



WURSTblatt'

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



Acht Mal Gold
für unsere Produkte
in Klagenfurt!
Seite 2

Unsere Öffnungszeiten
rund um Weihnachten
und Silvester.
Seite 3

Unser *Martlinger* ist
Österreichs beste
Lebensmittelmanufaktur!
Seite 4



Wieder 8x Gold

Die Jahresbilanz fällt gut aus: Insgesamt 22 Mal Gold holten die Produkte der Kitzbüheler Metzgerei Huber bei internationalen Produktwettbewerben im Jahr 2025. Nach **14 Goldmedaillen** und dem **großen Ehrenpokal** beim **Int. Qualitätswettbewerb des Deutschen Fleischerverbands** in Frankfurt im Frühling, stellte der Kitzbüheler Traditionsbetrieb seine Spezialitäten auch beim **25. Internationalen Fachwettbewerb** für Fleisch- und Wurstwaren in Klagenfurt auf die Probe. Über das Ergebnis freuen sich Josef Huber und sein Team: Die hausgemachten Schmankerl überzeugten die Fachjury und wurden mit **acht Goldmedaillen** prämiert.

Dabei stellte der Traditionsbetrieb mit Manufaktur in Oberndorf vor allem altbekannte Klassiker auf die Probe. Josef Huber: „Wenn unsere Landjäger, Kaminwurzen oder unser Bauernschinken zum wiederholten Mal Gold holen, macht uns das ganz besonders stolz und beweist einmal mehr die immer gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte. Das ist auch der Anspruch den wir an uns und unser Team haben.“

Über 700 Produkte wurden im September beim Int. Fachwettbewerb von Österreichs Metzgern eingereicht und von einer Jury auf Geschmack, Beschaffenheit, Aussehen, Geruch, Zusammenstellung und Verarbeitung getestet. Aus Tirol waren 14 Metzgereien

vertreten - aus dem Bezirk stellte sich die Metzgerei Huber als einziger Betrieb der externen Bewertung.

Im Rahmen einer Verleihung in der Wirtschaftskammer Innsbruck würdigten WK-Präsidentin Barbara Thaler, Landesrat Mario Gerber und Vertreter der Landesinnung Lebensmittelgewerbe das hohe Niveau des Tiroler Fleischerhandwerks. Thaler betonte dabei die Rolle des Handwerks für die wirtschaftliche Entwicklung Tirols: „Gerade in einer Zeit, in der vieles schnell, industriell und austauschbar geworden ist, zeigen Tirols Metzgereien, wie wertvoll echtes Handwerk ist. Sie sichern Arbeitsplätze, bewahren Traditionen und verbinden Generationen. Sie bilden außerdem die Fachkräfte von morgen aus und sorgen dafür, dass Qualität, Werte und Leidenschaft auch in Zukunft lebendig bleiben.“

DIE AUSGEZEICHNETEN PRODUKTE:

Huber's Pikantwurst, Huber's Krakauer, Huber's Käsewurst, Huber's Currywurst, Huber's Debreziner, Huber's St. Johanner, Huber's Frankfurter, Huber's Käsekrainer, Kitzbüheler Hauswürstl, Kitzbüheler Landjäger, Kitzbüheler Kaminwurzen, Kitzbüheler Almwurzen, Kitzbüheler Bauernschinken, Kitzbüheler Trüffelschinken, Kitzbüheler Gewürzschinken, Kitzbüheler Kalbschinken, Kitzbüheler Schinkenspeck, Kitzbüheler Pastrami, Kitzbüheler Osso Collo, Grobe Gutsleberwurst und Honig-Kalbsleberstreichwurst

Weihnachten

ÖFFNUNGSZEITEN

Für die Liebsten nur das Beste vom Metzger! Wir freuen uns Sie zu Weihnachten oder Silvester mit bestem Qualitätsfleisch aus Österreich und hausgemachten Spezialitäten zu verwöhnen. Hier finden Sie unsere **ÖFFNUNGSZEITEN** rund um **WEIHNACHTEN UND SILVESTER**:



FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT

(Bichlstraße 14, Kitzbühel, Tel. 05356 62480)

Mittwoch, 24. Dezember 2025	08.00 - 13.00 Uhr
Samstag, 27. Dezember 2025	08.00 - 13.00 Uhr
Mittwoch, 31. Dezember 2025	08.00 - 13.00 Uhr
Samstag, 3. Jänner 2026	08.00 - 13.00 Uhr

FILIALE MPREIS KITZBÜHEL

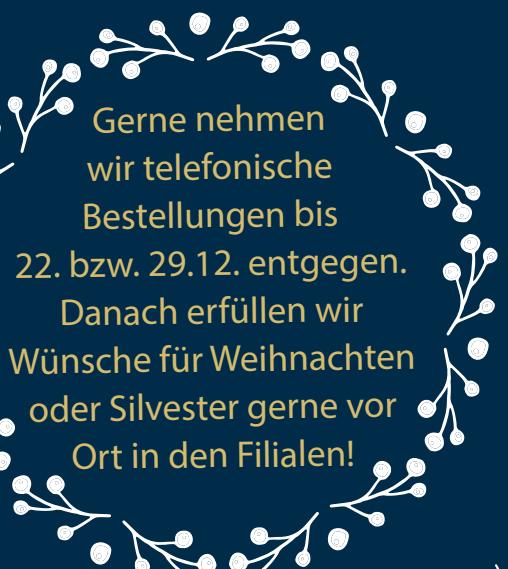
(Jochberger Straße 58, Kitzbühel, Tel. 05356 665 50 440)

Sonntag, 21. Dezember 2025	13.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch, 24. Dezember 2025	07.30 - 13.00 Uhr
Freitag, 26. Dezember 2025	13.00 - 18.00 Uhr
Sonntag, 28. Dezember 2025	13.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch, 31. Dezember 2025	07.30 - 17.00 Uhr

Filiale MPREIS Kirchberg

(Brixentaler Straße 19, Kirchberg, Tel. 05356 665 50 430)

Mittwoch, 24. Dezember 2025	08.00 - 13.00 Uhr
Freitag, 26. Dezember 2025	13.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch, 31. Dezember 2025	08.00 - 17.00 Uhr



A
ING

AMA
MARKETING



ÖSTERREICHS BESTE LEBENSMITTEL- MANUFAKTUR

AMA
MARKETING



Der **Lukullus für die beste AMA Genussregion Lebensmittelmanufaktur** - über diese Auszeichnung freut sich das Team vom *Martlinger Metzger* in Kitzbühel. Hinter dem sperrigen Namen versteckt sich Österreichs höchste Auszeichnung der Fleischbranche. Bereits zum 15. Mal prämiert die AMA mit dem Lukullus die besten Standorte, Projekte und Spezialitäten in unserem Land. Nach 2015 geht der Preis für das beste Fleischfachgeschäft unter dem neuen Titel „beste Lebensmittelmanufaktur“ nun schon zum zweiten Mal nach Kitzbühel zur Metzgerei Huber. „Die Auszeichnung von einer solchen Institution wie der AMA ist eine wunderschöne Bestätigung für mich und unser Team und spiegelt unsere ausgezeichnete Qualität, Tradition und auch Beständigkeit wider“, freut sich Geschäftsführerin Marlène Huber.

