

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler **Metzgerei Huber**.



Wir sagen Pfati! Unsere Monika verabschiedet sich in die Pension.
Seite 4.

Inspiration für's saisonale und regionale Festmenü zu Ostern.
Seite 6.

Metzgers liebste Speis: Die Lieblingsprodukte unserer Mitarbeiter.
Seite 9.

Jetzt noch
schnell unsere
fertig zubereiteten
Ostermenüs
vorbestellen!





Leidenschaft zum Genießen in unseren Filialen in Kitzbühel, St. Johann und Kirchberg.
Leidenschaft zum Nachlesen im Huber Genussmagazin.

Grüß Gott beim Huber Metzger!

Ostern steht vor der Tür und somit endet für viele auch die Fastenzeit. Hand auf's Herz: Wer von Ihnen hat in diesem Jahr des Verzichtes bewusst noch einmal 40 Tage lang Abstriche gemacht? Und bei wem klangen die Fastenvorsätze auffallend ähnlich zu den längst über Bord geworfenen Neujahrsvorsätzen?

Es scheint so, als wäre es einfacher uns an Ziele und Absichten zu halten, wenn diese bewusst auf einen bestimmten Zeitraum – wie etwa die religiös so aufgeladene Zahl der 40 Tage – beschränkt ist. Abgesehen davon: Warum sind Vorsätze meist mit Verzicht verbunden? Weniger Zucker, weniger Alkohol, vielleicht sogar weniger Fleisch? Wir setzen auf positive Vorsätze – mehr, mehr, mehr! Und zwar mehr auf Regionalität beim Einkauf achten. Mehr zu heimischen Produzenten greifen. Und mehr auf Saisonalität in der Küche setzen. Vielleicht klappt es dann ja besser mit den guten Absichten – die nächste Fastenzeit oder Neujahr kommen bestimmt.

Wenn Sie sich übrigens vorgenommen haben, mehr Zeit mit den Liebsten zu verbringen, dann nehmen wir Ihnen mit unseren fertig zubereiteten Ostermenüs gerne ein bisschen Arbeit ab. Mehr Infos dazu finden Sie gleich auf der Seite nebenan. Für all jene, die doch lieber selber saisonal und regional kochen, gibt es unsere Menüidee für's Osterfest auf Seite 6. Und auf Seite 9 verraten Ihnen unsere Mitarbeiter ihre persönlichen Lieblingsprodukte.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Osterfest und viel Freude beim Schmökern, Lesen und Nachkochen!

Ihre Familie Josef Huber
mit dem Huber Genusssteam



Unser Tipp:

Heimisches Lammfleisch

Wie Sie Ihre Familie zu Ostern begeistern? Mit unserem zarten Milchlamm von unseren Bauern aus der Region!



Metzgerei Huber's Oster Menüs

Wir freuen uns über Ihre Bestellung unter 0664 5050438 oder per Mail unter marlene.huber@huber-metzger.at

Kennen Sie schon unsere **HUBER'S FESTMENÜS**? Unsere Speisen werden frisch zubereitet, portioniert und müssen zuhause nur noch aufgewärmt werden. So können Sie auch zu Ostern Ihr Festmenü mit wenig Aufwand genießen!



Kalte Vorspeisen & Suppen

- Spargelrohkostsalat (grüner/weißer Spargel, Bärlauch, Tomatenconcassée und gebratene Scampi), dazu Wurzelbrot, 200 g 6,80 €
- Hausgemachte Kitzsülze mit Blattsalat und Sauce Vinaigrette, dazu Bauernbrot, 200 g 6,50 €
- Bärlauchcremesuppe mit Oktopuswürfeln, dazu Sauerteigbrot, 200 ml 4,50 €
- Spargelcremesuppe mit frischen weißen Spargel, dazu Sauerteigbrot, 200 ml 4,50 €

Hauptspeisen

- Gebackenes Osterkitz à 200 g mit Erdäpfel-Bachkressesalat à 200 g, Preiselbeeren und Zitrone 17,50 €
- Souvide gegarte Lammkeule mit Lamm-Thymianjus à 200 g, Süßkartoffelpüree à 120 g und Speck-Bohnenbündel à 80 g 16,50 €
- Geschmorte Kalbsschulter mit Cognac-Rahmsauce à 200 g, Kartoffelgratin à 120 g und weißem Stangenspargel à 80 g 18,50 €
- Hausgemachte Bärlauchknödel mit Spargelragout à 240 g, Bergkäse à 80 g und Blattsalat à 80 g 12,50 €

