Wir bringen euch

Zillertaler Spezialitäten

GENUSS AUS DEN TIROLER ALPEN

Feine Spezialitäten seit über 25 Jahren genießen -
Metzgerei
AM STEINBERG



Alpengenuss für zu Hause

Speck & Würstl · Bergkäse & Honig
Zillertal Bier & feine Edelbrände

Herzhaft aus dem Zillertal

Unsere Jausenklassiker vom Metzgerwirt in Laimach.



MICHAEL PRÄSENTIERT

Zillertaler Karreespeck

Mild geräuchert und fein im Geschmack. Dünn aufgeschnitten ein Klassiker für die Jause.

Dazu passt: Bergkäse und Bauernbrot.



CENK PRÄSENTIERT

Kaminwurzen

Herzhafter Genuss für die Brotzeit, die Wanderpause oder den gemütlichen Abend.

Dazu passt: ein Zillertal Märzen.

Ihre Jause beginnt bei uns.

Mehr über den Metzgerwirt erfahren Sie auf Seite 5.

Würstl mit Alpencharakter

Zwei Spezialitäten für Ihre nächste Genussrunde.



TORSTEN PRÄSENTIERT

Käsekrainer

Würzige Würstl mit Käse im Inneren. Warm wie kalt ein Genuss.

Servieridee: mit Senf und frischem Brot.



VOM METZGERWIRT

St. Johanner Würstl

Herzhaft im Geschmack und mit dezenter Rauchnote. Für eine Jause mit Tiroler Charakter.

Im Bild: die Auswahl unserer Wurstspezialitäten.

Warm genießen. Kalt entdecken.

Käsekrainer und St. Johanner Würstl aus unserer Zillertaler Auswahl.

DAS KULINARISCHE HIGHLIGHT FÜR INSIDER

Zillertaler Ofenleber

UNSER GENUSS-HIGHLIGHT

Ein Festessen.

Ein Festessen für alle Zillertaler. Vor allem auf Hochzeiten immer wieder ein Genuss.

Mehr als der Name verrät.

Der Name schreckt erst einmal ab: „Ofenleber“. Innereien sind nicht für jeden etwas. Aber Ofenleber ist viel mehr.

Es geht schon raffinierter zu bei den Zillertalern.



SO ERHALTEN SIE UNSERE OFENLEBER

Aluschale

Zum Selbstbacken

Eingeschweißt

Auch vakuumverpackt erhältlich

Wer auch immer es erfunden hat: Das einfache, traditionelle Gericht eignet sich jedenfalls perfekt für ein Fest- und Feiertagsessen.

UNSER PARTNER IM ZILLERTAL

Der Metzgerwirt in Laimach



Der Metzgerwirt in Laimach · Gasthof, Restaurant und Metzgerei



Einblick in die hauseigene Metzgerei

Familientradition seit 1986

1986 eröffnete Hans Hundsbichler gemeinsam mit seinem Bruder den Metzgerwirt in Laimach. Aus seiner Erfahrung als Metzger und Koch entstand ein Haus, in dem Fleischhandwerk und Gastlichkeit zusammengehören. 2017 übernahm die zweite Generation mit Johannes Hundsbichler den Betrieb.

Die hauseigene Metzgerei ist bis heute Teil des Metzgerwirts. Für unsere Zillertaler Angebote haben wir vier Spezialitäten zusammengestellt: Käsekrainer, St. Johanner Würstl, Kaminwurzen und Karreespeck. So lässt sich der Charakter einer Tiroler Jause auch bei uns am Steinberg entdecken.

METZGERHANDWERK · FAMILIENTRADITION · ZILLERTALER GASTLICHKEIT

Mehr zur Geschichte und Metzgerei: metzgerwirt-zillertal.at

Bergkäse. Zweimal anders.

Barbara präsentiert unsere Käse-Spezialitäten aus dem Zillertal.



BARBARA PRÄSENTIERT



3 MONATE GEREIFT

Mild-fein

Der feinere Einstieg in unsere Bergkäse-Auswahl. Fürs Frühstücksbrot und eine milde Käseplatte.

6 MONATE GEREIFT

Kräftig-würzig

Für alle, die einen ausgeprägteren Käsegeschmack mögen. Ein aromatischer Begleiter zu Speck und Brot.

Welcher Reifegrad ist Ihr Favorit?

Auf Seite 7 erfahren Sie, was die Reifung im Käse bewirkt.

Käse braucht Zeit.

Einblicke in das Sennereihandwerk und die Welt der Käsereifung.



Milch. Handwerk. Reife.

Wie Geschmack entsteht

Der Charakter eines Käses beginnt bei der Milch und entwickelt sich beim Käsen und während der Reifezeit weiter. Mikroorganismen und Enzyme verändern Bestandteile wie Eiweiß und Fett. So entstehen Aromen und die typische Beschaffenheit des Käseteigs. Dauer und Temperatur der Reifung spielen dabei eine wichtige Rolle.

Mit allen Sinnen genießen

Betrachten Sie Farbe und Struktur, riechen Sie am Käse und probieren Sie bewusst. Nicht eiskalt serviert entfaltet er seinen Duft besser. Kosten Sie zuerst den milderen, danach den kräftigeren Bergkäse. So lassen sich die Unterschiede in unserer Auswahl besonders schön entdecken.

Unsere zwei Reifegrade

3 Monate: mild-fein | 6 Monate: kräftig-würzig
Genussidee: mit Bauernbrot und einem kleinen Klecks Alpenhonig.

Käsewissen: ARGE Heumilch, „Käsesprache“ · Produktprofile: unsere Angebotsauswahl

Die süße Seite der Alpen

Zillertaler Alpenhonig direkt vom Imker.



