

MitarbeiterInnen-Aktion

Versand feiner Dinge.

Delikat essen.

Delikat trinken.

Zettl GmbH.

Lehnerstr. 1

4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0

E office@zettlgmbh.at

H www.zettlgmbh.at

Angebot gültig bis 30.3.2022

Aus dem Zettl Gourmetclub:

Delikates aus dem Wasser, von der Weide und aus dem Fass.

Mit Valentinstags- und Aschermittwochs-Spezialangeboten.



Thunfisch Red Tuna SAKU

tiefgefroren, 2 x 250 g

Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, tiefgefroren, Sashimi Qualität

EUR 32,00 statt EUR 44,00

Best.Nr. 22129

Saku ist die japanische Bezeichnung für Thunfisch-Filets, die gleich nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei minus 60 Grad schockgefroren werden. Daher ist dies die höchste Qualität für Sushi und Sashimi. Köstlich ist der Tuna Saku auch, wenn er rundum im Ganzen scharf angebraten wird.

Neu im Sortiment ist dieser herausragende Thunfisch, den wir zufällig entdeckt haben. Von unserem Hamburger Fischspezialisten, der die deutschen Gourmettempel beliefert, haben wir irrtümlich auch eine Kiste erhalten, die eigentlich für ein Haubenlokal auf Sylt bestimmt war. Nach einer ersten Verkostung waren wir restlos begeistert - einen Thunfisch in dieser Qualität haben wir noch nie probiert.

Set: 2 Packungen Wildfang Garnelen 8/12 (L), MIT

Schale, einzeln tiefgefroren, je 1000 g/

Abtropfgewicht 800 g

indische Ozean, easy peel, mit Schale, ohne Kopf, ohne Darm

EUR 82,00 statt EUR 118,00

Best. Nr. SETM23



Die begehrten Wildfanggarnelen sind selbst in der Spitzengastronomie eine Seltenheit und nur in begrenzter Menge erhältlich. Gleich nach dem Fang werden die Garnelen verarbeitet und erhalten sich so ihre aromatische Frische. Das Fleisch der Wildfanggarnelen ist fest und von intensivem Geschmack. Die Schale ist dünn und sollte mitgegrillt werden, da sie das Fleisch saftig hält. Ein Muss für Feinschmecker!

Lachsfilets einzeln tiefgefroren (10

Portionen je 150 g) gesamt 1,5 kg

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, ohne Haut, tiefgefroren, Herkunft Norwegen

EUR 50,00 statt EUR 65,00

Best.Nr. L1060

Wir können Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich auch perfekt zum Braten oder Grillen.



dazu gratis:
Fischgewürz 50g (Bella Italia)

MitarbeiterInnen-Aktion

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

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



Wildfang-Hummer, tiefgefroren, 400g im Ganzen, vorgekocht, Herkunft Atlantik

EUR 22,00 statt EUR 37,00
Best. Nr. 251

Gekochter amerikanischer Hummer (*Homarus americanus*), in Salzwasser tiefgefroren.
Einfach im Kühlschrank auftauen lassen und anschließend 2 Minuten im Wasser kochen.



Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale, tiefgefroren, ca. 400-500 g roh, Herkunft Karibik

EUR 147,00/ kg statt EUR 197,00/ kg
Best. Nr. M218

Die Languste kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Sie ist eine besondere Delikatesse - ein Genuss den Sie sich nicht durch's Netz gehen lassen sollten! Das zarte Fleisch hat einen geringen Fettanteil und viel Eiweiß. Die Languste weist einen edlen Eigengeschmack auf und sollte nur sparsam gewürzt werden.

Rezept - Tipp: Languste mit Kräuterbutter. Die Languste nach dem Auftauen, aus der Schale heben, das Fleisch mit Kräuterbutter einreiben und wieder in die Schale einsetzen. Nun die gesamte Languste auf der Fleischseite scharf anbraten und anschließend einige Minuten in das auf 180 Grad vorgeheizte Rohr schieben. Unbedingt mit Baguette und Zitrone genießen.



