

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.

Nur solange der Vorrat reicht!
Angebot gültig bis 1. März 2017

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

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

Aus dem Zettl-Gourmetclub

Für die kalten Tage.

Deftige und feine Köstlichkeiten.

Rabattcode für den webshop: **zettl20**



Frischlingsrücken mit Knochen (10 Rippen), Österreich, 1,5 -2,00 kg, frisch, 7 Tage haltbar

Das Frischlingsfleisch zeichnet sich durch seinen milden, leicht süßlichen Geschmack aus. Es ist saftig und zart.

Den Frischlingsrücken mit Knochen mit Wildgewürz rundum einreiben, rasch scharf anbraten und für 2 Stunden bei 160 ° auf Wurzelgemüse ins Rohr geben.

Brigitta Zettls Tipp: Reichen Sie zum Frischlingsrücken, getrüffeltes Kartoffelpüree! Ihren Gästen wird es vorzüglich schmecken und die Zubereitung ist einfach und schnell. Ein Haubenmenü mit wenigen Handgriffen!

Bestellnr. F18101

Normalpreis: € 24,00 / kg

Sonderpreis: € 16,50 / kg

Mehr als 30% Rabatt!

Wildleberkäse ca. 500 g, frisch, Österreich, 7 Tage haltbar

Die Fleischerei Kainrath ist bekannt für die köstlichen Wildkreationen. Handwerklich perfekt und geschmacklich fein abgestimmt. Ein wahrer Genuss ist der Wildleberkäse, für den Frau Kainrath weit über das Yppsertal hinaus bekannt ist.

Der Wildleberkäse ist dunkler als gewöhnlich und wird mit Wildkräutern verfeinert. Das Fleisch ist vorgebraten, es kann kalt gegessen oder bei 90°C eine Stunde im Rohr erwärmt werden.

Bestellnr. F18102

Normalpreis: € 10,50 / Stk.

Sonderpreis: € 7,80 / Stk.

Mehr als 25% Rabatt!



NEU Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, Deutschland, ca. 450 g, ohne Kette, ca. 7 Tage haltbar 10 Tage Vorbestellzeit!

Das Schwäbisch-Hällische Schwein ist eine alte Rasse, die König Wilhelm I. von Württemberg zur Förderung der Landwirtschaft eingeführt hat. In den letzten Jahren wurde das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Schweins aufgrund der hohen Qualität von Fleischliebhabern auf der ganzen Welt wiederentdeckt. Das Fleisch ist fest und gut marmoriert, der Bratverlust ist äußerst gering. Das Filet ist das edelste Stück, es ist mager und zart. Es eignet sich perfekt zum Kurzbraten, z.B. für Steaks oder Medaillons.

Bestellnr. F18103

Normalpreis: € 48,50 / kg

Sonderpreis: € 36,00 / kg

Mehr als 25% Rabatt!

Siehe Rezept letzte Seite: *Schweinefilet mit Balsamico-Sauce auf Sellerie-Püree mit Trüffelaroma*



Dazu passt:

- Olivenöl mit weißem Trüffel-Aroma 0,2 l - Savor & Sens, Frankreich

Bestellnr. W118

Normalpreis: € 14,80

Sonderpreis: € 9,00

Mehr als 35% Rabatt!

- Kampot-Pfeffer weiß, ganz aus Kambodscha 30g im Tontopf – Greenomic

Bestellnr. W120

Normalpreis: € 9,50

Sonderpreis: € 7,00

Mehr als 25% Rabatt!



Lachskaviar 50 g, pasteurisiert – Caviar de Neuvic, Frankreich

Die prallen Lachsrogen sind weich und geschmacksintensiv. Der milde Lachsgeschmack harmoniert wunderbar mit luftig-säuerlichen Blinis.

Bestellnr. F165 ~~Normalpreis: € 11,70~~ Sonderpreis: € 8,70
Mehr als 25% Rabatt!



