

Hendl sortt



DAS ERSTE WIENERWALD Restaurant wurde 1955 von Friedrich Jahn in München eröffnet. Mit dem Grillhendl als Starprodukt wurde der Österreicher zu einem weltweiten Vorreiter in der Systemgastronomie. Wienerwald ist damit die traditionsreichste Gastronomie-Marke in Deutschland und aktuell an 58 Standorten weltweit vertreten. Im Jahr 2007 kaufte die Familie des 1998 verstorbenen Gründers die Markenrechte wieder zurück. Seit 2011 sind sieben Restaurants mit einem neuen Wienerwald-Konzept mit modernem und schnellem Service-Konzept und preisgekröntem Innenraumdesign hinzugekommen. Natürlich gibt es nach wie vor die klassischen Restaurants mit Bedienung am Tisch und heute wie früher

können alle Gerichte auch gut verpackt mit nach Hause genommen werden. Noch bequemer geht es mit dem Lieferservice, den zwei Drittel der Restaurants anbieten.

Heute ist Wienerwald mit 25 Standorten in Deutschland vertreten.

Zudem wurde mit dem Wienerwald Hendlwagen ein völlig neuer, erfolgreicher Vertriebsweg für zukünftige und bestehende Franchise-Partner entwickelt.

DAS BERÜHMTE HENDL macht sich seit geraumer Zeit auch international wieder einen Namen. Seit 2009 ist Wienerwald über Master-Partner in der Türkei vertreten. 2012 folgten Ägypten und



Die Wienerwald Restaurants gehen auch mit ihrem Klassiker Hendl mit der Zeit.

Ungarn und 2016 wurde das erste Restaurant in Dubai eröffnet.

SEIT ANFANG 2016 bietet Wienerwald seinen Gästen eine neue Speisekarte an. Neben völlig neuen Gerichten bietet Wienerwald auch traditionelle Speisen an, wie das berühmte klassische Grillhendl zu dem jetzt vier verschiedenen köstlichen Saucen im Weckglas serviert werden:

- ▶ die klassisch würzig-scharfe Wienerwald Barbecue-Sauce
- ▶ frische Kräuterbutter
- ▶ aromatische Sweet Chili-Sauce
- ▶ süß-scharfer Dijon Honig-Senf

Ebenso findet man auf der Speisekarte neue

Burger und Semmeln, wie z. B. die Hendlsemmel Pulled Chicken, die aus schonend in Barbecue-sauce gegartem Hendlfleisch in einer leckeren Sauerteig-Burgersemmel serviert wird.

Ebenso schmackhaft ist der Knusper-Burger: Das Hähnchenfleisch wird in würziger Cornflakes-Panade zubereitet und in die Burgersemmel mit Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise gelegt. Und für alle, die leichte und gesunde Kost lieben, gibt es frische Salate wie den Steirischen Backhendl-Salat und den Schönbrunner Salat jetzt auch als vegane Varianten mit rein pflanzlichem Natur-Filet-Steak, bzw. Schnitzelstreifen und ohne Ei.

www.wienerwald.de

