

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



„Wilde“ Menüidee
für gemütliche
Herbstabende.
Seite 4

Das HUBER CATERING
kreiert wieder
Genussmomente!
Seite 9

Kochen im Feuertopf:
Ochsenbäckchen aus
dem Dutch Oven.
Seite 10

Wir suchen
Verstärkung im
Vertrieb, Verkauf
& der Verpackung!
Mehr Infos
auf Seite 3



Griass enk beim Huber Metzger!

In einem Interview zu den Entwicklungen in der Lebensmittelbranche formulierte Eckart Witzigmann, seines Zeichens Koch des Jahrhunderts, einen spannenden Gedanken: „Der größte Luxus wird es sein, den Produzenten seiner Lebensmittel persönlich zu kennen.“ Die persönliche Beziehung macht den Unterschied – und das auch bei Lebensmitteln.

Am meisten Gewicht schenkt man immer noch Tipps aus dem Freundeskreis oder der Familie. Und so kommen auch die besten Lebensmittel aus der Nähe: Vom Metzger, dem Käser oder Bäcker und natürlich unseren Landwirten aus der Region. Wir können Ihnen versichern: Wir und unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserer Metzgerei in Oberndorf geben täglich unser Bestes um Sie mit herrlich ehrlichen Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten aus 100% österreichischem Qualitätsfleisch hergestellt nach echter Metzgertradition zu versorgen.

Und auch wir setzen bei unseren Lieferanten auf Regionalität - *menscheln muas es!* So freuen wir uns gerade über frisches Lammfleisch aus dem Brixental oder Schweinefleisch aus Oberndorf und Westendorf. Und auch unsere Jäger versorgen uns wieder mit frischem Wild aus den Kitzbüheler oder Pinzgauer Wäldern. Wie Sie Hirsch und Reh am besten zubereiten, zeigen wir Ihnen übrigens auf Seite 4.

Übrigens: Wir suchen neue Mitarbeiter! Gleich auf der nächsten Seite finden Sie unsere offenen Stellen – vielleicht dürfen wir auch Sie bald im Team Regionalität begrüßen!

Ihre Familie Josef Huber mit dem Huber Genusssteam



NEU in unseren Filialen:

Noch mehr Regionalität mit frischen **Oberndorfer Weidehendln** von der Familie Schroll vom Schneiderbauer. *So lange der Vorrat reicht.*



Jetzt schon an Martini denken und **österreichische Weidegänse** aus dem Innviertel bei uns in den Filialen vorbestellen!

Wir suchen **DICH!**

Du arbeitest gerne im Team und liebst heimische Lebensmittel? Wir von der **METZGEREI HUBER** suchen dringend Verstärkung für unser 35-köpfiges Team in unserer Produktion in Oberndorf sowie unser Team im Fachgeschäft in Kitzbühel!

Auch in **TEILZEIT** möglich!



MITARBEITER/IN VERTRIEBSINNENDIENST

Voll- oder Teilzeit / 5 Tage Woche, Arbeitsort Oberndorf in Tirol

DEINE AUFGABEN: Du betreust mit unserem Außendienst unsere Kunden im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Export. Dabei wickelst du selbstständig und gewissenhaft unsere Aufträge ab (Angebotsstellung, Kommunikation mit Produktion, Spedition ...) und erledigst gemeinsam mit deinen Kollegen allgemeine Bürotätigkeiten.

DEINE QUALIFIKATION: Du hast eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung (Lehre oder Matura), gute EDV Kenntnisse sowie Organisationstalent und idealerweise Erfahrung im Bereich Vertriebsarbeit und Auftragsmanagement.

VORARBEITER/IN LEBENSMITTELVERPACKUNG

40 Stunden / 5 Tage Woche, Arbeitsort Oberndorf in Tirol

DEINE AUFGABEN: Du bist zuständig für die Personaleinteilung in unserer Detailverpackung, überwachst die Arbeitsabläufe und stellst unsere hohen Qualitäts- und Hygienestandards sicher. Gemeinsam mit deinem Team wickelst du selbstständig unsere Aufträge ab (Kommunikation mit Vertrieb, Produktion, Kommissionierung ...) und bedienst unsere Verpackungsmaschinen (inkl. Slicerei).

DEINE QUALIFIKATION: Du hast idealerweise Erfahrung im Lebensmittelgewerbe oder der Gastronomie, gute EDV Kenntnisse sowie Organisationstalent und Sinn für Hygiene.