Tintenfisch-Tuben, einzeln tiefgefroren, Abtropfgewicht 800 g roh, geputzt, Herkunft: Westindischer Ozean

EUR 15,80 statt EUR 22,80
Best. Nr. MA0

Die Tintenfisch-Tuben sind aus der Meeresfrüchteküche nicht wegzudenken. Vom Mittelmeer bis zum asiatischen Raum kommt der Tintenfisch regelmäßig auf den Tisch. Die Tintenfische sind bereits geputzt und können daher nach dem Auftauen gleich weiterverarbeitet werden. Gegrillt, gebraten, gefüllt, oder mit Pasta: Die Tintenfisch-Tuben sind eine Köstlichkeit.



Entenleberscheiben, einzeln tiefgefroren, ca. 900 g (ca. 20 Scheiben) roh, Herkunft Frankreich

EUR 99,00/ kg statt EUR 137,80/ kg
Best. Nr. 29024

Das Haus Rougié aus Frankreich wird weltweit von Feinschmeckern als einer der führenden Geflügel-Leber-Spezialisten geschätzt. Die hochwertigen Gourmandisen werden nach höchsten gastronomischen Standards zubereitet. Beste Qualität für Feinschmecker.

Unser Empfehlung: Die Entenleberscheiben langsam auftauen lassen und in Butter bei heißer Temperatur 2 ½ Minuten je Seite braten. Im Anschluss salzen. Köstlich dazu sind gebratene Apfelspalten.

MitarbeiterInnen-Aktion

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

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

Pfefferroschinken vom Mangalitzza Schwein ca. 400 g

ungeschnitten, luftgetrockneter Rohschinken vom
Mangalitzaschögl im Pfeffermantel, ca. 6 Monate gereift.
Herkunft Traunviertel (Oberösterreich)

EUR 27,00 statt EUR 36,00
Best. Nr. F108

Besonders aromatisch ist das Fleisch des Mangalitzzaschweins. Die artgerechte Freilaufrhaltung und die naturnahe, besonders ausgewogene Fütterung machen das Wollschwein aus Gmunden zu einem kulinarischen Erlebnis.



Weine vom Weingut Schuller, Sonderabfüllung für Zettl in der schwarzen Designflasche

Das Weingut Schuller ist ein aufstrebendes Weingut aus Oggau. Der Rotweinspezialist Markus Schuller versteht es, den Geschmack der Traube in die Flasche zu bringen. Die Zahl der Auszeichnungen des Winzers wird immer länger – wir freuen uns, dass mit dem Weingut Schuller daher 2 Zettl-Sonderabfüllungen zustande gekommen sind.

Blaufränkisch 6 x 0,75 l

EUR 51,00/ Karton (6 Flaschen)
statt EUR 69,60 / Karton (6 Flaschen)
Best. Nr. SWS1502

Ausbau im großen Holzfass,
Nach Kirschen und Heidelbeeren duftet dieser
Blaufränkisch. Eine Süße Note wie bei Dörrobst und
Datteln, daher ist er ausgewogen und stimmig.

Merlot 6 x 0,75 l

EUR 79,00/ Karton (6 Flaschen)
statt EUR 108,00 / Karton (6 Flaschen)
Best. Nr. SWS1503

Ausbau: Gebrauchte Barriques
Ausdrucksstark ist er, kräftig und zugleich weich sowie
umschmeichelnd – Feine Berrenaromen und
Zwetschgennoten runden den Merlot ab



Williams Brand 200 ml – Destillerie Studer

EUR 19,00 statt EUR 30,00
Best. Nr. A159

Eine Rarität ist dieser außergewöhnliche Brand aus Williamsbirnen. Saftige Birnen, reif geerntet und nach der vollständigen Ausreifung sorgfältig gebrannt.
Die Destillerie Studer aus dem Wallis ist bekannt für ihre Ausnahme-Brände. Nur noch wenige Stücke dieses exklusiven Brands mit dem charakteristischen Schweizer Kreuz sind verfügbar.

