

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.

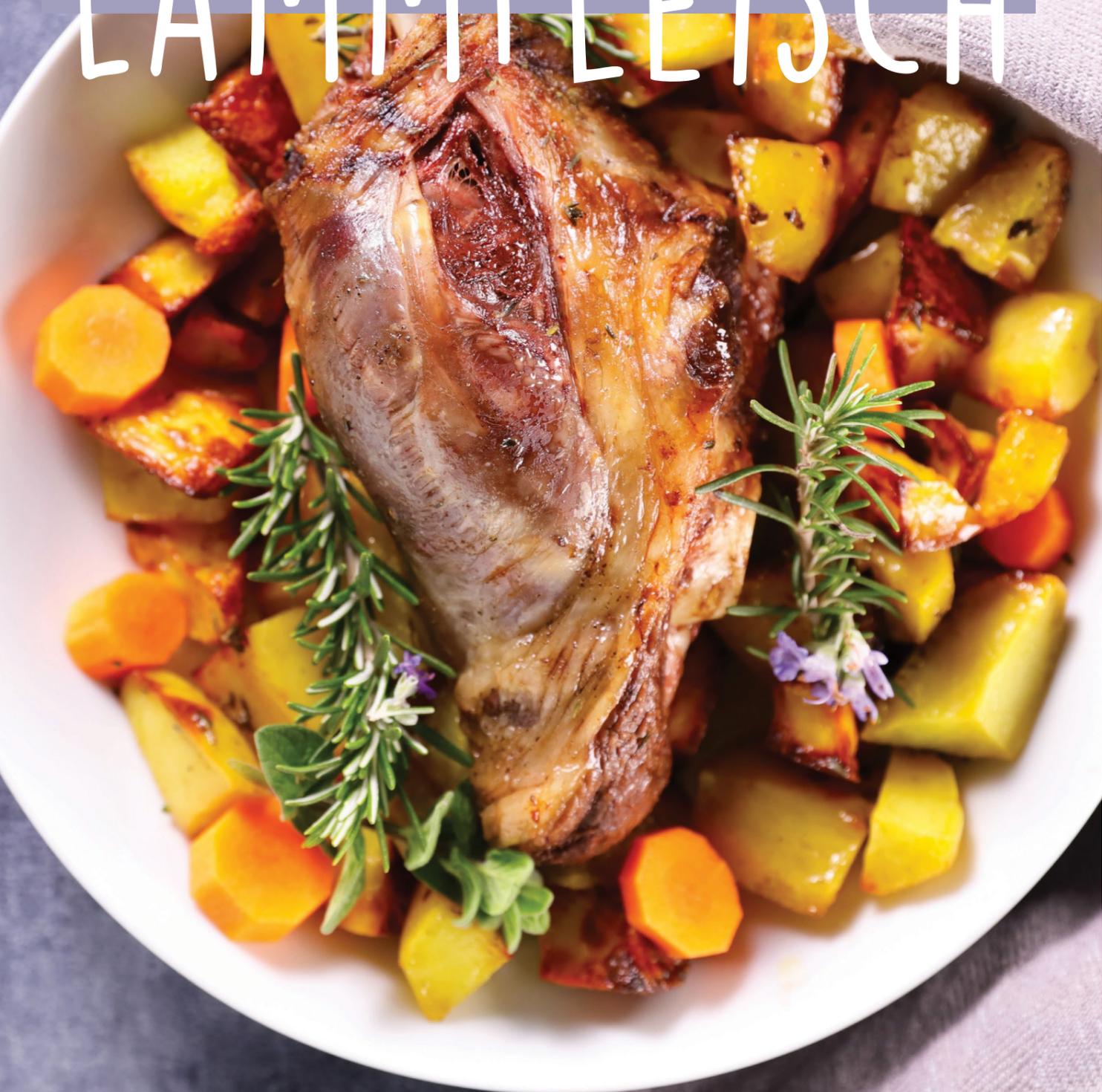


Zeit für Lamm:
Nicht nur zu Ostern eine herrlich
regionale Spezialität.
Seite 2

Regenbogenforellen und
geräucherte Fischspezialitäten
aus Schwendt.
Seite 4

Jetzt vorbestellen:
Unseren Osternusschinken
pur oder im Brotteigmantel.
Seite 6

HERRLICHES LAMMFLEISCH



Schafe gehören zu den ältesten Nutztieren der Welt und überzeugen nicht nur geschmacklich. Rund 1 Kilogramm Lammfleisch essen wir ÖsterreicherInnen jährlich und somit weit weniger als von Rind (rund 11 Kilogramm) oder Schwein (rund 35 Kilogramm). Auch wenn im Gegensatz zu diesen Fleischsorten der Selbstversorgungsgrad unter 100 % liegt: Die Nachfrage nach heimischem Lamm steigt. Kein Wunder, überzeugt es doch auch mit wertvollen Inhaltsstoffen, einem hohen Eiweißgehalt und als Vitaminlieferant. Lammfleisch stammt von Tieren, die nicht älter als sechs Monate alt sind. Durch die Fütterung mit Gras und viel Bewegung auf oft recht steilen Weiden, erhalten Lämmer zudem eine hervorragende Fleischqualität.

Auch bei unseren heimischen Bauern sind Schafe eine beliebte Nutztierart. Deshalb können wir in unseren drei Huber Filialen auf Regionalität setzen und bieten auch diesen Frühling wieder heimisches Lammfleisch von unseren Landwirten aus dem Brixental!

Nicht nur zur Ostern bietet sich Lammfleisch als Alternative am Teller an. Lammracks sind schon jetzt ein herrlicher Grillklassiker, der dezent mariniert mit Kräutern auch diese Saison nicht fehlen darf.