© WKO/diewest.at

MITARBEITER/IN FLEISCHFACHVERKAUF

Vollzeit / 5 oder 6 Tage Woche, Arbeitsort Kitzbühel

MITARBEITER/IN FEINKOST

Voll- oder Teilzeit / 5 oder 6 Tage Woche, Arbeitsort Kitzbühel

DEINE AUFGABEN: Du legst Wert auf eine freundliche, kompetente und kundenorientierte Beratung, bereitest Fleisch bzw. Wurstwaren und Delikatessen für den Verkauf vor und kümmerst dich um die richtige Lagerung, Kühlung und Präsentation der Produkte.

DEINE QUALIFIKATION: Du hast eine abgeschlossene Lehre im Lebensmitteleinzelhandel bzw. eine Ausbildung als Fleischfachverkäufer/in, Fleischer/in oder Koch/Köchin und Sinn für Hygiene und hygienisches Arbeiten.

Samstag nur bis **13 Uhr!**

BEWIRB DICH JETZT bei Frau Tina Huber-Polin (Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf in Tirol) unter bewerbung@huber-metzger.at oder melde dich telefonisch für weitere Informationen unter 05356 665 50



Herbst
ZUM GENIEßEN

Carpaccio

VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

für 4 Personen

ZUTATEN

400 g Original Kitzbüheler
Entenbrust geräuchert*
200 g Hokkaido Kürbis
Tafelöl
Bad Ischler Salzflöcken*
Pfeffer
frische Petersilie
Prise Zucker

80 g Vogerlsalat
40 ml Apfelessig*
50 ml Gölles Olivenöl*
Prise Zucker
Bad Ischler Salzflöcken*

50 g Grissini*
Gölles Essig-Gelee Apfel Balsam*

ZUBEREITUNG

Die geräucherte Entenbrust in dünne Scheiben schneiden, im Idealfall mit Hilfe einer Wurstschneidemaschine. Den Hokkaido Kürbis gut waschen und in ca. 1 mal 1 cm große Würfel schneiden. Schon gewusst? Hokkaido Kürbis muss man nicht schälen! Die Kürbiswürfel in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten bis sie eine goldbraune Farbe haben. Mit Salz, Pfeffer, der gehackten Petersilie und einer Prise Zucker würzen.

Den Vogerlsalat gut waschen. 40 ml Apfelessig, eine Prise Zucker sowie Salz gut verrühren und anschließend 50 ml Gölles Olivenöl einrühren, bis das Dressing eine schöne Bindung hat. Den Vogerlsalat mit dem Dressing marinieren und den gerösteten und mittlerweile ausgekühlten Kürbis darauf verteilen. Die geräucherte Entenbrust mit dem Salat anrichten.

TIPP: Zum Carpaccio passt sehr gut Apfel-Essiggelee oder auch eine Stange Grissini. Die gibt's übrigens auch im Fachgeschäft der Metzgerei Huber!



GÖLLES ESSIG-GELEE MIT ACHT JAHRE IM FASS GEREIFTEM APFEL BALSAMESSIG UND FRISCHEM APFELSAFT – HERRLICHER BEGLEITER AUCH ZU GEREIFTEM KÄSE!

* ALLE PRODUKTE, DIE MIT EINEM STERN MARKIERT SIND, GIBT'S IN UNSEREM FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT IN DER KITZBÜHELER BICHLSTRAßE! UNSERE AKTUELLEN ÖFFNUNGSZEITEN FINDEN SIE AUF WWW.HUBER-METZGER.AT



Hirschschnitzel

MIT KARTOFFELSALAT

für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stk. Hirschschnitzel à 160 g*
100 g doppelgriffiges Mehl
3 Stk. Eier*
100 g gehackte Kürbiskerne*
300 g Semmelbrösel
400 g Butterschmalz
1 Zitrone in Spalten geschnitten
100 g Preiselbeermarmelade

1 kg speckige Kartoffeln
150 g Zwiebelwürfel
200 ml Huber's Rindssuppe*
80 ml Gölles Apfelessig*
30 ml Sonnenblumenöl
30 g Zucker
30 g Estragon Senf*
50 ml Steirisches Kürbiskernöl*
Bad Ischler Salzflöckchen*
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Hirschschnitzel leicht klopfen – mit einem Plattiereisen oder einem Topfboden – und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend die Schnitzel panieren: In Mehl wälzen, durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in der Kürbiskern-Semmelbrösel-Mischung wälzen und gut andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun für ca. 2 Minuten auf jeder Seite ausbacken. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Mit einer Spalte Zitrone und etwas Preiselbeermarmelade servieren.

