

# feine Selektion

GENUSSVOLLE GESCHENKIDEEN

BESTELLUNGEN  
UNTER:  
**+43 (0)4242 30400**  
oder per Email an:  
[office@frierss.at](mailto:office@frierss.at)  
ONLINESHOP:  
[www.frierss-onlineshop.at](http://www.frierss-onlineshop.at)



[www.feines-haus.at](http://www.feines-haus.at) | [www.frierss-onlineshop.at](http://www.frierss-onlineshop.at)

# *Schenken Sie Genussfreude!*

Entdecken Sie im Frierss Feinen Haus die besten Delikatessen Österreichs, hausgemachte Köstlichkeiten und besondere Alpe-Adria Feinkostspezialitäten für Sie, Ihre Lieben und Ihre Kunden, liebevoll zusammengestellt in stilvollen Geschenksets, oder wählen Sie nach Herzenslust aus mehr als 1000 Delikatessen. Auf Wunsch mit personalisierter Weihnachtskarte und direkter Zustellung. Wir beraten Sie gerne!

Viel Freude beim Schenken wünscht Familie Frierss

A handwritten signature in white ink, appearing to read 'Frierss', is positioned on the right side of the page. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end.

**TIPP:** Eine besondere Geschenkidee sind die feinen Genuss-Gutscheine, einlösbar in unserem Restaurant und Feinkostgeschäft Frierss Feines Haus.

# Kärntner Spezialitäten KLEIN



- **Feine Alpensalami** 250 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Schloss-Speck** 200 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Mini-Salami Cacci** 240 g  
Rudolf Friess Spezialitäten



# Kärntner Spezialitäten

- **Original Hirschwürstel** 180 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Feine Alpensalami** 250 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Hirschsalami** 300 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Original Kärntner Hauswürstel** 180 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Schloss-Speck** 200 g  
Rudolf Friess Spezialitäten



# Kärntner Wintergruß

- **Lebkuchen Taler** 100 g
- **Azka Chutney** 150 g  
Frierss Feines Haus by Stefan Lastin
- **Mini-Salami Cacci** 170 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Hirschsalami** 300 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Hauswürstel grüner Pfeffer** 140 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten



# Kärntner Kostbarkeiten

- **Azka Chutney 150 g**  
Frierss Feines Haus by Stefan Lastin
- **Kärntner Rohwurst 300 g**  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Hirschwürstel 180 g**  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Kärntner Rohschinken Gartenkräuter ca. 600 g**  
Rudolf Frierss Spezialitäten **AUSTRIA PRODUKT DES JAHRES 2019**
- **Lebkuchen Taler 100 g**



# Jahresausklang

- **Mini Salami Cacci** 240 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Weißer Trüffelcreme** 80 g  
Arja
- **Schokolierete Früchte** 100 g  
Arja
- **Kokos-Mandel-Creme** 100 g oder  
**Pistazien-Creme** 100 g  
Glinitzer
- **Disaronno Amaretto** 200 ml  
Ilva Saronno S.p.A.



# Hochgenuss

- **Laurent Perrier Champagner** 200ml  
Laurent Perrier
- **Mini Trüffelsalami** 240 g  
Rudolf Frier'ss Spezialitäten
- **Vogelbeere** 220 g  
Fink's Delikatessen
- **Kokosnuss oder Früchte in Vollmilchschokolade** 120 g  
Arja
- **Schokoriegel div. Sorten** 45 g  
Gmeiner Chocolatier



# Kärntner Weihnacht

- **Edelsüße Kärntnerin** 80 g  
Nußbaumer Konditorei
- **Kärntner Gebirgsschinken** ca. 700 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Hirschwürstel** 180 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Apfelringe Gala** 90 g  
Schobel Höchstgenuss
- **Edel Stoff Zirbe** 200 ml  
Harry Albel



# Kärntner Adventbox



- **Krappa** 350 ml  
Vinum Virunum
- **Kärntner Rohschinken Gartenkräuter** ca. 600 g  
Rudolf Frierers Spezialitäten
- **Chili-Pfefferoni** 212 ml  
Retzer Delikatessen
- **Hirschsalami** 300 g  
Rudolf Frierers Spezialitäten
- **Walnüsse in Bio-Honig** 250 g  
Honigmanufaktur Klopeinensee
- **Zirbenschokolade** 75 g  
Nußbaumer Konditorei



# Weihnachts- genuss



- **Kärntner Gebirgsschinken** ca. 700 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Kärntner Bergsalami** 500 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Zirbenschokolade** 75 g  
Nußbaumer Konditorei
- **Mini Trüffelsalami** 240 g  
Rudolf Friess Spezialitäten
- **Rotweinzwiebel** 180 g  
Friess Feines Haus oder
- **Essigzetschken** 220 g  
Fink's Delikatessen
- **Apfelringe Gala** 90 g  
Schobel Höchstgenuss
- **Lebkuchen-Männchen** 65 g  
Pirker Lebkuchen



# Feine Weihnachten



- **Mini-Salami Cacci** 240 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Walnüsse in Honig** 250 g  
Honig Manufaktur Klopeinersee
- **Azka Chutney** 150 g  
Frierss Feines Haus by Stefan Lastin
- **Hirschsalami** 300 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Kärntner Gebirgsschinken** ca. 600 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Apfelringe** 60 g  
Schobel Höchstgenuss
- **Schokoriegel** 45 g  
Gmeiner Confiserie
- **Alpenwein Zweigelt** 750 ml  
Weingut Trippel
- **Orangen-Taler** 150 g  
Pirker Lebkuchen



# Alpe-Adria-Genuss



- **Prosciutto Castello** ca. 1,1 kg  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **schokolierete Mandeln oder Nüsse** 100 g  
Arja
- **Mini Salami Cacci** 240 g  
Rudolf Frierss Spezialitäten
- **Bio-Feigensenf mit Honig** 190 g  
Lustenauer
- **Piemonteser Nuss-Schokolade** 100 g  
Gmeiner Chocolatier
- **Nudeln Aindraht** 250 g  
Genuss am See
- **Grissini** 200 g  
Locanda La Pasta
- **Luce della Vita - Lucente 2016** 75 cl  
Luca della Vita



*Mit Sicherheit  
besondere Genussfreude  
schenken Sie*



mit Friess Feines Haus Wertgutscheinen. Freuen Sie sich auf besondere Gaumenfreuden in unserem vielfach ausgezeichneten Restaurant und genießen Sie Feines à la carte, Genussmenüs oder raffinierte Überraschungsmenüs.

Diese Gutscheine können Sie auch in unserem Feinkostgeschäft einlösen, das mit einer besonderen Qualität und Vielfalt an Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Alpe-Adria-Feinkost begeistert.





## Frierss Feines Haus

Villachs Treffpunkt für Genießer

RESTAURANT | GOURMETECK | FEINKOST | GROSSVERKAUF

Maria Gailer Str. 53 | Gewerbezeile 2 | 9500 Villach

Anfragen und Bestellungen unter:

Feinkost T. 04242 3040 44, Restaurant T. 04242 3040 45

Öffnungszeiten Montag bis Samstag Feinkost 7.30 bis 18 Uhr

Restaurant bis 23 Uhr

Parkplätze im Innenhof.

[www.feines-haus.at](http://www.feines-haus.at)



**BESTELLUNGEN**

UNTER:

**+43 (0)4242 30400**

oder per Email an:

**office@frierss.at**

ONLINESHOP:

**www.frierss-onlineshop.at**