

Metzgerei
Steiner
Macelleria



NIEDERRASEN
RASUN DI SOTTO



„Wir geben alle Tage unser Bestes, um unseren Kunden höchste Qualität aus unserer Heimat zu bieten. Traditionelle Handwerkskunst, von Generation zu Generation weitergereicht - darauf ist Verlass!“

“Ogni giorno facciamo del nostro meglio per offrire ai clienti i migliori prodotti di qualità della nostra terra. Artigianato tradizionale che si tramanda di generazione in generazione - Potete fidarvi!“

“We do our best every day to offer our customers the highest quality from our home country. Traditional craftsmanship passed down from generation to generation - you can rely on it!”

Stein Herwig Stein







Tradition, Handwerk & Qualität

Tradizione, artigianato e qualità Tradition, craftsmanship and quality

Seit drei Generationen ist das Metzgerhandwerk die Leidenschaft der Familie Steiner. Verwurzelt im Pustertal, zwischen Alpenhauptkamm und den Dolomiten, verwöhnen wir Sie mit typischen Südtiroler Fleisch- und Wurstspezialitäten: hergestellt aus ausgewählten Rohstoffen, die wir schonend und natürlich verarbeiten. Traditionelles Handwerk vereinen wir mit innovativen Verfahren, um besten Geschmack und höchste Qualität zu garantieren.



Da tre generazioni, la macelleria artigianale è nel cuore della famiglia Steiner. Profondamente radicati in Alta Pusteria, tra la cresta principale delle Alpi e le Dolomiti, prepariamo carni e salumi tipici dell'Alto Adige: materie prime accuratamente selezionate e lavorate con procedimenti naturali e grande rispetto. Quando l'artigianato tradizionale sposa metodi di lavorazione innovativi garantisce sapori eccellenti e qualità senza eguali.



Butchery has been the Steiner family's passion for three generations. Rooted in Val Pusteria, between the main ridge of the Alps and the Dolomites, we indulge you with typical South Tyrolean meat and sausage specialities: made from selected ingredients, which we process gently and naturally. We combine traditional craftsmanship with innovative processes to guarantee the best taste and highest quality.





Steiner's Sortiment

Assortimento Steiner
Steiner's assortment



Original Südtiroler Bauernspeck
Bauernspeck Originale Alto Adige
Original South Tyrolean Bauernspeck

Seite - pag. **08**



Speck Steiner
Speck Steiner
Speck Steiner

Seite - pag. **10**



Speck Spezialitäten
Specialità di Speck
Speck Specialities

Seite - pag. **14**



Rohwurst Spezialitäten
Specialità crude
Uncooked meats specialities

Seite - pag. **18**



Würstel
Würstel
Sausages

Seite - pag. **30**



Wild Spezialitäten
Specialità di selvaggina
Venison specialities

Seite - pag. **20**



Kochschinken
Prosciutti cotti
Cooked ham

Seite - pag. **32**



Steiner's Bio
I bio di Steiner
Steiner's organic

Seite - pag. **24**



Knödel
Canederli
Dumplings

Seite - pag. **34**

Mild und zart, der exklusive Südtiroler Hochgenuss für Feinschmecker. Das Fleisch stammt von artgerecht gehaltenen Schweinen aus Südtiroler Bauernhöfen, direkt im Hause Steiner geschlachtet und traditionell weiterverarbeitet. Das geprüfte Original mit Herkunftsgarantie!



Dolce e delicato, ecco il sapore più esclusivo dell'Alto Adige. La carne, lavorata secondo metodi naturali, proviene esclusivamente da maiali allevati in condizioni adeguate in masi contadini dell'Alto Adige e macellati della famiglia Steiner. Autenticità altoatesina certificata e garanzia di provenienza!



Mild and delicate, the exclusive South Tyrolean delicacies for gourmets. The meat comes from naturally reared pigs from South Tyrolean farms, slaughtered and traditionally processed directly at the Steiner butchery. The certified original with guarantee of origin!



Bauernbauchspeck

Bauernspeck pancetta
Bauernspeck belly

erhältlich - disponibile - available ●●●



Bauernnackenspeck

Bauernspeck coppa
Bauernspeck neck

erhältlich - disponibile - available ●●●



Bauernschulterspeck

Bauernspeck spalla
Bauernspeck shoulder

erhältlich - disponibile - available ●●●



Original Südtiroler Bauernspeck

Bauernspeck Alto Adige
Original South Tyrolean Bauernspeck



Bauernschlegelspeck
Bauernspeck coscia
Bauernspeck leg

erhältlich - disponibile - available ●●●



Bauernkarréspeck
Bauernspeck carré
Bauernspeck loin

erhältlich - disponibile - available ●●●

Alle Teilstücke in verschiedenen Schnittarten erhältlich - Tutte le sezioni disponibili in diversi tagli - All cuts available in different types