Desserts

- Jogurt-Hollerblütenmousse à 120 g mit Erdbeer-Rhabarberragout à 80 g (auf Wunsch im Glas) 4,50 €
- Hausgemachte Passionsfruchtschnitte à 120 g 3,50 €
- Saftiger Schokokuchen à 120 g 4,50 €

Noch schnell bis **02.04.2021** vorbestellen unter marlene.huber@huber-metzger.at oder **0664 5050438** und von 1. bis 3. April in unserem Fachgeschäft in Kitzbühel abholen. Bitte beachten Sie für die Abholung unsere Öffnungszeiten unter www.huber-metzger.at

Wir
sagen

Pfiatit!

liebe Monika!



Zehn Jahre lang Seite an Seite: Monika und Markus in unserer Kirchberger Filiale.

2007 eröffneten wir unsere Filiale im MPREIS Kirchberg in der Brixentalerstraße. Elf Jahre lang war Monika Steiner dort fixer Bestandteil unseres Zweiergespanns und gemeinsam mit ihrem Kollegen Markus maßgeblich für den Erfolg unserer Filiale verantwortlich. Schweren Herzens müssen wir Monika nun in die Pension verabschieden. Wir haben mit ihr noch ein Mal über ihren Arbeitsalltag, schöne Erinnerungen und ein unerwartetes Abschiedsjahr gesprochen.

Der erste und letzte Beruf im Leben sind etwas besonderes und bleiben in Erinnerung. Was wirst du an deinem Arbeitsalltag vermissen? Ganz einfach die Arbeit selbst. Ich bin jeden Tag mit großer Freude in unsere Filiale gegangen und habe den Kontakt zum Fleisch und unseren Kunden sehr genossen. Ich mochte auch die Eigenständigkeit sehr – die Theke nach meinen Vorstellungen gestalten, Fleischteile individuell verfeinern oder einfach nur Fleisch zuschneiden. Und natürlich werde ich auch meinen Kollegen Markus vermissen, mit dem ich zehn Jahre lang im Zweiergespann zusammen gearbeitet habe. Vielen Dank für die schöne Zeit, lieber Markus!

Dein letztes Arbeitsjahr war geprägt durch die Pandemie. Hat sich das Einkaufsverhalten unserer Kundinnen und Kunden in dieser Zeit verändert? Definitiv hat sich hier etwas verändert. Die Kunden haben öfter nach der Herkunft unserer Produkte gefragt und ich hatte das Gefühl, sie essen und konsumieren bewusster und regionaler. Unsere Kunden schätzen unsere ausgezeichnete österreichische Qualität und die darf auch ihren Preis haben. Insofern hat die Pandemie auch eine positive Veränderung gebracht.

Nach all den Jahren im Verkauf hast du jede Menge Erfahrung im Gepäck. Was würdest du zukünftigen



Monika mit unseren Chefleuten bei ihrem Abschied im März und an ihrem 60. Geburtstag in der Kirchberger Filiale.

Fleischfachverkäufern und Verkäuferinnen mitgeben? Natürlich sind eine freundliche, kompetente Beratung Voraussetzung für den Verkauf. Aber ich glaube es kommt auch sehr auf eine positive Einstellung der Ware gegenüber an. Fleisch ist ein wertvolles Produkt und das sollte man in einem Fachgeschäft wie unserer Metzgerei auch kommunizieren können.

Ein sehr wichtiger Aspekt, den du auch unseren Lehrlingen weitergegeben hast. Wenn diese erste Verkaufsluft schnupperten, haben sie meist bei euch in Kirchberg gestartet. Was war dir dabei wichtig? Alle Produkte, die wir verkaufen, stammen aus der eigenen Produktion in Oberndorf. Dort lernen unsere Lehrlinge wie man Wurst, Speck & Co. produziert und Fleisch grob zerlegt. Im Verkauf geht's um die Feinarbeiten, wie die Thekengestaltung, Fleisch portionsweise zuschneiden und natürlich um Kundengespräche. Wenn ich daran denke, wie schüchtern manche anfangs waren und nach drei Jahren stehen sie als fertige Metzger vor mir – dann freut es mich, dass ich etwas dazu beitragen konnte.