Die Kartoffeln waschen und kochen. 150 g Zwiebelwürfel in 200 ml Huber's Rindssuppe ebenfalls kurz aufkochen. Die gekochten Kartoffeln schälen und blättrig schneiden. Danach die Zwiebelwürfel gemeinsam mit der Rindssuppe über die Kartoffeln gießen. 80 ml Apfelessig, 30 ml Sonnenblumenöl, 30 g Zucker, 30 g Senf, Salz und Pfeffer vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Salat mit Kürbiskernöl garnieren.

TIPP: Vor dem Servieren den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, da ein ausgekühlter Kartoffelsalat an Geschmack verliert!



TIPP VON MARKUS AUS DEM MPREIS KIRCHBERG:

„Hirschschnitzel schneidet man am Besten aus der Ober- schale oder der Nuss. Und damit die typischen Wellen auf dem Schnitzel entstehen, die Pfanne mit dem Schmalz und den Schnitzeln immer ein bisschen bewegen!“

PST ... WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS: HAUS- GEMACHTEN KARTOFFELSALAT GIBT ES AUCH IN UNSEREN VIER HUBER FILIALEN!

ALS ALTERNATIVE ZUM HIRSCHSCHNITZEL

Reh Geschnetzeltes

für 4 Personen

ZUTATEN

600 g ausgelöster Rehrücken
50 g Butter
1 Prise gehackter Thymian
1 Prise gehackter Rosmarin
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

250 ml Rotwein (Merlot oder Bordeaux)
optional ein Schuss Portwein
1 Schalotte
5 Stk. zerstoßene Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
3 EL Preiselbeeren
150 ml Wildjus
125 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken in gleichmäßig dünne etwa einen halben cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Die Rückenscheiben in einer Pfanne in heißem Öl rundum scharf anbraten und auf einem Sieb abtropfen lassen. 50 g Butter in der Pfanne aufschäumen, jeweils eine Prise Rosmarin und Thymian dazugeben und das Rehfleisch etwa 3 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Sauce 250 ml Rotwein, einen Schuss Portwein, eine fein gewürfelte Schalotte, fünf zerstoßene Wacholderbeeren, den Thymianzweig und 1 EL Preiselbeeren in einem Topf aufkochen und auf ein Drittel einreduzieren. Die Sauce durch ein Sieb passieren, 150 ml Wildjus dazugeben, nochmals aufkochen lassen und anschließend durchmischen. Die Sahne aufschlagen und gemeinsam mit den restlichen Preiselbeeren unter die Sauce heben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geschnetzelte vom Reh anrichten und mit der Sauce überziehen.

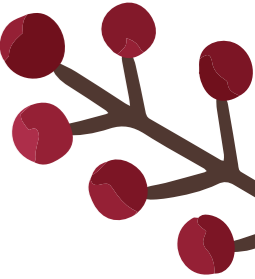
TIPP: Huber's Rotkraut oder Huber's Spätzle aus unserer Convenience Linie passen perfekt als Beilage! Erhältlich in all unseren vier Filialen.



Flo aus dem MPreis Kitzbühel empfiehlt:

MARINIERTER FASAN MIT HONIG, CALVADOS, SALBEI UND ROSMARIN

„Schon einmal Fasan probiert? Zubereitet mit einer Marinade aus Calvados, Honig, frischen Kräutern und Gewürzen! Das Fleisch vom Fasan ist mager und hat ein kräftiges, aber dennoch feines Aroma. Serviert wird dieses Wildgericht am besten mit einem klassischen Kartoffelgratin, Huber's Spätzle oder mit Knödeln.“



Gekochter Mohnstrudel

MIT ZWETSCHKEN-ZIMTRÖSTER

für 4 Personen

ZUTATEN

100 g Mohn
125 ml Milch
20 g Butter
30 g Kristallzucker
20 g Rosinen
4 cl Rum
Etwas Zitronenzeste
1,5 EL Heimischer Bio Honig
aus den Kitzbüheler Alpen*
2 Stk. Eidotter