JOSEF HUBER SENIOR

„Bei den lauen Frühlingstemperaturen ist es an der Zeit Anzugrillen. Mein Tipp: Gegrillter Lammrücken! Wer es lieber klassisch mag, dem empfehle ich eine geschmorte Lammkeule mit frischem Rosmarin.“

FLEISCHTEILE VOM LAMM:

LAMMRÜCKEN
ohne Knochen, zum Kurzbraten, Grillen oder für Medaillons

KEULE ODER SCHLÖGEL
Mit oder ohne Knochen, der Klassiker für Lamnbraten sowie geschnitten als Huftsteak oder Schnitzel

STELZEN
Zum Braten, Schmoren oder Grillen, mit Knochen auch zur Herstellung von Fonds, Soßen oder Brühen

BAUCH
Zur Herstellung von Fond oder Jus, eventuell für Liebhaber klein geschnitten als gebackenes Lamm und zum Schmoren

KOTELETT AUS DEM LAMMRÜCKEN, RACKS (KRONEN)
Zum Kurzbraten, perfekt zum Grillen

NACKEN, HALS
Zum Braten oder Schmoren, als Gulasch, Ragout, Eintopf oder auch Curry

SCHULTER
Neben der Keule das klassische Bratenstück beim Lamm, allerdings mit etwas höherem Fettgehalt. Ausgelöst ohne Knochen auch als Rollbraten



FISCH AUS SCHWENDT

Regionalität hört auch beim Fisch nicht auf! Unsere Regenbogenforellen stammen aus den **Kaiserwinkl Fischteichen** in **Schwendt**. Aufgewachsen im frischem alpinen Quellwasser des Kogltales kommen die Forellen fangfrisch oder geräuchert in unsere Filialen.



NEU!

In unseren MRPEIS Filialen in Kirchberg aund Kitzbühel gibt es ab sofort auch **GERÄUCHERTE FILETS** vom Saibling, der Regenbogenforelle und der Lachsforelle aus dem alpinen Quellwasser der Kaiserwinkl Fischteiche.

