



# GUTEN MORGEN OSTTIROL

Buona mattina Osttirol



MÜHLSTÄTTERS HENKELE · OSWALD MÜHLSTÄTTER

9971 Matri, Rauterplatz 7, Tel. +43/4875/6464, email: [office@henkele.at](mailto:office@henkele.at)

Fachgeschäft mit Imbiss-Stube: Montag bis Freitag 7.30 bis 18.30 Uhr, Samstag 7.30 bis 16 Uhr  
Stadtmarkt Lienz, Messinggasse, Freitag 12 bis 18.30 Uhr und Samstag 9 bis 12.30 Uhr

*Osttirol*  
Dein Berg Tirol.

## Ein Stück Nationalpark zum Anbeißen

Fleischhauerei Mühlstätter, die traditionellste Fleischerei Osttirols in Matrei, kennt die Geheimnisse des Naturräucherns seit über 115 Jahren und vererbt das Wissen von Generation zu Generation weiter.

Produziert werden geräucherte luftgetrocknete Schinken vom Rind, Lamm und Wild, das sogenannte begehrte Osttiroler Henkele von Mühlstätter. Hiefür werden nur die edelsten Teile raffiniert einmariniert, über Buchenholz schonend geräuchert und anschließend auf 1.000 Meter Seehöhe naturluftgetrocknet. Sie genießen zum „Osttirol Frühstück“ Mühlstätters Rindshenkele, Karreespeck und Bergrauchschinken.

## Un pezzo di Parco Nazionale da mordere

Macelleria Mühlstätter, la macelleria più tradizionale dell'Osttirol a Matrei, conosce i segreti dell'affumicatura naturale da più di 115 anni e tramanda questa tradizione di generazione in generazione. Vengono prodotti prosciutti affumicati di manzo, agnello e selvaggina, il famoso e ambito Osttiroler Henkele di Mühlstätter.

Per la sua produzione vengono marinati in modo raffinato i pezzi di carne più pregiati, affumicati su legno di faggio e per concludere seccati all'aria ad un'altitudine di 1000 m. Per la "colazione osttirolese" vengono serviti Henkele di manzo, speck e prosciutto cotto affumicato.