Auf jeden Fall – für unser Lehrlinge warst du immer die gute Seele! Aber auch unsere Kunden im MPREIS Kirchberg werden dich und deine freundliche, kompetente Art vermissen. Hat sich der ein oder andere auch persönlich von dir verabschiedet? Mein letzter Arbeitstag war tatsächlich sehr emotional. Es waren so viele nette Kunden hier und haben mich mit Blumen, Sekt und Pralinen beschenkt! Ich werde viele von ihnen wirklich sehr vermissen.

Was wünschst du dir nun für die Pension, worauf freust du dich? Wenn ich Wünsche frei hätte, wäre das



sicherlich Gesundheit und Zeit um Sport machen zu können. Und ich möchte ganz viele Stunden mit meiner Familie verbringen und noch so vieles gemeinsam mit ihnen erleben.

Es ist Zeit für die berühmten letzten Worte. Was möchtest du uns mitgeben? Ich möchte mich ganz einfach bei den Chefleuten, aber auch allen Kolleginnen und Kollegen für die Zusammenarbeit in all den Jahren bedanken. Ich habe mich immer wie in einer Familie gefühlt und das ist doch ein schönes Gefühl, wenn man das von seiner Arbeit sagen kann!

Liebe Monika, wir sagen von Herzen DANKE für die schöne Zeit mit dir! In all den Jahren hast du unglaubliches Engagement gezeigt und warst unsere gute Seele, auf die wir uns immer verlassen konnten. Wir sind stolz, dass du Teil unseres Teams warst und wir werden dich vermissen! Wir wünschen dir alles erdenklich Gute für deine Pension und sollte doch einmal Langeweile aufkommen, steht unsere Tür immer offen für dich!
Deine Familie Josef Huber



SO
SCHMECKT
OSTERN!

SURF'N'TURF

KALBSTATAR MIT BÄRLAUCH, GEBRATENEN SCAMPI,
RUCOLA UND GETOASTETEM SCHWARZBROT

für 4 Personen

– ZUTATEN –

400 g Kalbsrücken • 50 g Bärlauch • 40 g Senf • 50 g Sweet-Chilisauce • Salz • Pfeffer
4 Stk. Scampi U5 • 2 EL Olivenöl • 1 Thymianzweig • 1 Stk. Knoblauchzehe • 50 g Butter
4 Scheiben Huber's Bauernbrot (ca. 1 cm dick geschnitten)

– ZUBEREITUNG –

Den Kalbsrücken beim Kauf in einer unserer vier Filialen fein faschieren lassen. Zuhause mit fein geschnittenem Bärlauch, Senf, Sweet-Chilisauce sowie Salz und Pfeffer würzen.

Scampi in Olivenöl gemeinsam mit einem Thymianzweig und einer Knoblauchzehe anbraten. Zum Schluss mit einer Flocke Butter verfeinern. Vier Scheiben Huber's Bauernbrot ebenfalls in etwas Olivenöl anrösten.

Das Kalbstatar zylinderförmig linksseitig und den gebratenen Scampi rechtsseitig auf dem gerösteten Bauernbrot anrichten und servieren.

UNSER
HAUSGEMACHTES
BAUERNBROT GIBT
ES WÖCHENTLICH
IM KITZBÜHELER
FACHGESCHÄFT

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

MIT ROSMARINSAUCE, SPARGELRAGOUT UND CREMIGER POLENTA

für 4 Personen

– ZUTATEN LAMMSCHULTER –

1 kg ausgelöste Lammschulter • Thymian • Rosmarin • 1 St. Knoblauchzehe • Salz • Pfeffer
100 g Butter • 100 g Zwiebel • 100 g Karotten • 100 g Sellerie • 100 g Lauch • Prise Staubzucker
100 g Tomatenmark • 1 l Huber's Rotwein *Heideboden Cuvée* • 500 ml Huber's Rindssuppe • etwas Speisestärke

– ZUBEREITUNG –

Die Lammschulter mit Thymian, Rosmarin, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer marinieren und für ca. 2 Stunden stehen lassen. Anschließend eine Bratpfanne mit Butter erhitzen und die Lammschulter darin scharf von allen Seiten anbraten. Die angebratene Schulter aus der Bratpfanne herausnehmen und das fein würfelig geschnittene Wurzelgemüse ebenfalls darin anrösten. Mit einer Prise Staubzucker bestäuben, das Tomatenmark dazugeben und weiter leicht anrösten. Mit 1 l Huber's Rotwein *Heideboden Cuvée* ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren. Die Lammschulter wieder in das Bratgut einlegen und mit 500 ml Huber's hausgemachter Rindssuppe aufgießen, bis die Lammschulter bedeckt ist. Den Deckel auf den Topf geben und bei 130 °C Ober-Unterhitze für ca. 2 Stunden im vorgeheizten Rohr braten.

