

ÖFZ ON TOUR: Mühlstätter, Osttirol

Die Fleischerei Mühlstätter sorgt schon seit mehreren Generationen für ausgesuchte Qualität bei Fleisch- und Wurstsorten. Das Traditionsunternehmen ist auf die Veredelung von Räucherwaren von Rind, Lamm, Wild und auf Osttiroler Speckspezialitäten fokussiert. Seit kurzem wartet die Bonusfleischerei am Rauterplatz in Matri, die sich auch mit der Räucherspezialität Henkele einen Namen gemacht hat (www.henkele.at), mit zwei Neuerungen auf: zum einen wurde der Imbissbereich neu gestaltet und bietet jetzt noch mehr Komfort und Wohlfühlambiente, zum anderen wurde im Außenbereich ein Verkaufsautomat installiert und mit den Spezialitäten des Hauses befüllt. Die Fleischerei ist damit in der Lage, ihre Kunden rund um die Uhr …



Die Fleischerei Mühlstätter sorgt schon seit mehreren Generationen für ausgesuchte Qualität bei Fleisch- und

Wurstsorten. Das Traditionsunternehmen ist auf die Veredelung von Räucherwaren von Rind, Lamm, Wild und auf Osttiroler Speckspezialitäten fokussiert. Seit kurzem wartet die Bonusfleischerei am Rauterplatz in Mauterhorn, die sich auch mit der Räucherspezialität Henkele einen Namen gemacht hat (www.henkele.at), mit zwei Neuerungen auf: zum einen wurde der Imbissbereich neu gestaltet und bietet jetzt noch mehr Komfort und Wohlfühlambiente, zum anderen wurde im Außenbereich ein Verkaufsautomat installiert und mit den Spezialitäten des Hauses befüllt. Die Fleischerei ist damit in der Lage, ihre Kunden rund um die Uhr bedienen zu können. Vor allem junge Leute nutzen das Angebot bereits sehr intensiv, berichten Eva und Oswald Mühlstätter (Bild).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at