Saisonangebot für MitarbeiterInnen
Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Angebot gültig bis 15/10/2017

Delikatessen von Wald und Wiese

mit Rezepten!

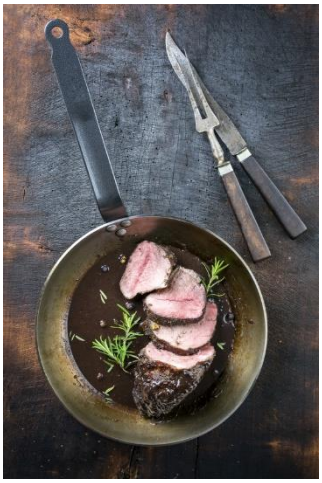
Wildfleisch ist Naturfleisch und hat bis Ende Dezember Saison. Zartrosa Rehfilet, ein würziges Hirschkalbsragout oder ein aromatischer Frischlingsrücken gelten als das gesündere Fleisch, da es nahezu fettfrei ist. Es wird nach strengsten Kriterien untersucht. Die stressfreie Lebensweise in der Natur, die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und die abwechslungsreiche, hormonfreie Nahrung spiegeln sich im Wohlgeschmack des Fleisches wider. Es wird kein Gatterwild, sondern ausschließlich freilebendes Wild aus den Wäldern Österreichs angeboten!

Hirschkalbsragout, STMK, ca. 1 kg, *handgeschnitten,* frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage
Diese maximal einjährigen Tiere aus heimischer Jagd liefern zartestes Wildfleisch. Das Hirschkalbsragout ist ein Klassiker der Wildküche, als Beilage passen Semmelknödel, Pilze, Polenta oder Pasta.
Bestellnr.: F129
~~statt: € 33,50/kg~~
Sonderpreis: € 23,90/kg *Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!*

Rehrückenfilet 2 Stück, STMK/ NÖ insgesamt ca. 0,7–1,6 kg, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage
Rehfleisch ist kurzfaserig, mager und tiefrot. Durch die natürliche Lebensweise enthält das Fleisch viele Mineralstoffe. Bei Rehwild deckt die Natur den Tisch. Rehe sind reine Pflanzenfresser und ernähren sich bevorzugt von Kräutern, Gräsern, Blättern, jungen Trieben und Knospen sowie Wald- und Feldfrüchten. Rehrücken ist einer der Klassiker der heimischen Wildküche – das Fleisch bleibt am Zartesten beim Garen bei 180 Grad kurz im Rohr.
Bestellnr.: W150817
~~statt € 74,00/kg~~
Sonderpreis: € 53,00/kg *Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!*



Frischlingsrücken, ohne Knochen, BGLD/ NÖ, ca. 0,8-1,4 kg, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage
Das zarte Filet des jungen Wildschweins eignet sich geschnitten für kurzgebratene Steaks oder im Ganzen zum Braten im Rohr. Wildschweinfleisch ist im Vergleich zu anderen Wildtieren stark marmoriert und daher sehr saftig.

Tipp: Eine kräftige Rotweinsauce unterstützt den feinen Wildgeschmack.
Bestellnr.: F134
~~statt € 36,90/kg~~
Sonderpreis: € 27,50/kg *Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!*

Tauernlamm-Rippen SOUS VIDE – frische Lammrippen mit Knochen schonend vorgegart, 0,8 – 1,2 kg

Haltbarkeit: mind. 14 Tage im Sous Vide Beutel, kochfertig - vakuumverpackt

Die Lämmer wachsen im Nationalpark-„Hohe Tauern“ auf und ernähren sich von den Gräsern der Almen und dem glasklaren Wasser der Bäche. Durch die Almhaltung und das langsame Wachstum ist das Tauernlamm ausgesprochen schmackhaft, das Fleisch ist von besonders hoher Qualität.