TATAR VON DER GERÄUCHERTEN REGENBOGENFORELLE

auf knusprigem Bauernbrotchip

 *Dauer: 30 Minuten Zubereitung, eine Stunde Rasten*

ZUTATEN für 4 Portionen

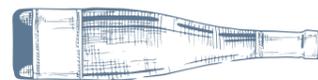
- ½ Salatgurke
- ½ Bund Frühlingszwiebel
- 1 Box frische Kresse
- 1 Stk. Paprikaschote rot
- 4 Stk. geräucherte Schwendter Regenbogenforellenfilets á ca. 125 g
- 2 TL Zitronensaft
- 4 EL Crème fraîche
- Pfeffer, Salz, Olivenöl
- 200 g hausgemachtes Bauernbrot vom *Martlingermetzger*

Zubereitung Tatar

Eine halbe Salatgurke schälen und entkernen und in 3 mm Würfel schneiden, halben Bund Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, eine Box frische Kresse abschneiden und rote Paprikaschote in 3 mm feine Würfel schneiden. Geräucherte Regenbogenforellenfilets enthäuten und in 0,5 cm feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben (etwas Kresse auf der Seite zum Dekorieren lassen) und mit zwei Teelöffel Zitronensaft, zwei Esslöffel Crème fraîche, Pfeffer sowie Salz würzen. Das Tartar kurz unterheben und zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlstellen.

Zubereitung Brotchip

Das Bauernbrot in ca. 0,3 cm dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und überkühlen lassen. Das Tartar auf den Bauernbrotchips aufstreichen und mit der restlichen Kresse fein garnieren.