Verliehen wurde der „Oscar der Fleischindustrie“ Mitte November im Rahmen einer Gala auf Burg Perchtoldsdorf, wo sich rund 300 Gäste aus Landwirtschaft, Industrie und Handel zusammengefunden haben. Gemeinsam mit Stockmetzger Günter und der mittlerweile pensionierten Feinkostleiterin Aloisia durfte Marlène Huber die Bronzestatue entgegen nehmen: „Natürlich fährt man mit einer gewissen Erwartung zur Verleihung, wo man aber auf viele tolle Mitbewerber mit den gleichen Hoffnungen trifft. Wenn man dann seinen Namen hört, ist es doch eine Überraschung und die Freude ist groß.“

Das Auswahlverfahren dauert mehrere Monate: Eine Fachjury trifft unter allen teilnehmenden Betrieben eine Vorentscheidung, über den Sommer folgen doppelte Storechecks durch Experten: Dabei werden nicht nur die Optik des Verkaufslokals, Thekenpräsentation, Kreativität oder Qualität und Geschmack der Produkte unter die Lupe genommen. In den letzten Jahren legte man vermehrt Wert auf eine kompetente Beratung, weshalb das Team im Verkaufsgespräch mit jeder Menge Fragen konfrontiert wird. „Die Checks sind unangekündigt, wenn man mit so vielen Fragen gelöchert wird, wird man aber schon ein bisschen hell-

hörig. Dann steckt man aber schon mittendrin im Test und hofft mit den Antworten und der Präsentation überzeugen zu können“, so Stockmetzger Günter Hofer. Aus allen Einzelinformationen werden schließlich die Besten der Besten ermittelt.

„Die Kombination aus Erfahrung, Qualität und Herzblut macht die Fleischerei Huber zu einem Betrieb, der für Spitzenqualität im Lebensmittelhandwerk steht“ - so lautet die Begründung der AMA. Fragt man Marlène Huber, was den *Martlinger* ausmacht, ist es eine Kombination aus vielem: „Unsere ausgezeichneten Produkte, die einfach gut schmecken, eine schöne Warenpräsentation und das Know-How unseres tollen Teams machen uns aus. Darüber hinaus geht es uns darum, dass unsere Kunden einen authentischen Service bekommen und mit einem schönen Verkaufserlebnis glücklich bei uns raus gehen - und gerne wieder kommen. Beim *Martlinger* soll einfach jeder sein können, wie er ist. Dann haben unsere Mitarbeiter und unsere Kunden eine schöne Zeit.“



Den Siegerfilm vom **LUKULLUS** mit Einblicken in unser prämiertes Fachgeschäft in Kitzbühel findet ihr auf dem Youtube Kanal von amainfo.at oder direkt über den QR Code links. Schaut rein!



Ein Fest zum Genießen

Endive





Es ist festlich, gesellig und nicht umsonst eines der beliebtesten Festtagsessen: **DAS FONDUE**. Nicht nur, aber vor allem rund um die Weihnachtstage werden die Fonduetöpfe in Österreich aus den Regalen gekramt um gemütlich mit den Liebsten zu speisen. Denn praktisch ist es alledem: Alle Zutaten können vorbereitet werden und die Gastgeber entspannt mit den Gästen am Tisch sitzen.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen zwei Arten Fondue: dem Fondue Bourguignonne und dem Fondue Chinoise. Beim „Burgunder“ Fondue wird geschmacksneutrales Öl, wie etwa Raps- oder Sonnenblumenöl, in einem Topf erhitzt und das Fleisch darin gegart. Die etwas kalorienärmere Variante ist das Fondue Chinoise mit Rinderbrühe oder als vegetarische Alternative mit Gemüsebrühe. Diese Variante geht vor allem auf den asiatischen Raum zurück, wo Fisch und Gemüse beliebterweise in einem Feuertopf gegart werden. An Stelle der klassischen Fondue Spieße werden hierfür kleine Körbe verwendet. Dabei kommen auch Vegetarier auf ihre Kosten: Neben Rind, Lamm und Co. kann man auch blanchierten Brokkoli, Blumenkohl oder Pilze in der Brühe garen.

Tipp 1: Für das perfekte Geschmackserlebnis sollte die Brühe nur sanft köcheln!

Die Einkaufsliste für Fondue ist relativ kurz. Neben der Brennpaste sollte darauf in erster Linie gutes Quali-

tätsfleisch stehen. Zum Garen eignen sich vor allem magere Fleischstücke, diese bleiben saftig, sind aber schon nach kurzer Gardauer zart.