800 g frische Zwetschken
150 g Kristallzucker
½ TL Zimt gemahlen
1 Stk. Zimtstange
1 Stk. Vanilleschote
100 ml *The Butcher* Blaufränkisch*
etwas Maisstärke

ZUBEREITUNG

Mohn, Milch und Butter für etwa zehn Minuten in einem Topf kochen und anschließend erkalten lassen. 30 g Kristallzucker, 20 g Rosinen, 4 cl Rum, etwas Zitronenzeste, 1,5 EL Bio-Honig und 2 Eidotter in die kalte Masse einrühren. Den Strudelteig quer ausbreiten und in vier gleich große Streifen schneiden. Die Streifen mit der Mohnmasse bestreichen und jeweils zu einer Strudelrolle drehen. Achtung: Die Strudelrollen sollten später in einen Topf passen! Die Strudelteigrollen in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einwickeln und in siedendem Wasser bei rund 95 °C ca. 35 Minuten pochieren.

Die Zwetschken halbieren und entsteinen. In einem breiten Topf 150 g Kristallzucker leicht karamellisieren, mit 100 ml Rotwein ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Die Zwetschken, 1/2 TL gemahlene Zimt, eine Zimtstange und eine Vanilleschote dazu geben und langsam bei mäßiger Hitze ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Mit etwas Maisstärke leicht binden und etwas abkühlen lassen.

Den fertig pochieren und noch warmen Mohnstrudel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Zwetschken-Zimtröster anrichten.

Weintipp

Vor mehr als 20 Jahren legte der Metzger Hans Schwarz das Messer auf die Seite und produziert seither erstklassigen Rotwein auf seinem Weingut in Andau im Burgenland. Der Blaufränkische aus seiner Linie *The Butcher* - zu Deutsch der Metzger - ist überraschend frisch und geprägt durch zarte Brombeere, reife, dunkle Kirschfrucht und ein balanciertes Tannin. Ein echter Metzgerwein, erhältlich in unserem Fach- und Delikatessengeschäft. Passt übrigens auch perfekt zum Hauptgang!



Endlich wieder feiern!

Von fein garnierten Platten mit Produkten aus der Region über kreatives Fingerfood bis hin zu individuellen (Grill)buffets ist unserer HUBER CATERING Ihr Ansprechpartner für herrlich bodenständigen Genuss auf Ihrer Veranstaltung.

Feste soll man feiern wie sie fallen – das war diesen Sommer mit nur einigen wenigen Einschränkungen wieder möglich und so konnte auch unser HUBER CATERING wieder durchstarten. Dabei gilt seit jeher unser Motto *von ganz klein bis ganz groß*: Von 5 bis 250 Gästen versorgt Sie unser Cateringteam auf Feierlichkeiten jeglicher Art. Wir freuen uns sehr, dass wir in den letzten Monaten wieder auf Firstfeiern, Firmenevents und auch privaten Feierlichkeiten wieder für das kulinarische Wohl sorgen durften!

Eines der Highlights war sicherlich das Generali Open, welches nach einjähriger Pause wieder mit Publikum stattfinden konnte. Unser HUBER CATERING war dieses Jahr nicht nur mit Grillhendl, Tranchen vom Rind und Co. im großen Festzelt am Food Court vor Ort, sondern versorgte auch die Gäste in der Generali Lounge.

Marlene Huber ist seit Herbst 2020 für unser Catering verantwortlich und setzt gemeinsam mit ihrem motivierten, kompetenten Team auf bodenständige, eben *herrlich ehrliche* Gerichte passend zum Anlass. Den Möglichkeiten sind dabei kaum Grenzen gesetzt: Egal

ob wir mit unserem Team vor Ort dabei sind, Ihnen ihr Buffet einfach nach Hause liefern oder Sie die von uns fertig zubereiteten Speisen bei uns abholen. Dabei wird jedes Catering individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt: Von Canapés, Partybrezen und fein garnierten Platten über kalte und warme Buffets mit g'smackigen Fleisch- und Fischgerichten, Beilagen, Salaten und Desserts bis hin zu kreativem Fingerfood ist alles möglich.

Mit den Spezialitäten aus unserer Familienmetzgerei sind wir natürlich an der besten Quelle für ausgezeichnetes Qualitätsfleisch, servieren Ihnen aber gerne auch fleischlosen Genuss. Bei all dem setzen wir auch im Catering auf Regionalität und sind davon überzeugt: Auch wenn die heimische Produktpalette nicht unendlich ist, kann man mit dem Erfahrungsschatz unserer Mitarbeiter jede Menge qualitativ hochwertige Speisen kreieren.