Valentinstag-Spezialangebot

erhältlich für alle Verliebten zum Sonderpreis nur bei Lieferung 1.2. - 14.2.2022

Diamonds Are A Girl's Best Friend

EUR 119,00 statt EUR 162,00
Best. Nr. 12028

Ein außergewöhnliches Geschenk für außergewöhnliche Menschen. Schon wenn man die Holzkassette öffnet, glitzert und funkelt es. Hochwertige Prosecco-Gläser mit versilbertem Stiel. Mehr als passend dazu der ausgezeichnete Vino Spumante von Bottega. Die Schmuck-Flasche ist verziert mit Strass-Steinchen, auf Verpackung ein symbolisiertes Herz.
Ein geschmackvolles Geschenk im besten Sinne.



Aschermittwoch-Spezialangebote

erhältlich zum Sonderpreis nur bei Abholung und Lieferung 22./ 23. und 24.2.2022



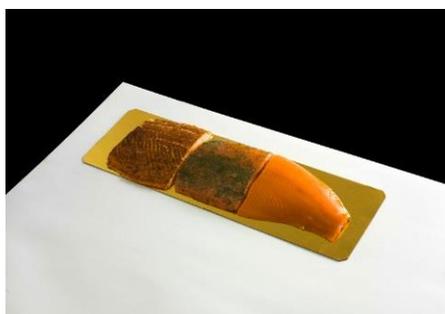
Räucherlachs 350g

Lachs (geräuchert vom frischen Fisch) vorgeschnitten, ca. 10 Tage haltbar, Herkunft Norwegen

EUR 26,00/ Stk. statt EUR 33,50/ Stk

Best. Nr. 01109

Bekannt und begehrt ist unser Räucherlachs. Auch zum Valentinstag können wir Ihnen die gleiche Qualität in der praktischen 350g Packung anbieten. Der zarte, mild geräucherte Fisch ist in feine Scheiben vorgeschnitten. Ein köstlicher Genuss für einen eleganten Brunch und eine hervorragende Vorspeise. Unser Tipp: Einfach pur mit etwas Brot genießen!



Lachs 3er Kombination ca. 900g - 1200g

Je ca. 300 g norw. Räucher-, Graved-, und warmgeräucherter Lachs vom frischen Fisch, ungeschnitten, ca. 10 Tage haltbar, Herkunft Norwegen

EUR 59,00/ kg statt EUR 88,00/ kg

Best. Nr. 1009

Ein wahrer Genuss um verschiedene Räucher- und Mariniermethoden kennen zu lernen!



Waller-Set

4 x geräucherte Waller-Filets je ca. 100-130 g und
1 Glas Waller-Verhackertes 150 g

EUR 39,00/ Set statt EUR 52,60/ Set

Best. Nr. SET210911

- Wels- (Waller) Verhackertes 150 g im Glas

Das Rillette vom geräucherten Waller ist dem österreichischem Fleisch-Verhackertem sehr ähnlich. Der Fisch-Aufstrich wird gegart und schmeckt wunderbar auf Baguette. Eine raffinierte Vorspeise für Ihren Heringsschmaus.

- 4 Stück warmgeräucherte Welsfilet (Wallerfilet), frisch, je ca. 100-130 g

Ein wahrer König des Süßwassers, dessen warmgeräucherte Filets echte Leckerbissen sind. Toll mit Kräutern und Gewürzsaucen auf kleinen Brötchen, herrlich für die Vorspeisentafel.



Forellenkaviar 250 g

frisch, in der Dose

EUR 34,00 statt EUR 46,00

Best. Nr. 1019

Das Korn ist mittelgroß und hat eine orange Färbung. