

Von Qualitätsfleisch über Grilltipps bis hin zum Sommergewinnspiel:

Genusssommer mit der Metzgerei Huber

Für viele ist der Startschuss in die Grillsaison bereits gefallen und auch in der Metzgerei Huber stehen die Sommermonate ganz klar im Zeichen eines der wohl genussvollsten Hobbys – dem Grillen.

Kitzbühel | Seit Anfang April versorgen wir euch gemeinsam mit Grillweltmeister Franz Größing auf Radio U1 Tirol mit herrlichen Grilltipps rund um Steak, Schopf & Co. Dabei kann man nicht nur etwas lernen, sondern auch ein Grillbuffet der Metzgerei Huber für 8 Personen gewinnen. Alle Infos zur Teilnahme jetzt auf www.huber-metzger.at.

Herzstück einer jeden Grillfeier ist ausgezeichnetes Qualitätsfleisch. In unseren vier Genussfilialen in Kitzbühel, Kirchberg und



St. Johann findet Ihr eine herrliche Auswahl an feinen Grillspezialitäten, mariniert oder klassisch pur. Im Trend liegt dieses Jahr das klassische Steak, allerdings nicht nur vom Filet, sondern auch als Flank oder Rib-Eye Steak. T-Bone, Tomahawk & Co. machen übrigens auch in der Dry Aged Variante eine gute Figur. Diese und

noch weitere Spezialitäten finden Sie nicht nur in unserem Fachgeschäft in unserem Dry Aged Reifeschrank, sondern auch in unseren drei MPreis Filialen. Herrliche Abwechslung bieten Burger Variationen aus klassischen Rindfleisch-Patties kombiniert mit würzigen Saucen, Salaten oder selbst gebackenen Burger-Buns.

Unser Tipp: Für Rindfleisch-Patties grob Faschirtes verwenden und kurz anfrieren. So kleben sie nicht am Rost fest.

Nicht fehlen am Grill dürfen unsere Würstelvariationen von Käsegriller über Berner bis hin zu St. Johanner. Neu im Regal ist unsere Huber's Rindsbratwurst aus 100% österreichischem Rindfleisch – klassisch, mit Käse oder very spicy. Weiterhin ausgezeichnet im Geschmack, aber mit neuen Etiketten, erstrahlen unsere Tomate-Mozzarella- und unsere Toskana Grillschnecken. Und unsere hausgemachten Grillsaucen und Butterspezialitäten (schon unsere Café de Paris Butter probiert?) machen jedes Grillbuffet komplett.

Übrigens: Keine Lust auf selber Grillen? Genießen Sie den Abend als Gastgeber und überlassen Sie die Arbeit unserem Huber Cateringteam. *P.R.*