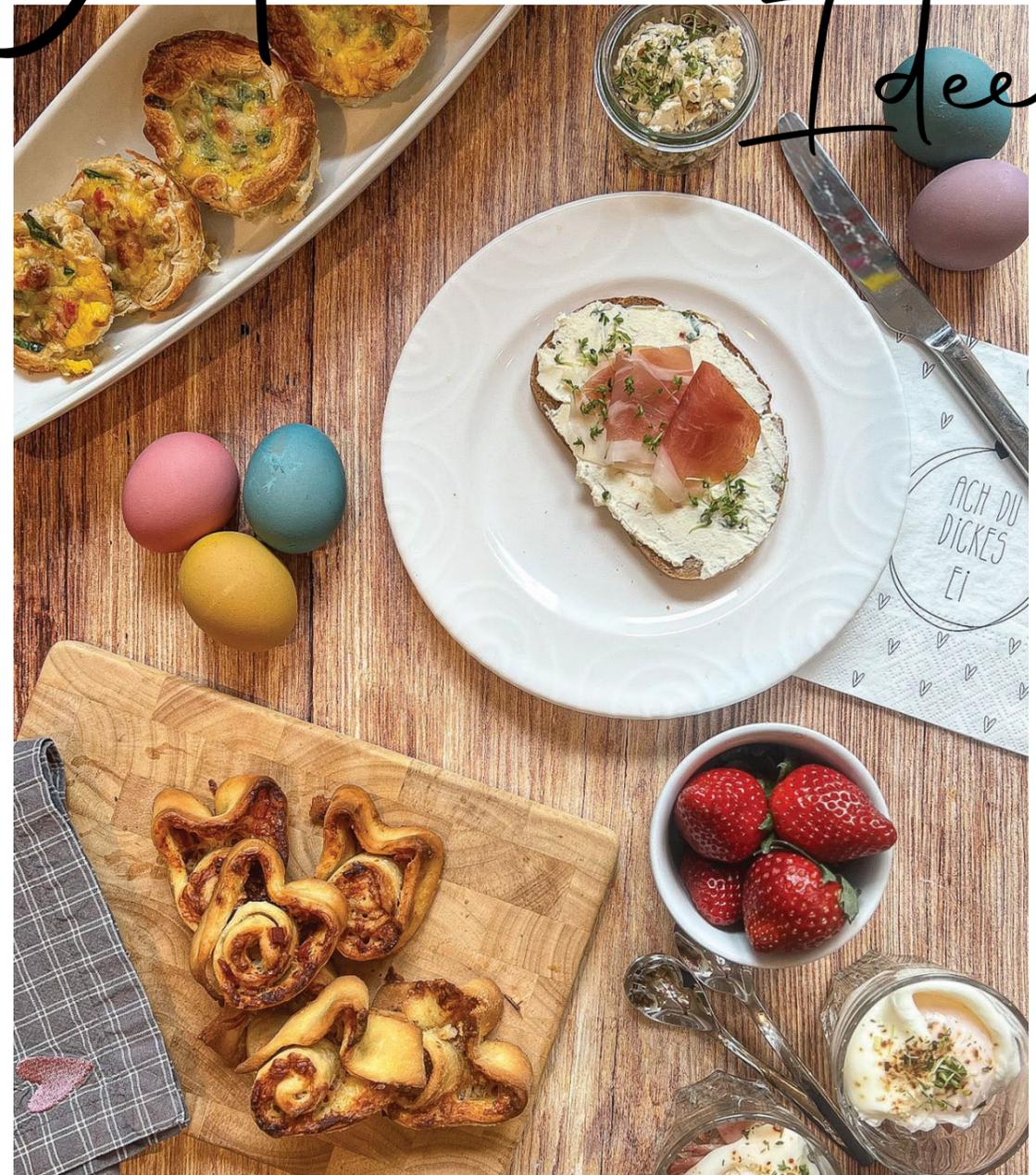


WEINTIPP:

Dazu passt der Weißburgunder vom steirischen Weingut Holler, erhältlich in unserem Kitzbüheler Fachgeschäft in der Bichlstraße.



Osterbrunch Ideen



Wir laden den Osterhasen zum pikanten Brunch.

Mit herzhaften Dinkelmuffins gefüllt mit **Original Kitzbüheler Rauchsftschinken**, Eier, Paprika und Spinat; pikantem Aufstrich aus Frischkäse, Kresse, Frühlingszwiebeln und getoppt mit **Original Kitzbüheler Karreespeck**; Hasenohren aus Germteig mit Paprika-Kräuterbutter und **Original Kitzbüheler Speckwürfel** sowie poschierem Ei im Glas auf gerösteten Bauernbrot-Croutons und gebratenen Streifen vom **Original Kitzbüheler Bauchspeck**.

Alle Rezepte gibt es auf den Rezeptkarten in unseren drei Filialen.





Osterschinken im Brotteig

Eine Ostertradition, die nicht nur bei der Speisenweihe nicht fehlen darf: Unser **Kitzbüheler Osterschinken** aus 100% österreichischem Qualitätsfleisch. Hergestellt aus der Schweinenuss wird unser Schinken leicht über Buchenholz geräuchert und ist ein vielfältiger Genuss:

- 1) Fein **in Scheiben geschnitten** kalt auf herrlichem Bauernbrot und mit Steirer Kren verfeinert zum Osterfrühstück.
- 2) Bei 180°C **im Backrohr** für ca. 45 Minuten **backen** und in dicke Scheiben geschnitten mit Sauerkraut, Kartoffeln und gekochten Ostereiern zu Mittags oder Abends servieren.
- 3) Oder verfeinert mit einem **rustikalen Brotteigmantel** aus Roggen- und Weizenmehl warm oder kalt mit Senf und Kren genießen.

Jetzt vorbestellen.

Bis Freitag, den 22. März 2024 Osternusschinken im Brotteig in unserem Kitzbüheler Fachgeschäft (Bichlstraße 14) oder telefonisch unter +43 5356 624 80 vorbestellen und zum Osterfest genießen.



Parken.

Kostenlos und nur wenige Meter entfernt: **Kundenparkplätze** für unser Fachgeschäft finden Sie während unseren Öffnungszeiten direkt hinter unserem Stammhaus (Zufahrt über Kitzbüheler Marlinggasse).



Metzger KLATSCH & TRATSCH.

GRIAS DI IM TEAM!