Tipp: Sofern es keine Vor- oder Nachspeisen gibt, rechnet man etwa 250 g Fleisch pro Guest.

Für welches Fleisch man sich entscheidet, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Filet und Hüfte vom Rind sowie Filet vom Schwein oder Huhn sind Klassiker, aber auch Kalbsfilet oder Lammrückenfilet eignen sich für den Feuertopf. Und auch Dry Aged Beef passt herrlich ins Fondue!

TIPP: Beim Einkauf Bescheid geben, ob das Fleisch in der Brühe oder im Öl gegart wird, dementsprechend unterscheidet sich der Zuschnitt des Fleisches.

Für Fondue mit Öl wird das Fleisch würfelig geschnitten, für die Brühe blättrig.

Als Beilage reicht man zum Fondue meist Brot, Salate, Kartoffeln, Kräuterbutter und natürlich verschiedene Saucen. Von der klassischen Kräuter- oder Cocktailsauce über feine Senfsaucen bis hin zu ausgefallen Whiskey- oder Trüffelvarianten - beim Thema Saucen gibt es keine Grenzen für den individuellen Geschmack!

TIPP: Optimal verwerten: Die Brühe kann man am nächsten Tag für eine klassische Würstelsuppe verwenden. Also, an die Fonduegabeln und los!



Es muss nicht immer Fondue sein:

Perfekt für alle Racletteliebhaber: Das *Stay Spiced!* Raclettegewürz: Durch die rauchige und pfeffrige Note passend für's Pfandl auf geschmolzenem Käse oder gegrilltem Gemüse und Steaks.



Ganszeit



Weihnachtsgans mit Bier und Honigsaft

für 3 bis 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 5 Stunden

1 Weidegans à ca. 3 bis 4 kg | 2 Äpfel | 1 Orange | Salz | Pfeffer | gerebelter Thymian | Majoran | 1 Flasche Bier | 1 Bund frischer Thymian
120 g Honig | Maisstärke

Äpfel waschen und in Viertel schneiden. Orangen waschen, schälen und ebenso vierteln. Mit Salz, Pfeffer, gerebeltem Thymian und Majoran vermischen und die Gans mit der Obst-Gewürzmischung befüllen.

Gans auch von außen gut mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backrohr für drei Stunden bei 120 °C Heißluft braten*. Für den besonderen Geschmack frischen Thymian mit in die Ofenform geben. Dabei die Gans laufend mit Bier übergießen, damit die Ofenform nicht austrocknet und eine Sauce entsteht. Anschließend die Gans für eine weitere Stunde bei 150 °C Heißluft braten, bis sie schön braun ist. Dabei die letzte halbe Stunde die Gans mit Honig einstreichen für eine schöne Glasur.

* Eine 5 kg Gans für zwei Stunden bei 130 °C braten, 4 kg Gans für eine Stunde bei 140 °C.