UNSER TEAM PRÄSENTIERT

Alpenhonig

Ein süßer Genussmoment aus unserer Zillertaler Auswahl. Auf frischem Brot, zum Käse oder für die kleine Auszeit am Frühstückstisch.

Unser Tipp
Probieren Sie Alpenhonig zu beiden Bergkäse-Reifegraden.

Süß trifft würzig

Bergkäse in kleine Stücke schneiden, etwas Alpenhonig dazugeben und mit Brot servieren. Eine einfache Genussidee für Ihre nächste Käseplatte.

Zillertaler Alpenhonig

Fürs Frühstück, die Käseplatte und genussvolle Momente.

Drei Biere. Drei Charaktere.

Unsere Auswahl von Zillertal Bier: Märzen, Pils und Weißbier Hell.



Märzen

Vollmundig

Goldgelb und herbfrisch. Ein vielseitiger Klassiker zur herzhaften Jause.

Zu Speck & Kaminwurzen

Pils

Fein gehopft

Hellgolden und schlank mit spritzigem Charakter und feiner Hopfennote.

Zu einer milden Käsejause

Weißbier Hell

Fruchtig & frisch

Naturtrüb und vollmundig. Gebraut mit 100 % Tiroler Getreide.

Zu Käsekrainern & Brot

Tiroler Bierkultur seit 1500

Die ganze Geschichte der Brauerei finden Sie auf Seite 10.

Zillertal Bier

Mehr als 500 Jahre Brautradition in Zell am Ziller.



Seit 1500 mit der Region verbunden

Eine lange Familiengeschichte

Im Jahr 1500 erhielt das Polsingerhaus in Zell am Ziller das Recht, Bier und Branntwein herzustellen und auszuschenken. 1678 erwarb Ludwig Jobst das Haus samt Braurecht. Damit begann die bis heute bestehende Familiengeschichte der Brauerei. Seit 2012 wird im neuen Sudhaus gebraut.

Was den Geschmack prägt

Bergquellwasser, österreichisches Braumalz und Aromahopfen bilden die Grundlage der Bierspezialitäten. Kalte Gärung und lange kalte Reifezeiten gehören zur Brauweise. Mit Märzen, Pils und Weißbier Hell bietet unsere Auswahl drei unterschiedliche Geschmacksrichtungen für die Jause.

Braukunst vor Ort erleben

Das 2020 eröffnete BrauKunstHaus erzählt von Zutaten, Brauprozess, Abfüllung und den Traditionen des Zillertals.

Geschichte & Sortiment: zillertal-bier.at

Feine Tropfen vom Stiegenhaushof

Zillertaler Edelbrände für den genussvollen Abschluss.





Familie Fankhauser

Der Stiegenhaushof in Schwendau steht hinter den Edelbränden unserer Zillertaler Auswahl. Die aktuell bei uns erhältlichen Sorten erfahren Sie an der Theke.

Einblick in die Brennerei

Zillertaler Schnaps vom Stiegenhaushof

Tiroler Edelobstler

Fruchtiger Charakter.

Alte Zwetschke

Gereift, mit Fassnoten.

Sortimentsbeispiele der Brennerei. Die konkrete Sorten- und Größenauswahl im Laden kann abweichen.

Hersteller und Sortiment: stiegenhaushof.shop

Ihre Zillertaler Auswahl

Alle Angebote auf einen Blick. Entdecken Sie Ihre Lieblingskombination.

VOM METZGERWIRT

Zillertaler Karreespeck S. 02
Mild geräuchert · fein im Geschmack

Kaminwurzen S. 02
Herzhaft zur Jause

Käsekrainer S. 03
Würstl mit Käse im Inneren

St. Johanner Würstl S. 03
Herzhaft · dezente Rauchnote

HERZHAFT AUS DEM OFEN

Zillertaler Ofenleber S. 04
Servieridee: mit Kartoffelstampf und Rosenkohl

KÄSE & HONIG

Bergkäse · 3 Monate S. 06
Mild-fein

Bergkäse · 6 Monate S. 06
Kräftig-würzig

Zillertaler Alpenhonig S. 08
Direkt vom Imker

BIER & EDELBRÄNDE

Zillertal Märzen · Pils · Weißbier Hell S. 09
Drei Bierspezialitäten zur Auswahl

Zillertaler Schnaps vom Stiegenhaushof S. 11
Aktuelle Sortenauswahl bei uns erfragen



Ein Stück Zillertal.
Bei uns am Steinberg.

Offenbacher Straße 62–64 · 63128 Dietzenbach
Telefon: 06074 / 81 46 07

Feine Spezialitäten seit über 25 Jahren genießen – Metzgerei am Steinberg

BILD- UND INFORMATIONSQUELLEN

Angebote und Produktprofile: vorhandene Zillertaler-Wochen-Plakate und Kampagnenbilder der Metzgerei am Steinberg. Mitarbeiter- und Titelmotive: bereitgestellte Bildserie. Die Bezeichnung der Käserei bleibt wie in der Vorlage „Sennerei Zillertal“; die Käse-Infoseite erläutert allgemeines Käsewissen.

Metzgerwirt: Familiengeschichte · Hauseigene Metzgerei
Zillertal Bier: Geschichte · Biersortiment
Käsewissen: ARGE Heumilch, Käsesprache
Stiegenhaushof: Edelbrände
Kontaktdaten: Metzgerei am Steinberg, Impressum

Produktvorlagen: Hersteller. Metzgerwirt- und Stiegenhaushof-Fotos: vom Auftraggeber bereitgestellt. Stiegenhaushof-Motive für das Layout bildbearbeitet. Brauerei- und Sennerei-Hintergründe sowie das Bier-Alpenpanorama sind KI-generierte Themenmotive. Produktbilder und Serviervorschläge sind beispielhaft. Redaktion: 27.09.2026.