Die frischen Lammrippen Sous Vide gegart sind so zart, dass sich die Knochen einfach vom Fleisch ziehen lassen. Die Tauernlammrippen benötigen max. 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad Umluft oder einfach ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

Bestellnr.: F142

~~statt € 29,00/kg~~

Sonderpreis: € 21,70/kg

Pilz-Sammel-Set – aus Schweden

Das Set beinhaltet alles, was ein Pilzsammler benötigt. Dazu gehören ein handlich gestaltetes Messer mit einem ergonomisch geformten Griff und eine kleine Bürste, mit dem sich die Pilze gut und behutsam reinigen lassen. Das Kernstück des Sets ist jedoch die Tasche, in der das Sammelgut sowie alle weiteren Utensilien bequem Platz finden. Alle Fächer können mit praktischen Klettverschlüssen verschlossen werden, sodass nichts herausfällt. Durch das Netzmaterial, aus dem die Tasche hergestellt ist, gelangt genügend Luft an die Pilze.

Bestellnr.: I216

~~statt: € 37,50~~

Sonderpreis: € 28,00

Steinpilz-Delikatessen von Marabotto im Pilzglas, Italien

Die Steinpilz-Erzeugnisse von Marabotto sind tolle Herbstbeilagen und passen wunderbar zu den Wildgerichten. Bereits in der 3. Generation erzeugt das Familienunternehmen im Piemont köstliche Pilz-Kreationen.

Steinpilz-Polenta 200 g

Bestellnr.: P19

~~statt: € 7,50~~

Sonderpreis: € 5,50

Steinpilz-Reis 200 g

Bestellnr.: P20

~~statt: € 7,50~~

Sonderpreis: € 5,50

Edel Trüffelprodukte von Savor&Sens, Frankreich

Olivenöl mit weißem Trüffel 0,2 l

Delikates Trüffelöl in der goldenen Flasche. Wunderbar zum Verfeinern von Pasta, Risotto, Fleisch und Suppen.

Bestellnr.: W118

~~statt: € 14,30~~

Sonderpreis: € 10,50

Goldener Senf mit Trüffel 130 g

Dieser golden schimmernde Senf ist nicht nur ein dekorativer Hingucker am Teller, sondern hat auch einen fantastischen Geschmack. Veredelt optisch und geschmacklich.

Bestellnr.: I137

~~statt: € 7,90~~

Sonderpreis: € 5,90

6 Flaschen Barbera del Monferrato 0,75 l Terre del Tartufo

Tiefrot, intensives Bouquet, beeriger Duft, voller Körper, samtig im Abgang, passt perfekt zu Wild und rotem Fleisch, ist auch ein toller Begleiter zu Weichkäse

Bestellnr.: S170801

~~statt € 81,00/Karton (=13,50/Flasche)~~

Sonderpreis: € 60,00/Karton (=€ 10,00/Flasche)

Wald und Wiesen Menü, für 4 Personen – Set

(Rezept „Hirschkalbsragout mit Trüffel-Taglioni und Barbera 0,75 l – Terre del Tartufo“)

Ein herbstlicher Gaumenschmaus: Zartes Wild mit eingelegten Zwetschken, dazu Taglioloni, geschwenkt in Trüffelsalsa und ein fruchtig-herber Barbera aus dem Piemont

*** Hirschkalbsragout, ca. 1, kg, handgeschnitten, frisch, vakuumverpackt**
*** Trüffelzeit – Pasta-Kit**
*** Barbera – Terre del Tartufo 0,75 l, Monferrato**
*** Rotwein-Essig Zwetschken 212 ml - Retzer Delikatessen**

Bestellnr.: S170802

~~Normalpreis: € 67,30/Set~~
~~statt Sonderpreis . € 50,00/Set~~
Nochmals vergünstigt: € 45,50/Set

Brigitta Zettl kocht auf.

Rezepte

Zum Nachkochen.