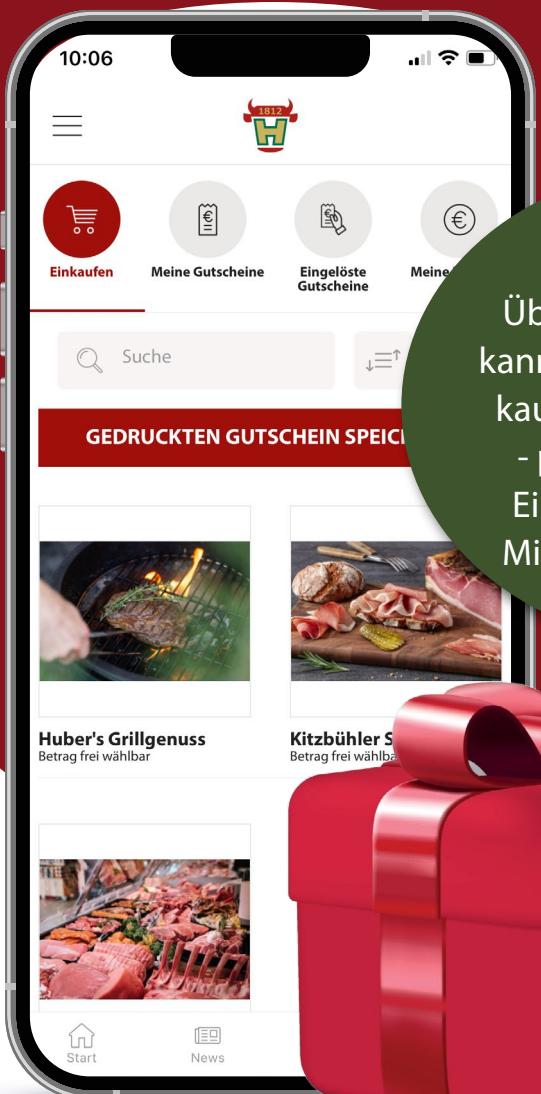
Den Bratensaft abseihen, mit etwas Maisstärke abziehen und zum Gansl servieren. Dazu passen Erdäpfelknödel, Rotkraut oder glasierte Maroni.

S' Beste aus Österreich

JETZT VORBESTELLEN: Für's Weihnachtsfest können Sie in unserem **Fachgeschäft** in der Bichlstraße und den **MPREIS Filialen** in Kitzbühel und Kirchberg wieder herrliche ganze Gansl und Keulen vom **Stödingerhof** vorbestellen. Im **Hausruckviertel**, in Neukirchen bei Lambach, bewirtschaftet die **Familie Feichtinger** in dritter Generation den Stödingerhof und setzt dabei auf österreichische Weidegänse.

Diese fressen bis zu 1 kg frisches Gras pro Tag und genießen in der Regel täglichen Auslauf, wodurch die Gänsehaltung besonders tiergerecht ist. Österreichische Weidegänse sind fettärmer als Intensivmastgänse, haben ein festes, dunkleres Fleisch durch viel Bewegung und nur einen geringen Bratenverlust, da sie wasserärmer sind. So herrlich schmeckt Österreich!

Genuss verschenken



Jetzt neu
Über unsere Huber App
kann man jetzt Gutscheine
kaufen und verschenken
- perfekt für spontane
Einladungen oder Last
Minute Geschenkideen!



GET IT ON
Google Play



Available on the
App Store



Jetzt Huber App downloaden
und jederzeit Genussgutscheine
verschenken!

REGIONALITÄT ZAHLT SICH AUS

Regional einkaufen und auf Qualitätsprodukte vom heimischen Metzger setzen: Dafür wird man seit letztem Jahr nicht nur mit bestem Geschmack und ehrlichem Service belohnt. Mit der **App der Kitzbüheler Metzgerei Huber** spart man mit jedem Einkauf in den drei Filialen in Kitzbühel und Kirchberg auch Geld.

SO EINFACH KLAPPT ES:

App downloaden, registrieren und den persönlichen Code bei jedem Einkauf direkt an der Theke in den drei Huber Filialen in Kitzbühel und Kirchberg am Handy vorzeigen. Nach dem 10. Einkauf erhalten Sie automatisch einen Coupon im Wert von 3 % des gesammelten Einkaufswerts auf Ihr Handy. Dabei ist es ganz egal, wie hoch der Einkaufswert ist - sparen

kann jeder, ob Großfamilie oder Singlehaushalt ab dem ersten Euro. Regional einkaufen zahlt sich für alle aus - natürlich auch analog mit unserer klassischen Huber Kundenkarte.