Speck Steiner
ganz - intero - whole
ca. 4,5 - 5 kg



Speck Steiner
 $\frac{1}{2}$
ca. 2 - 2,5 kg



Speck Steiner

Speck Steiner
Speck Steiner



Speck Steiner
 $\frac{1}{4}$
ca. 1 - 1,2 kg



Speck Steiner
Eckstück - angolo - corner piece
ca. 500 - 800 g





Speck Steiner

Mittelstück - taglio centrale - center piece
ca. 400 - 600 g



Speck Steiner

Streifen - strisce - strips
ca. 400 - 600 g



Speck Steiner

geschnitten - affettato - slices
ca. 120 - 150 g

Unser feiner Hausspeck nach
geheimer Familientradition
hergestellt. Verfeinert mit
einer ausgewählten Kräuter-
und Gewürzmischung,
im aromatischen Kaltrauch
des Buchenholzes
geräuchert und monatelang
gereift.



Il nostro raffinato speck
è prodotto secondo la
ricetta segreta di famiglia,
ingentilito da una
ricca selezione di erbe
e spezie, aromatizzato
dall'affumicatura a freddo
con legno di faggio e
stagionato per diversi mesi.



Our own fine house Speck
is produced to a secret
family recipe. Refined with
a selected herbs and spice
mixture, smoked in the
aromatic cold smoke of beech
wood and matured for many
months.





Bauspeck ganz
Pancetta affumicata intera
Belly pork Speck whole

ca. 3 kg



Bauspeck 1/2
Pancetta affumicata ½
Belly pork Speck ½

ca. 1,5 kg

Südtiroler Gaumenfreuden
für anspruchsvolle Genießer.
Bestes Fleisch von Schwein
und Rind, individuell
mit althergebrachten
Räuchermethoden veredelt
und in der reinen Pustertaler
Bergluft zu kulinarischen
Delikatessen gereift.



Specialità altoatesine che
soddisfano i palati più
esigenti. La migliore carne di
maiale e di manzo, affumicata
secondo metodi tradizionali
e maturata in Val Pusteria,
a contatto con l'aria pura di
montagna, fino a divenire una
vera prelibatezza.



South Tyrolean culinary
delights for demanding
connoisseurs. The best pork
and beef, individually refined
with traditional smoking
methods and matured into
culinary delicacies
in the pure Val Pusteria
mountain air.



Speck Spezialitäten

Specialità di Speck Speck Specialities



Bauchspeck Stücke

Pancetta affumicata in pezzi
Belly pork pieces

ca. 350 - 450 g



Bauchspeck Würfel

Pancetta affumicata a cubetti
Belly pork cubes

ca. 170 - 190 g





Nackenspeck

Coppa affumicata
Neck of pork

ca. 400 - 600 g



Bergschinken

Prosciutto di montagna
Mountain ham

ca. 500 - 800 g



Pustertaler Magerspeck

Speck Magro Pusteria
Low-fat ham Val Pusteria

ca. 400 - 500 g



Schalenschinken

Speck di fesa
Ham flank

ca. 400 - 600 g



Rindsgeselchtes

Manzo affumicato (bresaola)
Bresaola beef ham

ca. 400 - 600 g



Kaminwurzen
Affumelli
Smoked sausage

ca. 250 g



Haussalami
Salame della casa
House salami

ca. 400 g



Zigeunersalami
Salamella piccante
Paprika salami

ca. 250 g



100 %

Beef Salami
100% Südtiroler Rindfleisch
100% manzo dell'Alto Adige
100% South Tyrolean beef

ca. 250 - 300 g



Lammsalami
Salame d'agnello
Lamb salami

ca. 250 - 300 g



Cacciatore Steiner

ca. 130 - 140 g



Rohwurst Spezialitäten

Specialità crude Uncooked meat specialities

Vielseitiger Geschmack von
bester Qualität.

Hochwertige Rohstoffe
und ausgesuchte Zutaten,
schonend von uns verarbeitet
und natürlich gereift.

Unverfälschter traditioneller
Genuss aus den Alpen, von
mild bis würzig.



Un'esplosione di sapori e
migliore qualità. Utilizziamo
solo pregiate materie prime
e ingredienti selezionati
che lavoriamo con rispetto
e affumichiamo secondo
metodi naturali. Ecco i sapori
tradizionali delle Alpi, dai
più delicati ai più saporiti.



A variety of flavours
of the highest quality.
High-quality raw materials
and selected ingredients,
carefully processed by us
and naturally matured.
Genuine traditional
pleasure from the Alps,
from mild to spicy.