Braten vom Frischling mit Steinpilzpolenta

ca. 1 kg Frischlingsrücken
3 Zweige Rosmarin
10 Stiele Thymian
Meersalz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Glas Steinpilzpolenta

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Frischlingsrücken parieren und mit etwas Meersalz würzen. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten ca. 5 Minuten kräftig anbraten und anschließend aus der Pfanne heben. Rosmarin und Thymian abzupfen und fein hacken.
Das Fleisch nun rundum mit den Kräutern und Pfeffer einreiben.
Die Backofentemperatur auf ca. 120°C Umluft reduzieren und das Fleisch auf einem Blech auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. braten.
Ofen abschalten und den Braten noch mindestens 5 Min. ruhen lassen.
1,2 l Salzwasser aufkochen, die Steinpilz-Polenta langsam einrühren und auf kleiner Flamme ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf etwas geriebenen Parmesan beimengen.
Den Frischlingsbraten in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Steinpilzpolenta anrichten.

Wald und Wiesen Menü: Hirschkalbsragout mit Trüffel-Tagliolini

Olivenöl zum Anbraten
1 kg Hirschkalbsfleisch
1 kg Zwiebel, gehackt
1-2 Lorbeerblätter
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren
Etwas Salz und Pfeffer zum Abschmecken
350 ml Barbera del Monferrato
250 ml Fleischbrühe
2 Rippen dunkle Schokolade
1 Glas Essigzwetschken (klein geschnitten + Saft)

Etwas Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Zwiebel goldgelb anschwitzen lassen. Hirschkalbsfleisch dazu geben und scharf anbraten.
Dann Lorbeer und die zerstoßenen Wacholderbeeren beimengen, gut durchmischen und mit Rotwein ablöschen. Die Brühe und den Essigzwetschkensaft zugießen und zugedeckt ca. 2 Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Immer wieder umrühren und evtl. noch etwas Fleischbrühe oder Wein nachgießen. Sobald das Fleisch weich ist, die Schokolade und die kleingeschnittenen Essigzwetschken beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Tagliolini ca. 5 Minuten im kochenden Salzwasser ziehen lassen, abgießen und in der weißen Trüffelscauce schwenken.
Das Hirschkalbsragout mit den Tagliolini-Nestern auf heißen Tellern anrichten und mit einem Glas Barbera del Monferrato genießen.

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.
Angebot gültig bis
15/10/2017

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Bestellzettl

Bestellen: Telefonisch, per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg.
In unserem onlineshop auf www.zettlgmbh.at können Sie mit dem Aktionscode *zettl20* zu den Sonderpreisen bestellen.
AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at
Mit * Unbedingt ausfüllen!

Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!

STÜCK*			STÜCK*			STÜCK*		
	Hirschkalbsragout ca. 1 kg	€ 23,90/kg		Pilz-Sammel-Set	€ 28,00		Goldener Senf weißem Trüffel 130 g	€ 5,90
	Rehrückenfilet ca. 0,7-1,6 kg	€ 53,00/kg		Steinpilzpolenta 200 g	€ 5,50		Karton (=6x 0,75 l) Barbera del Monferrato	€ 60,00
	Frischlingsrücken ca. 0,8-1,4 kg	€ 27,50/kg		Steinpilz-Reis 200 g	€ 5,50		Wald und Wiesen Menü	€ 45,50
	Tauernlamm Sous Vide ca. 0,8-1,4 kg	€ 21,70/kg		Olivenöl mit weißem Trüffel 0,2l	€10,50			

***Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ,Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

_____
***Datum, Unterschrift**

***Bitte angeben:**

☐ **Abholung bei Zettl GmbH**, 4064 Oftering, am _____**(TT/MM) -** nur Mi-Do 9-16 Uhr/ Fr 9-13 Uhr möglich
oder

☐ **Zustellung durch den Paketdienst DPD** am _____**(TT/MM) -** nur Mi-Do 8-17 Uhr möglich

Versandgebühren: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:
bis 2 kg: € 6,60/ bis 5 kg: € 7,70/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

Achtung: Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse bekannt, an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.). Unterschrift erforderlich!

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:
☐ *Primetime Zustellung 8-13 Uhr (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)*

Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

(Firma): _____

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____ Telefonnr.: _____