

50 Jahre Metzgerei Birzle

Langjährige Erfahrung, Liebe zum Beruf und kurze Wege garantieren Top-Qualität

Beste Qualität und hervorragender Service sind seit jeher das Hauptanliegen der Metzgerei Birzle. Wer das Stammhaus in Kirchheim betritt, erkennt bereits am köstlichen Duft der Fleisch- und Wurstwaren, dass dieser Anspruch hier konsequente Umsetzung findet. Und beim Anblick der üppigen Auslage läuft einem ohnehin das sprichwörtliche Wasser im Munde zusammen.

Als bodenständiges und natürlich gewachsenes Familienunternehmen produziert der Betrieb nach alter Handwerkstradition, verbunden mit neuester Technik und Erkenntnissen, Fleisch- und Wurstspezialitäten in höchster Metzgerqualität.

Produktion aus einer Hand

Die Tiere stammen aus Kirchheim und den umliegenden Gemeinden. Dem Motto „Aus der Region für die Region“ folgt der Familienbetrieb deshalb seit seinen Anfängen - und die liegen mittlerweile 50 Jahre zurück.

Seit fünf Jahrzehnten überzeugt das Fleischerfachgeschäft mit ausgezeich-

neteter Qualität und Frische. Bester Beweis hierfür sind die zahlreichen Prämierungen. Allein in diesem Jahr wurden von den neutralen Prüfern sieben Produkte mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet. Besonders beliebt bei den Kunden sind die Birzle-Spezialitäten wie der Kirchheimer Landschinken, Fleischwurst, Landjäger und die leckeren Grillspezialitäten. Ohnehin lässt die gesamte Palette an Fleisch- und Wurstspezialitäten keine Wünsche offen.

Beliebte Spezialitäten

„Dankeschön!“ sagen die Inhaber Ingrid und Josef Keppeler sowie das ganze Team an alle Kunden, die es schätzen, bei ihnen zu kaufen und der Landmetzgerei Birzle ihr Vertrauen schon seit 50 Jahren entgegenbringen.

Frei nach dem Leitspruch „Gönn Dir was Besonderes“ versprechen die Keppeler's, auch in Zukunft die gleiche schmackhafte Qualität zu liefern wie auch in den vergangenen 50 Jahren.



Foto: Kienle&Bühler



**GOLD
PRÄMIERT
2016**

**Fleischwurst im Ring
Landjäger
Putenschinken
Rinderbierschinken
Wiener Würstchen
Käsegriller
grobe Röstzwiebelleberwurst**



Mit Christoph Keppeler steht bereits die 3. Generation in den Startlöchern. Der junge Metzgermeister steht kurz vor der Abschlussprüfung zum Betriebswirt.



Ein Familienbetrieb mit Tradition und Zukunft: Die vergangenen 50 Jahre sind für Wilhelm und Wilhelmine Birzle sowie für Ingrid und Josef Keppeler (von links) ein Ansporn, mit vollem Einsatz für die geschätzte Kundschaft weiterzumachen.

Auf einen Blick

1966 wurde die Metzgerei mit der Gastwirtschaft zum Hirsch von Wilhelm und Wilhelmine Birzle gepachtet.
1976 Kauf der Metzgerei und Gastwirtschaft
1977 Neubau der Schlacht- und Produktionsräume
1980 Abriss der alten Metzgerei, sowie des Wohnhauses mit Gastwirtschaft - an-

schließend Neubau des Wohnhauses mit Geschäftsräumen
2000 Eröffnung der Filiale in Zaisertshofen
2002 Übernahme der Metzgerei von Tochter Ingrid zusammen mit ihrem Mann Josef Keppeler
2007 Neubau des Verkaufsraumes im Hauptgeschäft in Kirchheim
2016 Jubiläum 50 Jahre Familienbetrieb Birzle

50 JAHRE Jubiläumsangebote 04.07. - 09.07.2016

• Hackfleisch gemischt Top-Qualität und Frische	kg/€ 7,99	• kleine Fleischwurst abgepackt ca. 300 g, goldprämiiert	Stück/€ 2,99
• Schweinefilet Top-Qualität und Frische	kg/€ 11,99	• 1 Paar Landjäger goldprämiiert	Paar/€ 0,89
• Wiener Würstchen goldprämiiert	100 g/€ 0,99	• Fleischsalat täglich frisch	100 g/€ 0,85
• Bregener Bergkäse besondere Käse-Spezialität 48 % Fett i.Tr.	100 g/€ 1,49	• 3 Dosen Wurst a` 200 g Leberkäse, Lyoner, Streichwurst fein	3 Stück/€ 6,50

**Metzgerei
---Birzle---**



Fuggerstraße 11 · 87757 Kirchheim · Tel. 0 82 66 – 334 · Fax 0 82 66 – 2482
Filiale: Waldner Straße 4 · 86874 Zaisertshofen · Tel. 0 82 68 – 90 86 72

www.metzgerei-birzle.de