JETZT NEU: GUTSCHEINE VERSCHENKEN

Unsere **Huber Genussgutscheine** gibt es jetzt auch zum Downloaden - egal wo, egal wann, ganz einfach vom Handy aus. Josef Huber Junior: „Man kennt das System ja von Hotels - wir haben uns gefragt, warum das nicht auch beim Metzger funktionieren sollte und haben es umgesetzt!“ Über die Huber App kann man ab sofort Genussgutscheine kaufen und digital versenden oder zuhause ausdrucken. Perfekt für spontane Einladungen oder Last Minute Geschenke für Hobbyköche und Grillfans!



Regionales schenken

Genuss und Regionalität sind immer gute Argumente, auch bei Geschenkideen. In unserem **KITZBÜHEL FACHGESCHÄFT** in der Bichlstraße gibt es eine Auswahl an Geschenkkartons, Körben oder rustikalen Jausenbrettln gefüllt mit unseren herrlichen hausgemachten Spezialitäten. Gerne stellen wir unsere Schmankerl auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen! Perfekt als Gastgeschenk für Einladungen zu den Festtagen, als nette Aufmerksamkeit für Freunde, Familie oder Nachbarn oder als Mitbringsel aus den Tagen in Tirol.

TIPP: Eine kleine Auswahl an Geschenkideen erhalten Sie auf Vorbestellung auch in unseren beiden MPREIS Filialen. Für größere Mengen, etwa für MitarbeiterInnen oder Geschäftspartner, steht Ihnen unser Team in der Manufaktur in Oberndorf zur Verfügung (office@huber-metzger.at oder 05356 66550).



Für Wuffi & Bello nur das Beste zum Fest.

Bei uns gibt's nicht nur was Feines für's Herrl und Frauchen, sondern auch unsere liebsten Vierbeiner: ob gekocht oder rohes Hundefutter oder leckere Schweineohren - auch Hunde freuen sich über ein besonderes Schmankerl zu Weihnachten!



Pfati, Stephan!



Unser Stephan verabschiedete sich diesen Herbst in die wohlverdiente Pension. Zum Abschluss seiner Zeit bei uns gibt es noch ein paar Wünsche für seinen weiteren Weg!

« Wir möchten dir für die gute Zusammenarbeit von Herzen danken. Deine professionelle, liebenswerte und fröhliche Art haben wir sehr geschätzt. Leider ist die Zeit mit dir viel zu kurz gewesen, aber wir danken dir sehr für den täglichen Einsatz in unserer Metzgerei. Solch einen Mitarbeiter wie dich, kann man sich nur wünschen und wir hoffen, du kannst deine Pension jetzt in vollen Zügen genießen. Bleib gesund und lass es dir gut gehen! »

Tina und Seppi

« Herzlichen Dank für die nette Zeit und die gute Zusammenarbeit. Danke auch, dass du mir viel gelernt und gezeigt hast. Ich wünsche dir alles Gute für die Zukunft! » Anna Lena

« Danke für lehrreiche gemeinsame Jahre bei uns in der Kitzbüheler MPREIS Filiale! »

Tomo

« Ich werde deine ruhige und besonnene Art vermissen! Vielen Dank für die netten gemeinsamen Jahre, deine Offenheit neuen Marketing-Ideen gegenüber und die schöne Zusammenarbeit! »

Christiane

& Hallo!

Ich bin ... Patrick, wohne in Fieberbrunn und bin seit Oktober neu im Huber Team!

Ich habe eine Ausbildung ... als gelernter Fleischfachverkäufer.

Am Fleischverkauf gefällt mir ... die große Vielfalt an Produkten und deren vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten.

Zu Weihnachten kommt bei mir zuhause ... ganz



Ich bin neu im MPREIS Kitzbühel!

schlicht eine kalte Platte mit Wurst, Schinken und Käse auf den Tisch.

Mein persönliches Lieblingsprodukt im Fleischbereich ist ... ein Ribeye-Steak eingelegt in Olivenöl und Rosmarin, frisch vom Grill.

Mein persönliches Resümee nach den ersten Wochen beim Huber ... einzigartiges Arbeitsklima und freundliche Stammkundschaft! Ich freue mich, dass ich so gut aufgenommen wurde!