70 %

Hirschsalami

Salame di Cervo
Venison salami

ca. 250 g



70 %

Hirschwurzen

Affumelli di cervo
Smoked venison sausage

ca. 250 g



Wild Spezialitäten

Specialità di selvaggina
Venison specialties



Hirschschinken

Prosciutto crudo di cervo
Venison ham

ca. 300 - 400 g



70 %

Gamssalami

Salame di camoscio
Chamois salami

ca. 130 - 150 g

Edle Gustostückerl für
Liebhaber von Hirsch, Gams,
Reh oder Wildschwein.

Aus Frischfleisch von
bester Qualität hergestellt
und in unserem eigenen
Wildzentrum veredelt.
Kulinarische Spezialitäten
vom Wild mit Charakter!



Gustosi snack per
gli amanti del cervo,
camoscio, capriolo e
cinghiale, prodotti con le
migliori carni fresche e
lavorati nel nostro
apposito centro per la
selvaggina. Dal bosco,
con carattere!



Finest morsels for
lovers of venison,
chamois or wild boar.
Made from top quality
fresh meat and processed
in our own game centre.
Culinary game
specialities with
character!



Wild Spezialitäten

Specialità di selvaggina Venison specialities



Gamswürzen

Affumelli di camoscio
Chamois smoked sausage

ca. 300 g



Gamsschinken

Prosciutto crudo di camoscio
Chamois ham

ca. 250 - 400 g



Rehsalami
Salame di capriolo
Venison salami

ca. 130 - 150 g



Wildschweinsalami
Salame di cinghiale
Wild Boar salami

ca. 120 - 150 g



Bio Speck Steiner

ganz - intero - whole
ca. 4,5 - 5,0 kg



Bio Speck Steiner

1/2
ca. 2 - 2,5 kg



Bio Speck Steiner

1/4
ca. 1,2 - 1,5 kg



Bio Speck Steiner

Eckstück - angolo - corner piece
ca. 600 - 800 g



Bio Speck Steiner

Mittelstück - taglio centrale - center piece
ca. 400 - 600 g



Bio Speck Steiner

Streifen - strisce - stripes
ca. 400 - 600 g



Steiner's Bio

I bio di Steiner Steiner organic selection

Genuss mit gutem Gewissen.
Ausgesuchte Fleischqualität
aus kontrolliert
ökologischer Landwirtschaft,
von artgerecht gehaltenen
Tieren, traditionell
verarbeitet. Nachhaltig im
Geschmack und in
der Herstellung,
für bewusste Feinschmecker.



A tavola con coscienza.
Carni di qualità,
accuratamente selezionate
in allevamenti biologici,
controllati e rispettosi della
specie, nonché lavorate
secondo tradizione. Gusto e
produzione eco-sostenibile,
per i buongustai con una
coscienza ambientale.



Enjoyment with a clear
conscience. Selected
meat quality from animals
reared naturally on
controlled organic farms,
traditionally processed.
Deep flavours and
sustainable production,
for the aware gourmet.



*Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaft
BIO 013 Agricoltura UE Operatore controllato BZ00712 B*





Bio Bauchspeck ganz
Pancetta bio pezzo intero
Organic belly pork Speck whole

ca. 3 kg



Bio Bauchspeck 1/2
Pancetta bio 1/2
Organic belly pork Speck 1/2

ca. 1,5 kg



Bio Bauchspeck Stücke
Pancetta bio pezzi
Organic belly pork pieces

ca. 400 - 600 g



Bio Kaminwurz
Affumelli bio
Organic smoked sausage

ca. 180 - 200 g



Bio Haussalami
Salame della casa bio
Organic house salami

ca. 240 - 260 g



Bio Kochschinken
Prosciutto cotto bio
Organic cooked ham



Bio Würstel
Würstel bio
Organic Wiener sausages



Steiner's Bio

I bio di Steiner
Steiner organic selection



Bio Fleischkäse
Polpettone bio
Organic sausage meat loaf



Bio Aufschnitt
Affettato bio
Cuts of organic cold meats

Von Meisterhand und
mit Sorgfalt hergestellt.
Feine Köstlichkeiten zum
Genießen, nach bewährten
Rezepturen und mit
frischen Zutaten produziert.
Schmeckt jedermann und
jederzeit.



Prodotti con cura da
mani esperte. Raffinate
prelibatezze tutte da gustare,
realizzate secondo ricette
comprovate e con ingredienti
freschi. Piacciono a tutti,
in ogni momento della
giornata.



Made by master craftsmen
and with care. Fine delicacies
to enjoy, produced using
proven recipes and with
fresh ingredients. Loved by
everyone at any time.



