



GUTEN MORGEN OSTTIROL

Buona mattina Osttirol



ORTNER MEISTERMETZGER · ANDREAS ORTNER

9920 Sillian, Hnr. 88, Tel. +43/4842/6250, email: metzgerei.ortner@selfnet.at

9900 Lienz, City-Center, Hauptplatz, Tel. +43/4852/72925

9900 Lienz, TirolerEck, Am Markt, Tel. +43/4852/71507

Stadtmarkt Lienz, Messinggasse, Freitag 12 bis 18.30 Uhr und Samstag 9 bis 12.30 Uhr

Osttirol
Dein Berg Tirol.

Natur und Genuss pur

Der MeisterMetzger Ortner – ausgezeichnet mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ – macht Wurst und Speck selbst. Die Rinder weiden im Sommer weit oberhalb der Waldgrenze in großer Freiheit auf saftigen Almwiesen mit schmackhaften Gräsern und Kräutern. Diese geben dem Fleisch eine einzigartige Qualität. Deshalb kommt bei Ortner auch ausschließlich Rindfleisch aus Osttirol in die Wurst. Erst kürzlich wurde Ortner von der Agrarmarketing Austria mit dem „Lukullus“ als bestes Fleischfachgeschäft Österreichs ausgezeichnet. Am „Osttirol Frühstückstisch“ finden Sie von Ortner Schinkenspeck, Karreespeck, Feine vom Kalb, Beinschinken und ein Feinkostsortiment.

Natura e piacere puro

Il macellaio Ortner - premiato con il marchio di bontà "Qualität Tirol" - produce insaccati e speck di persona. I manzi pascolano durante l'estate al di sopra del confine boschivo in piena libertà su prati di montagna ricchi di erbe saporite. E' questo che contraddistingue la qualità unica della carne. Ed è per questo che per gli insaccati di Ortner viene utilizzata solo carne di manzo di provenienza regionale. Da poco Ortner è stato premiato dall'associazione Agrarmarketing Austria con il riconoscimento "Lukullus" come migliore negozio specializzato in carne dell'Austria. Per la "colazione osttirolese" vengono serviti da Ortner diversi tipi di speck, insaccati speciali di vitello, prosciutto cotto e un assortimento di specialità gastronomiche.