Wenn die Lammschulter weich ist, den Topf aus dem Ofen nehmen, die Soße abseihen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch leicht mit Speisestärke abziehen.

– ZUTATEN SPARGELRAGOUT –

400 g weißer Spargel • 500 ml Weißwein *Huber's Hirschvergnügen* • ½ Stk Zitrone • Kristallzucker
Salz • Pfeffer • 100 g Butter • 80 g Zwiebelwürfel • 250 l Sahne • Speisestärke

– ZUBEREITUNG –

Spargel schälen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Aus 500 ml Wasser, 500 ml Weißwein *Huber's Hirschvergnügen*, dem Saft einer halben Zitrone, einer Prise Kristallzucker, Salz und Pfeffer einen Sud herstellen und aufkochen lassen. Die Spargelstücke darin kurz bissfest kochen, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Achtung: 250 ml vom Spargelfond aufbewahren.

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, mit ca. 250 ml vom Spargelfond ablöschen und die Sahne dazugeben. Den Sahnfond aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Speisestärke leicht binden und zum Schluss die Spargelstücke hinzugeben.

– ZUTATEN CREMIGE POLENTA –

2 Tassen Polenta • 2 Tassen Wasser • Salz • Muskat • 1 EL Butter
100 g Rettensteiner Bergkäse aus der Huber Käsetheke im Fachgeschäft

– ZUBEREITUNG –

Die Polenta unter ständigem Rühren in das kochende Wasser einrieseln lassen. Mit Salz und Muskat würzen und bis zur gewünschten Konsistenz unter ständigem Rühren kochen.
Zum Abschluss mit etwas Butter verfeinern.

Feinschmeckertipp: 100 g fein geriebenen Rettensteiner Bergkäse aus der Käsetheke in unserem Fachgeschäft zum Schluss in die Polenta einrühren!

SCHAFJOGURT MOUSSE

MIT MARINIERTEN BALSAMICO-ERDBEEREN

für 4 Personen

– ZUTATEN –

150 g Oberfasser Schafjogurt • 50 g Staubzucker
Saft einer Zitrone • Saft einer Orange • Orangenabrieb
2 Blätter Gelatine • 150 g Sahne
400 g Erdbeeren • Mark von ½ Vanilleschote • 100 g Staubzucker
Gölles Apfel Balsamessig aus unserem Fachgeschäft

– ZUBEREITUNG –

Schafjogurt, Staubzucker, Zitronensaft, Orangensaft und Orangenabrieb schnell miteinander verrühren und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Achtung: Bei zu starker Hitze verliert die Gelatine ihre Bindekraft! Die Gelatine in etwas von der vorbereiteten Jogurt-Zuckermasse glatt rühren und diese wiederum schnell in die restlichen Jogurtmasse einrühren. Die Sahne steif schlagen und zum Schluss in die Jogurtmasse unterheben.

Erdbeeren vierteln, mit Vanillemark und Staubzucker vermischen und mit einem guten Schuss Gölles Apfel Balsamessig verfeinern. Gemeinsam mit der Schafjogurt Mousse servieren.

Des Metzgers Liebste Speis



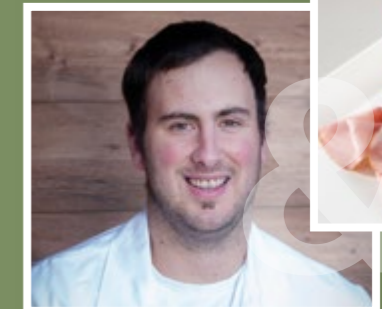
Rund 180 verschiedene Original Kitzbüheler Spezialitäten produzieren unsere Metzger über das Jahr verteilt in unserer Produktion in Oberndorf. Wir haben bei unseren Mitarbeitern nachgefragt: Welches ist euer persönliches Lieblingsprodukt?