Forellenkaviar 50 g, pasteurisiert – Caviar de Neuvic, Frankreich

Der Forellenkaviar ist etwas kleiner und fester als Lachsrogen. Die Perlen haben eine gelb-orange Farbe. Der Rogen ist besonders bissfest und sehr mild. Toll als Aperitif!

Bestellnr. F166 ~~Normalpreis: € 10,40~~ Sonderpreis: € 7,70
Mehr als 25 % Rabatt!

Petersfisch-Filet, Wildfang, Süd-West-Pazifik einzeln gefroren, ohne Haut, 900 g Abtropfgewicht

Das weiße Fleisch ist fest und von äußerst feinem Geschmack. Der Petersfisch eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen, wird aber auch gerne für Suppen- und Eintöpfe verwendet.

Bestellnr. M18 ~~Normalpreis: € 29,90/ kg~~ Sonderpreis: € 22,00/ kg
Mehr als 25 % Rabatt!



Set: Wildfangangarnelen OHNE Schale & Jakobsmuscheln

- Wildfang Black Tiger Garnele 13/15 OHNE Schale

einzeln gefroren, ohne Kopf, ohne Darm, ohne Schale Abtropfgewicht 800 g
Die Garnelen sind von äußerst hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

- Jakobsmuscheln, ohne Rogen

ausgelöst, einzeln gefroren, Abtropfgewicht 800 g
Die Jakobsmuschel ist eine der größten essbaren Muscheln. Das Fleisch der Kammuschel, wie sie auch genannt wird, schmeckt etwas süßlich, ist fest in der Konsistenz, aber zart im Biss. Am Besten leicht mit Meersalz würzen und auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf angebraten.

Bestellnr.: S18GJ ~~Normalpreis: € 106,00/ Set~~ Sonderpreis: € 74,20 / Set **30% Rabatt!**

Siehe Rezept letzte Seite: *Garnelen und Jakobsmuscheln in Butter-Gemüse mit Zitronen-Ingwer-Aroma*



Wels aus dem Burgenland Mehr als 30% Rabatt!

Seit wenigen Jahren wird der Genuss- und Entspannungsregion Rosalia der Siglesser Waller auf naturschonende Weise und nach besonders hohen Qualitätsstandards gezüchtet. Die Fische aus der Familie der Kiemensackwelse zeichnen sich durch äußerst schmackhaftes, grätenfreies Fleisch aus und sind reich an hochwertigen Fettsäuren und Eiweiß.

Welsfilet, warm geräuchert, ca. 150-210 g, frisch, ca. 2 Wochen haltbar, vakuumverpackt

Bestellnr. 1099 ~~Normalpreis: € 4,95/ 100 g~~ Sonderpreis: € 3,40 / 100 g

Wels-Verhackertes (Rillettes vom geräucherten Wels) 150 g, ca. 2 Wochen haltbar

Bestellnr. Z16001 ~~Normalpreis: € 11,00/ Glas~~ Sonderpreis: € 7,60 / Glas



Dazu passt:

- Meerrettichcreme 140 g - Cartwright & Butler, England

Bestellnr. W218
~~Normalpreis: € 12,80/ Glas~~
Sonderpreis: € 9,60 / Glas

25 % Rabatt!

- Zitronenconfit mit Ingwer 210 g – Le Coq Noir

Paste mit pürierter, eingelegter Zitrone und Ingwer. Sie zeugt vom Einfluss der Franzosen auf die kreolische Küche. Für Fisch und Krustentiere, an Saucen, zum marokkanischen Couscous oder zum Verfeinern von Mayonnaisen.

Bestellnr. W318
~~Normalpreis: € 10,30/ Glas~~
Sonderpreis: € 7,60 / Glas

Mehr als 25% Rabatt!

Saisonangebot für -MitarbeiterInnen.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

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

Nur solange der Vorrat reicht.

Bestellzettel



Bestellen: Per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg.

[In unserem onlineshop www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at) können Sie mit dem **Rabattcode zettl20** zu den Sonderpreisen bestellen.

