

Tuxer Metzger Wirt

mit hauseigener

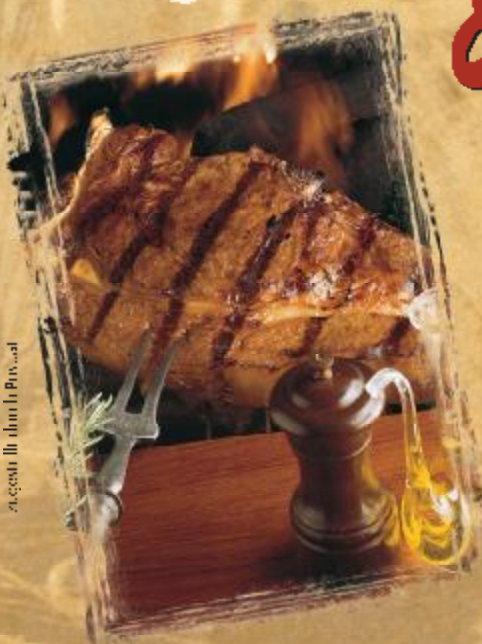
Brauerei

Weihnachts- Bock

vom 1. Dezember
bis Neujahr

& Steaks

vom schottischen
Hochlandrind
aus eigener Zucht



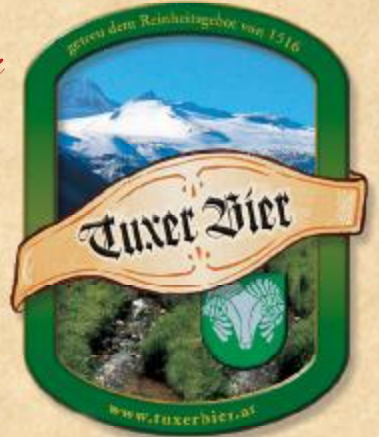
NEU!!!

Tuxer Whisky



zilldruck, zell

Warum verkaufen Sie das Tuxer Bier in Ihrem Lokal ?



Einzigartig und nicht nur hier,
"trinken wir das Tuxerbier"
Ob bei Damen oder Herrn
dieses Bier trinkt jeder gern.



A Forelle und a Tuxer-Bier
is unser Lebenselixier
und die Gäste mägens a ganz gern
und um zwöfö kann i sie singen hörn



Weil's einfach guat isch des Tuxer Bier;
kemmt's amol ins Solo und probiert's es selber.



Weil es ein heimisches, regionales
Produkt, naturbelassen, bekömmlich
und gut ist. " Das ist Grund genug..."

"Beim Schlegeis-Helmut in der Fischer-
hütt'n schmeckt's Tuxer Bier dem
Wanderer, Jäger, Fischer und auch mir".



Ich war schon immer auf der Suche nach einem besonderen Bier. Durch Zufall habe ich das Tuxer Bier entdeckt, das mir vom Geschmack und Konzept genau zu meinem Betrieb passt. Mein Betrieb ist der Apres-Ski- und Imbissstand "Glühbirn Stand" in der Skiwelt Brixen wo ich das Tuxer Bier und das Tuxer Weizen vermarkte. Wobei ich mich freue der Einzige in der gesamten Skiwelt zu sein, der die Ehre hat das Tuxer Bier führen zu dürfen. Weiter so. Wasti Silberberger



Seit 5 Jahren verkaufen wir nun ausschließlich als Fassbier Tuxer Bier. Es ist ein frisches, vollmundiges, kohlenensäurearmes und naturbelassenes Bier. Auch das Tuxer Weizen ist sehr bekömmlich, kohlenensäurearm und süffig. Wir würden kein anderes Bier mehr nehmen, zumal es darum auch die Frauen sehr gerne trinken.