräuchertem Dornhaifilet	€	2,30
Matjesfilet	€	2,20
Tiroler Rohschinken	€	2,20
Beinschinken	€	2,00
Mailänder Salami	€	2,00
Hirschsalami	€	2,00
Hühnerfilet Hawaii	€	1,80

## RUSTIKALE-SANDWICHES BELEGT MIT:

Haussalami	€	1,50
Mortadella	€	1,50
Thunfischaufstrich	€	1,30
Melanzaniaufstrich	€	1,40
Zucchini aufstrich	€	1,30
Kapernaufstrich	€	1,30
Olivenaufstrich	€	1,50
Eiaufstrich	€	1,50
Mozarella con pomodoro	€	1,50
Dolcelatte	€	1,60

## RUSTIKALE-SCHWARZBROTE BELEGT MIT:

Kaltem Schnitzerl	€	1,90
Hausgeselchtem	€	1,70
Surbraten	€	1,50
Kümmelbraten	€	1,50
Bauernkrakauer	€	1,60
Göderlspeck	€	1,50
Kalbsleberpastete	€	1,60
Hausschmalz mit Zwiebel	€	1,60
Grammelschmalz	€	1,50
Kräuteraufstrich	€	1,50
Liptaueraufstrich	€	1,50
Österkronmousse	€	1,60
Camembert	€	1,70
Emmentaler	€	1,70



Matjesfilet



Fischterrine



Shrimps



Räucherlachs



Dornhai



Gansparfait



Räucherforelle



Liptauer



Österkron

## Geschenkgutschein



Unser Geschenkgutschein ist gegen unser komplettes Angebot im Berndorfer Waldgasthof oder im Wiener Stadt-Restaurant einlösbar!



## Geschäftsbedingungen



Mit Erscheinen dieses Kataloges verlieren alle bisherigen Kataloge und Preise ihre Gültigkeit.  
Stand: 11/2007

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 10% bzw. 20%.

Die Lieferung erfolgt österreichweit frei Haus ab einem Bestellwert von Euro 250,- netto, unter diesem Einkaufswert wird ein Frachtkostenanteil von Euro 18,90 verrechnet.

Partyservice gültig für den Raum Wien, Niederösterreich und Burgenland.

14 Tage Ziel netto Kassa ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug, bei Zahlung innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum abzüglich 2% Skonto.

Bis zur vollständigen Bezahlung der Rechnung bleibt die Ware unser Eigentum.

Bei Zielüberschreitungen werden bankmäßige Zinsen verrechnet.

Sollten in der Preisliste angebotene Sorten und Jahrgänge nicht mehr verfügbar sein werden in der Qualität vergleichbare angeboten.

Sind bei einer Sorte zwei Jahrgänge angeführt wird zuerst der ältere der beiden ausgeliefert.

Internationalen Usancen entsprechend, leisten wir keinen Ersatz für einzelne korkkranke Flaschen.

Das Angebot ist freibleibend, Zwischenverkauf, Änderung der Sorten, Jahrgänge und Preise sowie Irrtum sind vorbehalten.

Erfüllungs- und Gerichtsort ist Pottenstein/NÖ.

Druck- und Satzfehler vorbehalten!

# SCHIMANSZKY



— Kulinarische Reise —