

Ausgabe 27/2018

Huber Metzger: So regional schmeckt der Sommer.

*Fach- und Delikatessengeschäft der Metzgerei Huber in Kitzbühel:*

## So regional schmeckt der Sommer

**Für eine herrlich ehrliche Grillfeier braucht es vor allem eins: heimische Qualitätsprodukte. Eine große Auswahl an regionalen Schmankerl findet man bei der Metzgerei Huber in Kitzbühel.**

**Kitzbühel** | Dabei machen nicht nur die hauseigenen Wurstspezialitäten eine gute Figur auf dem Grill. Hier unsere Lieblingsauswahl an heimischen Schmankerln aus dem Huber Fach- und Delikatessengeschäft für Ihren Genusssommer:

**Gegrillter Milchbuben Camembert mit Speck:** Den Camembert von der Tiroler Meisterkäserei Milchbuben in Hopfgarten – klassisch oder etwa mit Walnüssen – aus der Huber Käsetheke mit geschnittenem Kitzbüheler Bauchspeck umwickeln und auf den Grill legen. Feigensenf oder hausgemachte Marmeladen passen perfekt zum Käse und gibt es ebenso im Fachgeschäft.

**Apropos Senf:** Der darf für viele zum Würstel auf keinen Fall fehlen. Die klassischen Grillwürstel, wie Berner, Käsekrai-



Das Stammhaus der Metzgerei Huber in der Bichlstraße 14 in Kitzbühel.

Foto: Metzgerei Huber

ner, Frankfurter oder Rostbratwürstel, gibt es in der Metzgerei Huber auch als Mini-Würstel. NEU im Sortiment: Die Huber's Rindsbratwurst aus 100% österreichischem Rindfleisch in den Sorten Klassik, Chili oder Käse kommt ganz ohne Schweinefleisch aus.

**Herrlich als Vorspeise oder zum gegrillten Hühnerfleisch:** Nudelsalat mit Eiern und hausgemachten Nudeln vom Lafferhof aus St. Johann - verfeinert mit magerem Kitzbüheler

Vitalschinken oder feinem Honigkrustenschinken.

**Kräuterbaguette ganz einfach selbst machen:** Frisches Brot vom Bäcker mit der hausgemachten Kräuter-, Knoblauch- oder Café de Paris Butter der Metzgerei Huber bestreichen, für ein paar Minuten auf den Grill und genießen! Herrlich zum Dippen oder natürlich auch zum Fleisch sind übrigens die Saucen aus der Huber Produktion: Curry, Cocktail, Tatar und Knoblauch.

**Feiner Nachspeisengenuss:** Auf Vorbestellung gibt's im Fachgeschäft auch die Schafjoghurtspezialitäten vom Fassbauer in Westendorf. Eisgekühlt zu gegrilltem Obst – ein herrlicher Abschluss.

Auf den regionalen Geschmack gekommen? Diese heimischen Schmankerl und noch mehr Kitzbüheler Spezialitäten finden Sie im Fach- und Delikatessengeschäft der Metzgerei Huber in der Bichlstraße in Kitzbühel. P.R.