Neues beim Martlinger

Ganters Lammbratl

Unser Lammbratl kommt fertig zu euch: Mit Rosmarin mariniert, herrlich gewürzt und dazu Karotten, Lauch und Sellerie. Nur noch scharf anbraten, mit Rotwein ablöschen und im Ofen schmoren. Mahlzeit!



Wagyu Beef aus Going

Für echten Wagyu Genuss muss man nicht nach Japan reisen: Direkt in Going hat sich die Familie Wallner am Blaikenhof auf Wagyu Fleisch von Original Kobe-Rindern aus Japan spezialisiert. Jetzt gibt's die original, regional, phänomenalen Schmankerl auch in unserem Fachgeschäft.



Christian's gebeizter Lachs

Es muss nicht immer Fleisch sein: Wie wäre es mit unserem hausgebeizten schottischen Wildlachs mit herrlich frischer Note durch Zitrone, Orange und herrliche Gewürze? Ein feines Schmankerl auch für's Weihnachtsfest!

Schlutz. Schlipf oder Tris?

Familienbetrieb wie wir und echte Frauenpower: Seit 1991 fertig die Familie Deforian im Tiroler Gnadenwald Knödel, Schlutzkrapfen und Co. Jetzt gibt es eine Auswahl auch bei uns!



Oida Buggler

Die Käsespezialitäten der Kirchberger Käserei „Kasplatzl“ sind echte Charakterköpfe und schon länger Fixpunkt in unserer Käsetheke. Jetzt neu bei uns: *Oida Buggler* - ein würziger Bergkäse, 14 Monate gereift und perfekt zu fruchtigen Rotweinen.

Metzger KLATSCH& TRATSCH.

IN KITZBÜHEL IST DER TRÜFFEL LOS!

Beim Kitz Kulinarik x Piemont treffen drei Tage lang heimische Spezialitäten auf den knolligen Pilz. Wir waren wieder mit unserer hausgemachten Trüffelbratwurst aus heimischem Kalbfleisch bei unseren langjährigen Partnern vom **NEUWIRT** dabei. Danke und buon appetito!

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM LEHRABSCHLUSS!

Drei Jahre lang lernte unsere Christina in unserer Manufaktur alles Wichtige rund um Fleischzerlegung und Verarbeitung. Seit Herbst ist sie nun ausgelernte Metzgergesellin. Wir gratulieren dir herzlich zu deiner abgeschlossenen Lehre und freuen uns auf viele weitere Jahre mit dir bei uns im Team!



MEISTERLICHES HANDWERK

Rund 400 frischgebackene MeisterInnen aus 31 verschiedenen Berufen erhielten Mitte November in Innsbruck ihre Meisterbriefe. Mit dabei auch unser Metzger Michael aus der Zerlegung.
Herzlichen Glückwunsch!

Michael (2. v. r.) mit Innungsmeister Georg Schuler, Meisterkollege Raimund Sailer und Angelika Nail-Hechenblaikner von der WK Tirol



SEITENWECHSEL IN KIRCHBERG

Ein Jahr lang arbeiteten SchülerInnen der MS Kirchberg an ihren Bücherboxen - von der Planung über Finanzierung bis zur Umsetzung. Auch wir unterstützten eines der Projekte und freuen uns über so viel handwerkliches Engagement junger Leute!



RED BULL SALZBURG

Beim Spiel Red Bull Salzburg gegen den WSG Tirol dürfen echte Tiroler Schmankerl nicht fehlen! So durften wir schon zum zweiten Mal unsere Kitzbüheler Spezialitäten im VIP Bereich der Red Bull Arena Salzburg zur Verkostung anbieten. Herzlichen Dank für die tolle Möglichkeit!





Rechtzeitig an Weihnachten denken und besten Fleischgenuss bestellen: Direkt bei unseren KollegInnen in den drei Filialen, telefonisch, per Mail oder mit unserem Bestellformular. Einfach ausfüllen, ausschneiden und in der Filiale abgeben.