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unseren allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

STÜCK*		STÜCK*		STÜCK*	
	Frischlingsrücken m.Kn. 1,5 -2,00 kg, € 16,5 / kg		Lachskaviar 50 g € 8,70/ Stk		Welsfilet, warm geräuchert, ca. 150-210 g € 3,40
	Wildleberkäse ca. 500 g € 7,80/ Stk.		Forellenkaviar 50 g € 7,70 / Stk		Wels-Verhackertes 150 g € 7,60
	Filet vom Schw.-Häll. Schwein, ca. 450 g € 36,00/ kg		Petersfisch-Filet, Wildfang, Süd-West-Pazifik € 22,00		Meerrettichcreme 140 g - € 9,60
	Olivenöl mit weißem Trüffel-Aroma 0,2 l € 9,00		Set: Garnelen o.Sch. & Jakobsmuscheln € 74,20		Zitronenconfit mit Ingwer 210 g € 7,60
	Kampot-Pfeffer weiß, ganz 30g € 7,00				

*Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

*Datum, Unterschrift

*Bitte angeben:

Abholung bei Zettl GmbH, Lehnerstraße 1, 4064 Oftring am _____ TT/MM (Di-Do 9-16 Uhr, Fr 9-13 Uhr)

Zustellung durch den Paketdienst DPD Primetime

Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Unterschrift erforderlich!

Die Zustellung ist jede Woche Mittwoch und Donnerstag möglich, bitte den gewünschten Liefertag angeben!

am Mittwoch _____ TT/MM

am Donnerstag _____ TT/MM

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

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:

Vormittagszustellung 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. für den Paketdienst: _____



Rezepttipps

Schweinefilet mit Balsamico-Sauce auf Sellerie-Püree mit Trüffelaroma

Zutaten für 4 Personen

2 Schweinefilets je ca. 440 g	10 Schalotten, geschält und gehackt
grobes Meersalz	50 g Butter, gewürfelt
1 Sellerie, geschält und gewürfelt	100 ml Weißwein
250 ml Schlagobers	200 ml Gemüsebrühe
1 TL Olivenöl mit Trüffelaroma	60 ml Balsamico-Essig
	250 ml Portwein

Den Backofen auf 70°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Filets in eine ofenfeste Form legen und 60 Minuten rosa braten.

Währenddessen Portwein auf etwa ein Drittel einkochen und Balsamico einrühren, dann beiseitestellen.

1 TL Butter erwärmen und die gehackten Schalotten darin glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen, ca. auf ein Drittel einkochen und den Topf beiseitestellen.

Schlagobers erwärmen und die Selleriewürfel ca. 20 Minuten darin weichdünsten. Den gekochten Sellerie zusammen mit Trüffel-Öl pürieren, bei Bedarf mit dem übrigen Schlagobers verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamicosauce nun die Schalotten-Weißweinsmischung noch einmal erwärmen, Balsamico-Portweinreduktion einrühren und mit Butterwürfeln montieren.

Die Schweinefilets rundum salzen und in ca. 3 cm dicke Scheiben aufschneiden. Auf erwärmten Tellern mit dem Selleriepüree anrichten und mit der Balsamicosauce beträufeln.

Garnelen und Jakobsmuscheln in Butter-Gemüse mit Zitronen-Ingwer-Aroma

Zutaten für 4 Personen

16 Garnelen o. Sch.	2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
8 Jakobsmuscheln	1 Lauch in Scheiben geschnitten
150 ml Gemüsebrühe	300 g Butter gewürfelt
150 ml Weißwein	1 TL Zitronen-Ingwer-Confit
2 Karotten, in dünne Streifen geschnitten	

Gemüsebrühe mit Weißwein in einem Topf aufkochen, das Gemüse beifügen, die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Garnelen und Jakobsmuscheln hinzufügen und 5 Minuten garkochen.

Topf von der Flamme nehmen und mit Butter stückchenweise langsam montieren. Das Zitronen-Ingwer-Confit einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.