HUBER CATERING | Bichlstraße 14, 6370 Kitzbühel
marlene.huber@huber-metzger.at
Tel. 0664 5050 438



Flöwi besuchte uns in der Generali Lounge beim Generali Open



Mit der Fa. Wolfram aus Mittersill feierten wir 45-jähriges Jubiläum



Unsere fein garnierten Platten sind für jeden Anlass ein Genuss

OCHSEN BÄCKCHEN aus dem Dutch Oven

Kochen im Feuertopf gehört zu den ursprünglichsten Formen der Kochkunst. Der Dutch Oven ist ein massiver, dickwandiger gusseisener Topf, dem man zum Frittieren, Backen, Rösten und natürlich Kochen verwenden kann. Das Besondere: Beim Dutch Oven werden Briketts auf dem Deckel platziert um die ideale Temperatur zu erreichen. Perfekt für herrliche Schmorgerichte im Herbst und Winter! Andrea aus dem MPREIS St. Johann hat uns ihr liebstes Schmorgericht aus dem Feuertopf verraten – viel Freude beim Nachkochen!



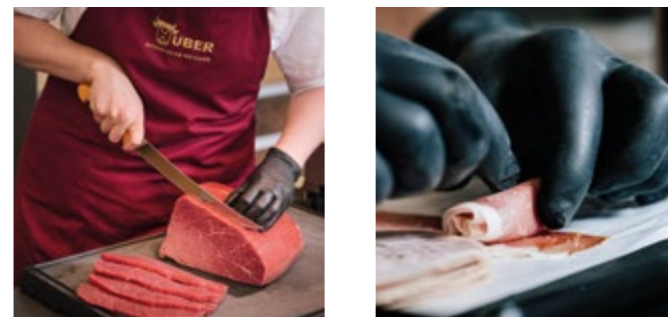
DUTCH OVEN MIT 6 L FASSUNGSVERMÖGEN • FÜR 4 PERSONEN • SCHMORDAUER: CA. 3,5 STUNDEN

1 kg Ochsenbäckchen • 2 Zwiebeln • 1 Portion Wurzelgemüse • 3 Knoblauchzehen • Butterschmalz
2 EL Tomatenmark • 700 ml Rotwein • 300 ml Portwein • 2 Lorbeerblätter • 4 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian • 1 EL Honig • 50 ml Balsamico • ca. 1 l Rinderfond • Salz • Pfeffer • 17 Briketts

1. Die Ochsenbäckchen parieren – also von Fett und Sehnen befreien – salzen, pfeffern.
2. Zwiebeln, Wurzelgemüse und Knoblauch klein schneiden.
3. Zum Anbraten des Fleisches zuerst alle Briketts unter den Dutch Oven geben. Butterschmalz im Feuertopf erhitzen und die Ochsenbäckchen darin von allen Seiten kräftig anbraten.
4. Nach dem Anbraten die Bäckchen aus dem Topf nehmen und die Zwiebeln und das Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Gemüse mit Rotwein und Portwein ablöschen, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Thymianzweige, Honig und Balsamico dazugeben und alles bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
5. Anschließend die Bäckchen auf das Gemüse geben und mit dem Rinderfond aufgießen, so dass die Bäckchen vollständig bedeckt sind. Den Topf mit dem Deckel verschließen und für ca. 3 bis 3,5 Stunden schmoren lassen. Dazu werden sieben Briketts unter den Topf gelegt und 10 auf den Deckel.
6. Nach ca. 2 Stunden kontrollieren ob noch Rinderfond nachgegossen werden muss. Nach 3,5 Stunden sind die Bäckchen butterzart und können aus dem Topf genommen werden. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit den Bäckchen servieren. Dazu passt: Kohlsprossen-Kartoffelpüree, Polenta oder Kartoffelgratin.

TIROL SCHMECKT - UND WIE!

Tirols Metzger, Bäcker, Konditoren und jede Menge weitere Genussproduzenten präsentieren sich jetzt auf einer gemeinsamen Homepage! Unter www.tirol-schmeckt.at gibt's jede Menge Einblick in Tirols kulinarische Produktionsstätten. Die Imagebilder rund ums Thema Metzgereien wurden dabei bei uns im Fach- und Delikatessengeschäft in Kitzbühel geschossen. Wir freuen uns sehr, dass wir die Tiroler Metzger optisch vertreten dürfen!