BESTELLUNGEN für Weihnachten

Name: _____

Telefonnummer: _____

ABHOLUNG im (bitte ankreuzen):

- Fachgeschäft Kitzbühel (Bichlstraße 14)
- MPREIS Kitzbühel (Jochbergerstraße 58)
- MPREIS Kirchberg (Brixentalerstraße 19)

ABHOLDATUM (bitte ankreuzen):

- MO, 22. Dezember
- DI, 23. Dezember
- MI, 24. Dezember (bis 13 Uhr)
- FR, 26. Dezember (nur MPREIS Filialen)

Bestellung bitte verlässlich am vereinbarten Tag abholen!

RACLETTE:

Fleischsorten: _____

Personenanzahl: _____

Optional Gewicht: _____

FONDUE:

 blättrig (Fondue mit Brühe)

würfelig (Fondue mit Öl)

Fleischsorten: _____

Personenanzahl: _____

Optional Gewicht: _____

HAUSGEMACHTE SAUCEN:

Cocktail, Stk. _____ Kräuter, Stk. _____ Knoblauch, Stk. _____

Curry, Stk. _____ Senf-Dill, Stk. _____ Cumberland, Stk. _____

GEFLÜGEL:

Gans, Ente, Pute ... etc: _____

Personenanzahl: _____

Pkg. Hausgemachtes Rotkraut, Stk. _____ Pkg. Hausgemachte Spätzle, Stk. _____

SONSTIGES: _____

Personenanzahl: _____

Optional Gewicht: _____



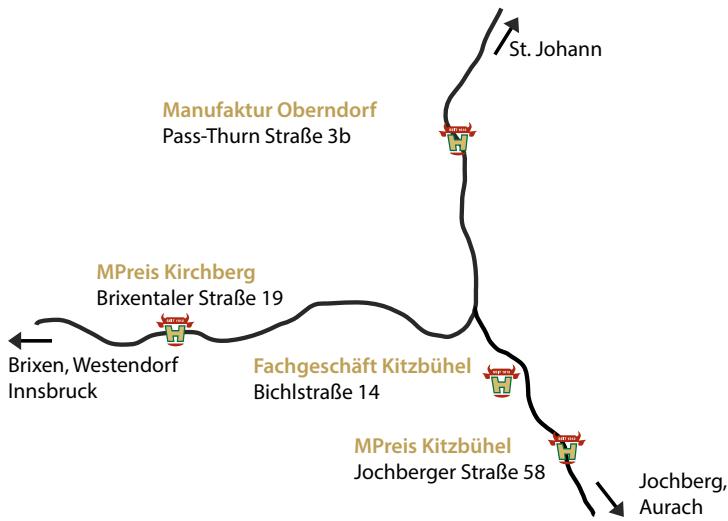
Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

Unsere
Weihnachts-
Öffnungszeiten
finden Sie
auf Seite 3

Huber Martlingmetzger
Fach- und Delikatessengeschäft
Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480
Mail: marlene.huber@huber-martlingermetzger.at

Filiale MPREIS Kitzbühel
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440
Mail: shop.kitzbuehel@huber-metzger.at

Filiale MPREIS Kirchberg
Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430
Mail: shop.kirchberg@huber-metzger.at



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

Folgen Sie uns auf:
facebook.com/huber-metzger
[@Instagram: @metzgerei_huberjosef](https://Instagram:@metzgerei_huberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

Regionalität zahlt sich jetzt noch mehr aus
mit unserer **HUBER KUNDENAPP!**



**WIR SUCHEN
VERSTÄRKUNG!**
Für unser Team suchen wir
Unterstützung im **Vertriebsbüro**
in unserer Oberndorfer Manufaktur
und in der **Feinkost** im
Kitzbüheler Fachgeschäft.
JETZT bewerben unter
jobs.huber-metzger.at