

## Das Tuxer Bier: gebraut beim Metzgerwirt

Schon seit nahezu 5 Jahren braut Thomas Erler Metzgerwirt ein eigenes Bier. Dieses Tuxer Bier unterscheidet sich vom herkömmlichen Bier, da bewusst auf eine Filterung verzichtet wird, und dadurch alle geschmacklichen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Das verringert zwar die Haltbarkeit, verspricht aber einen unvergleichlichen, vollmundigen Geschmack und bewirkt die Naturtrübe im Bier.

Seit nun mehr einem Jahr bietet Thomas zusätzlich ein bekömmliches obergäriges Weizenbier an, welches durch seinen geringen Kohlendioxidgehalt den idealen Durstlöscher für Mann und Frau darstellt.



Jedermann kann sich von der Qualität der Tuxer-Biere beim Metzgerwirt und ausgesuchten Gastronomiebetrieben im Tuxer- und Zillertal überzeugen. Oder man kommt am **14. und 15. August nach Tux zum 2. Tuxer Bierfest**! , wo man bei guter Musik und bester Stimmung ein gut gekühltes Tuxer-Bier verkosten kann.

Der Verein "Die Gfiarign", welcher letzten Herbst gegründet wurde, organisierte vom 27. April bis 1. Mai



erstmalig das Frühlingsfest 2007 in Hintertux. Dazu konnten zahlreiche Top Acts verpflichtet werden. Unter anderem Simone, Steirerbluat, Die jungen Zillertaler, die Highlights um nur einige zu nennen. Sogar der Schweizer TV Sender „Alpen-Welle“ berichtete von diesem gelungenen Event.



### Restaurant Metzgerwirt Tuxer Bier

Jirina und Thomas Erler  
6293 Lanersbach, Auen 363  
Tel. 05287/87777, Fax. 87727  
Email : [info@metzgerwirt.com](mailto:info@metzgerwirt.com)  
geöffnet: Mo. bis Sa. ab 15.00 Uhr,  
So. ab 17.00 Uhr, Bei Schlechtwetter tgl. ab 12 Uhr, Betriebsurlaub:  
Mitte Mai bis Anfang Juli