© WKO/diewest.at

GRIAS DI, GEORG!

Diesen Sommer begann Georg aus Hollersbach seine Lehre zum Fleischverarbeiter bei uns in der Produktion in Oberndorf. Georg absolvierte vorher die Landwirtschaftliche Fachschule Bruck an der Großglocknerstraße und unterstützt derzeit unsere Zerlegung. Schön, dass du dich für diesen spannenden Beruf entschieden hast!



Metzger KLATSCH & TRATSCH.

Nicole mit unserer Erika aus der Imbissküche



SOMMERPRAKTIKUM IN DER HUBER KÜCHE

Von Juli bis September verstärkte Nicole von der Tourismusschule am Semmering unser Team im Kitzbüheler Imbiss und unserem HUBER CATERING. Vielen Dank für deinen Einsatz!

Unser Gregor vom HUBER CATERING

HUBER CATERING AM KITZBÜHELER GENUSSMARKT

Beim KitzKulinarik Festival laden Kitzbühels Genussproduzenten und Gastrobetriebe zum Gustieren von regionalen Schmanckerl ein. Auch unser HUBER CATERING war wieder mit dabei und verwöhnte die Gäste mit einem herrlich saisonalem Lammragout mit Schwammerl Polenta. Schön, dass so viele bei uns vorbei geschaut haben!



© stil.fotografie

HURRA, DER STORCH WAR WIEDER DA!

In den letzten Monaten durften wir uns wieder mit unseren Mitarbeitern über Nachwuchs freuen: Wir gratulieren herzlich unserem Peter und seiner Andrea zur Geburt ihres Johannes! Und auch unser Michael und seine Angelina sind seit Juni zu viert: Glückwunsch zum kleinen Alexander!



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

Fach- und Delikatessengeschäft

Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel

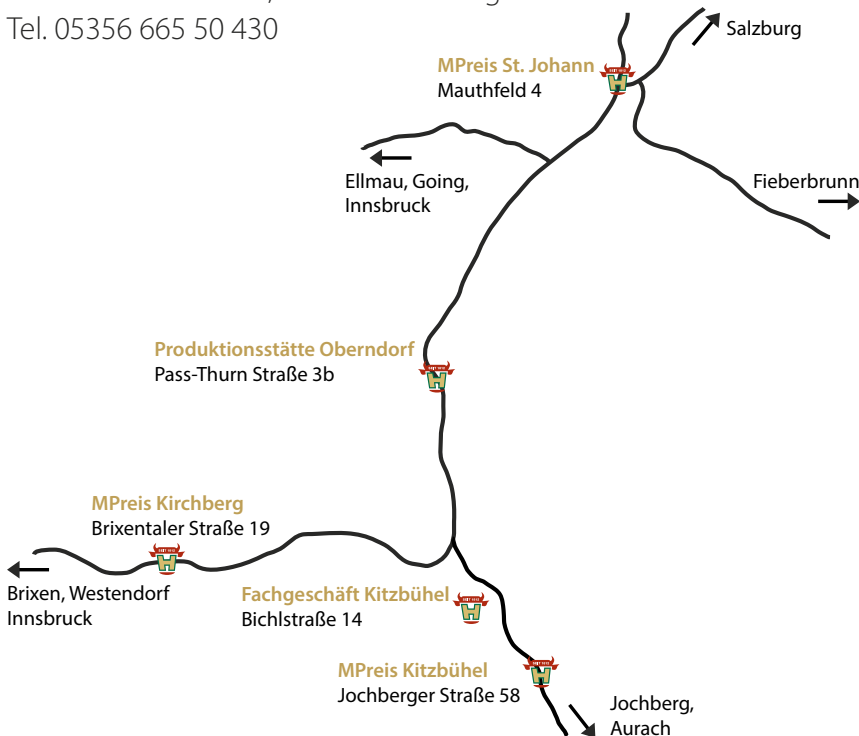
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

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](https://www.facebook.com/huber-metzger)

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

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com



SAISONALES SCHMANKERL:

Herrlich zartes MILCHLAMM von unseren Bauern aus dem Brixental gibt's jetzt in den vier Filialen der Metzgerei Huber. So herrlich ehrlich schmeckt saisonaler Genuss.