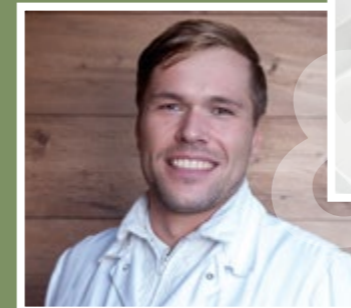
„Mein persönlicher Favorit ist unsere Hausmacher Metzgersülze! Ein herrliches schmankerl, perfekt für die Sülzenzeit im Frühling. Mit Zwiebeln, Essig und Öl und dazu eine herrlich resche Breze – fertig ist eine leichte und gute Mahlzeit!“
Josef Huber, Juniorchef



„Frühling ist Schinkenzeit! Wenn ich mich für einen unserer rund 20 Schinkenspezialitäten entscheiden müsste, wäre das unser Gewürzschinken. Der schmeckt nicht nur gut, sondern wird noch richtig per Hand geknüpft. Eine echte Spezialität vom Metzger eben!“
Michael Schneider, Schinkenproduktion



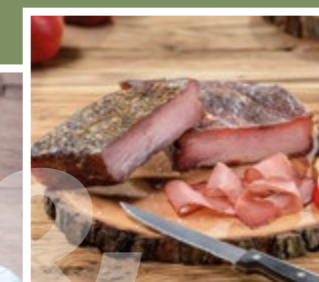
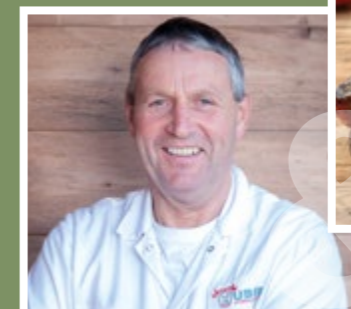
„Mein Lieblingsprodukt sind unsere St. Johanner Würstel. Die sind eine echte regionale Spezialität aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch. Dazu Senf, eine Semmel und Kren – herrlich einfach, aber herrlich gut!“
Jens Gäbler, Wursterei



„Wenn ich mir ein Produkt aus unserem großen Sortiment aussuchen müsste, wäre das unser Huber's Fleischkäse. Den gibt es klassisch, mit Käse verfeinert oder auch etwas schärfer. Unser Fleischkäse schmeckt sehr gut in einer Semmel oder auch in Scheiben geschnitten mit Senf und Laugengebäck.“
Markus Riedmann, MPREIS Kirchberg



„Unser Kaiserspeck steht bei mir hoch im Kurs! Das ist ein magerer Rohschinken, den wir klassisch oder mit Alpenkräutern ummantelt anbieten. Passt perfekt zu einer leichten, aber trotzdem typischen Tiroler Jause.“
Willi Burger, Salzerei





Die Zahl der Metzgerbetriebe in Österreich sinkt von Jahr zu Jahr. Trauriger Grund genug, den Austausch zwischen den verbleibenden Betrieben aufrecht zu erhalten! Daher bieten wir jährlich dem Fleischernachwuchs aus anderen Metzgereien die Möglichkeit, bei uns mitzuarbeiten. Dieses Jahr durften wir Andreas Ortner von der gleichnamigen Familienmetzgerei aus Osttirol bei uns begrüßen. Wir haben dem Metzger ein paar Fragen gestellt.

MEZGER AUSTAUSCH

Du kommst aus einer traditionellen Metzgerfamilie. Magst du uns kurz etwas zu eurem Betrieb erzählen? Unsere Metzgerei ist nicht ganz so alt wie die Metzgerei Huber, hat aber auch schon fast 100 Jahre auf dem Rücken! Sie wurde 1934 von meinem Namensvetter Andreas Ortner gegründet und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. Wir haben rund 35 Mitarbeiter, drei Filialen in Lienz und Sillian und produzieren Hauswürstel, Speck und Schinken.

Zwei Monate lang hast du Kitzbüheler Metzgerluft geschnuppert. Was hat dir am besten gefallen? Corona-bedingt ist es keine einfache Zeit für uns Metzger. Trotzdem fand ich, dass der Zusammenhalt unter den Kollegen super ist und ein sehr gutes Arbeitsklima herrscht. Abgesehen von der persönlichen Ebene, war es für mich interessant, wie gut die Arbeitsabläufe organisiert sind. Da kann ich bestimmt den ein oder anderen Verbesserungsvorschlag mit nach Hause nehmen. Und wer weiß, vielleicht kann ich ja doch einmal eine klassische Wintersaison in Kitzbühel mitmachen!