Bereits im Sommer begann Alexander aus St. Ulrich seine Lehre zum Fleischer bei uns in der Metzgerei in Oberndorf. Der Weitau-Absolvent unterstützt uns seither in der Zerlegung sowie Produktion und hat auch schon seine ersten Wochen in der Berufsschule hinter sich. Wir wünschen dir noch eine lehrreiche, genussvolle Zeit bei uns!



WIR BEGEBEN UNS AUF GLATTEIS MIT DEN DRAGONS

Als regionaler Familienbetrieb unterstützen wir seit Jahren als Sponsor jährlich mehr als 20 verschiedene Vereine, Projekte oder Veranstaltungen in der Region. Seit diesem Winter sind wir stolzer Partner der Dragons vom HC Kufstein. Glückwunsch zur erfolgreichen Saison und wir freuen uns auf weitere spannende Spiele am Eis mit euch!



LUSTIGES FASCHINGSTREIBEN

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Kitzbüheler Fachgeschäft sind ja immer auf Zack. Am diesjährigen Faschingsdienstag waren sie aber ganz besonders sportlich schnell unterwegs!



Über nette Worte freuen wir uns immer, daher hier unser Kompliment des Monats - vielen Dank!

„Wir waren heute zum ersten Mal in der Metzgerei, werden aber sicherlich bei unserem nächsten Besuch in Kitzbühel wieder reinschauen. Wir wurden herzlich begrüßt und sehr gut beraten. Man hat uns mehrere Sorten Schinken zum Probieren angeboten. Für „Fleischliebhaber“ top Adresse.“

Thaddäus Stein auf Google, Februar 2024

MARTLINGER METZGER FISCHT FRISCHE FISCHE

Es ist schon Tradition - von Rosenmontag bis Aschermittwoch laden wir im Fachgeschäft zum Heringsschmaus! Neben herrlichen Fischsalaten, Räucherfischen und warmen Fischgerichten im Imbiss, hatten wir dieses Jahr auch eine Auswahl an frischen Fischspezialitäten in unserer Theke. Vielen Dank für euren regen Besuch!



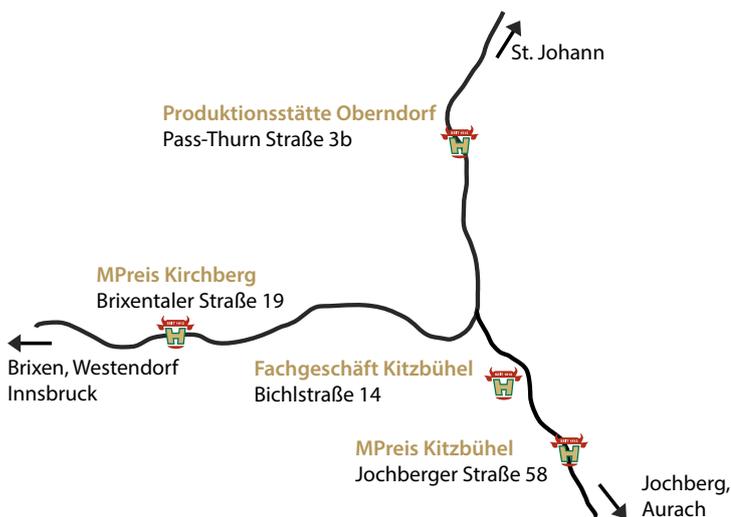


Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

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



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

Folgen Sie uns auf:
facebook.com/huber-metzger
Instagram: @metzgereihuberjosef

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

BOCK AUF FLEISCH?

DEINE LEHRE IM FLEISCH- FACHVERKAUF

LEHRE MIT GESCHMACK.

Mit deiner Lehre im
Fleischfachverkauf wirst du
**Verkaufsprofi, Grillspezialist
und Lebensmittelexperte** in
einem. In unserer hauseigenen
Metzgerei lernst du zudem, wie
Wurst, Schinken und Co. über-
haupt entstehen. Ein Beruf mit
Teamwork, Qualität und Zukunft!