Wiener Würstel

Würstel Vienna
Wiener sausages



Meraner Würstel

Würstel Meraner
Merano sausages



Servelade Würstel

Würstel Servelade
Servelade sausages



Steiner's Würstel

Würstel Steiner
Sausages Steiner



Münchner Weißwurst
Würstel bianchi
Munich veal sausage



Fleischkäse
Polpettone
Sausage meat loaf



Bauernkochschinken

Prosciutto contadino
Farmhouse cooked ham



Rosmarinschinken

Prosciutto al rosmarino
Rosemary ham



Bergkräuterschinken

Prosciutto alle erbe di montagna
Mountain herbs ham



Hausschinken

Prosciutto della casa
House ham



Prager Schinken

Prosciutto di Praga
Prague ham



Selchkarre

Carré affumicato
Smoked loin of pork



Kochschinken

Prosciutti cotti · Cooked Ham

Zart und saftig, so wie echter Schinken sein muss. Hausgemachte Spezialitäten vom Schwein: gegart, geräuchert oder mit Gewürzen veredelt für den abwechslungsreichen Genuss.



Delicati e succulenti, proprio come dovrebbero essere i veri prosciutti. Specialità fatte in casa con carne di maiale cotta, affumicata o lavorata con spezie per regalarvi mille sfumature di gusto.



Tender and juicy, like true ham. Homemade specialties of pork: boiled, smoked or refined with spices for ever changing culinary pleasure.



Selchfiloni

Filone affumicato
Smoke roll-shaped ham



Selchhaxe

Stinco affumicato
Smoked pork knuckle

Kugelrunde Köstlichkeiten
nach original Tiroler Art.
Mit Liebe hausgemacht
und frisch zubereitet nach
unseren traditionellen
Familienrezepten. Höchste
Qualität in vielen Variationen,
vereint zum vollen Geschmack
aus der Region.



Rotonde delizie originali
del Tirolo. Preparate fresche
e con tanto amore,
secondo la nostra ricetta
tradizionale di famiglia.
Massima qualità in numerose
varianti che, riunite, danno
vita al gusto pieno della
nostra regione.



Round delicacies in the
original Tyrolean style.
Homemade with love and
freshly prepared according
to our traditional family
recipes. Highest quality
in many variations,
combined to the full taste
of the region.



Speckknödel

Canederli allo speck
Speck dumplings



Spinatknödel

Canederli agli spinaci
Spinach dumplings



Käseknödel

Canederli al formaggio
Cheese dumplings



Knödel

Canederli Dumplings



Pilzeknödel

Canederli ai porcini
Mushroom dumplings



Pressknödel

Canederli schiacciati al formaggio
Pressed cheese dumplings





Auf Anfrage erhalten Sie auch Frischfleisch, fachgerecht von unseren Metzgermeistern zugeschnitten. Rind- und Schweinefleisch bieten wir zudem in Bio-Qualität an. Wir garantieren beste Qualität und Verarbeitung!



A richiesta, offriamo anche carne fresca, tagliata a regola d'arte dai nostri macellai artigiani. La carne di manzo e maiale è disponibile anche in qualità bio. Garantiamo la migliore qualità e lavorazione!



Fresh meat, expertly cut by our master butchers, is available on request. We also offer organic-quality beef and pork. We guarantee best quality and processing!



Ganzes Stück erhältlich

Disponibile in pezzo intero
Whole joint available



Rind

Manzo
Cow



Gams

Camoscio
Chamois



Hirsch

Cervo
Venison



Halbes Stück erhältlich

Disponibile in metà pezzo
Half joint available



Schwein

Maiale
Pork



Wildschwein

Cinghiale
Wild boar



Teilstücke erhältlich

Disponibile in pezzi più piccoli
Cuts available



Lamm

Agnello
Lamb



Reh

Cervo
Venison



Unsere Filialen

Le nostre filiali

Our shops



Produktion · Verwaltung
Produzione · Amministrazione

Handwerkerzone 13 Rasen
Zona artigianale 13 Rasun
Tel: 0474 498 308



Geschäft Rasen

Negozi Rasun

Kirchdorf 3 Rasen
Kirchdorf 3 Rasun
Tel: 0474 496 849



Geschäft Antholz

Negozi Anterselva

St. Georg Straße 14C Antholz Mittertal
Via S. Georg 14C Anterselva
Tel: 345 6143462



Autentic Adler

Hotel

www.hotel-adler.it

Kirchdorf 3 Rasen
Kirchdorf 3 Rasun
Tel: 0474 496 117



Metzgerei Steiner OHG
Fam. Steiner
Handwerkerzone Rasen 13
Zona artigianale Rasun 13
39030 Rasen Antholz · Rasun Anterselva (BZ)
Tel +39 0474 498308

info@metzgerei-steiner.it
www.metzgerei-steiner.it