Warum denkst du ist es wichtig, in den Alltag eines anderen Betriebes zu schnuppern? Die Metzgerei Huber gibt es schon seit vielen Jahrzehnten und es ist spannend, wenn man sich von diesem Erfahrungsschatz inspirieren lassen kann. Wie schon gesagt, ent-

deckt man dabei auch Verbesserungspotential für den eigenen Betrieb oder es wird einem mit etwas Abstand wieder bewusst: Schau, das machen wir zuhause auch schon gut! Und es ist immer schön, wenn man engen Kontakt zu anderen Betrieben pflegt.

Sowohl die Metzgerei Huber als auch die Metzgerei Ortner sind Familienbetriebe mit langer Tradition. Hast du trotzdem Unterschiede entdecken können? Die Metzgerei Huber ist im Vergleich zu unserem Betrieb ein Stück moderner und größer – und das meine ich nicht nur räumlich gesehen! Es gibt mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und vor allem auch eine größere Produktpalette, was für mich besonders spannend war.

Angenommen es geht auf eine einsame Insel und du dürftest nur ein Fleischprodukt mitnehmen. Welches wäre das? Das wäre wohl eines unserer Speckprodukte. Unser Pustertaler Speck ist einfach ein Ur-Tiroler Produkt, welches herrlich schmeckt und bei uns noch ganz traditionell hergestellt wird.

FAKTEN

Gab es 2005 noch 1.729 Fleischhauereien in Österreich, waren es 2016 nur noch 1.285. In Tirol gibt es derzeit 136 Metzger mit insgesamt 187 Betrieben und Filialen.

IT'S ME – MARIO!

Superkräfte könnten wir manches Mal wohl alle gut gebrauchen! Das dachten sich auch unsere Damen aus dem Kitzbüheler Fachgeschäft und entlockten mit ihren Super-Mario Kostümen am Faschingsdienstag unseren Kundinnen und Kunden ein Lächeln unter der Maske!



HURRA, DER STORCH WAR DA!

Nicht ein Mal, sondern gleich vier Mal besuchte der Storch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den letzten drei Monaten! Wir gratulieren Alexander (MPREIS Kirchberg) zum kleinen Christkind Lily-Rose, Tomo (MPREIS Kitzbühel) zu seinem Philipp, Christiane (Marketing) zu ihrem Maximilian und Christian (Zerlegung) zu seinem Matthias! Viel Gesundheit, Glück und schöne Momente mit euren kleinen Wundern!



WILLKOMMEN IM TEAM!

Wir freuen uns über zwei neue Mitarbeiter in unseren Filialen! Alexander (*Foto links*) hat der ein oder andere vielleicht schon bei uns im Fachgeschäft in Kitzbühel oder aktuell im MPREIS in Kirchberg entdeckt. Und Emir (*Foto rechts*) bildet gemeinsam mit Andrea unser neues Team im MPREIS St. Johann. Wir freuen uns, euch bei uns in der Metzgerei Huber begrüßen zu dürfen!



HYGIENE AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

Als Lebensmittelproduzent steht Hygiene bei uns an oberster Stelle. Dabei arbeiten wir im Rahmen des IFS Food Programmes nach strengen internationalen Vorgaben, die einmal jährlich bei uns vor Ort kontrolliert werden. Auch dieses Jahr konnten wir wieder auf ganzer Linie überzeugen und freuen uns über eine Verlängerung unseres Zertifikates für das Jahr 2021!



Vier Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

Fach- und Delikatessengeschäft

Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel

Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

Filiale MPREIS St. Johann in Tirol

Mauthfeld 4, A-6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05356 665 50 420

Filiale MPREIS Kirchberg

Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430



Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie
online auf www.huber-metzger.at

Folgen Sie uns auf:

facebook.com/huber-metzger

Instagram: [@metzgereihuberjosef](https://instagram.com/metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com



Unsere herrlichen Tipps für's **OSTERFEST!**



Perfekt für den
Osterbrunch: Unser
Original Kitzbüheler
**OSTERSCHINKEN VON
DER NUSS**, klassisch pur
oder im Brotteigmantel.
Und für den Osterbraten
gibt's in unseren vier
Filialen herrliches **KITZ**
oder heimisches **LAMM**
von unseren Bauern
aus der Region.

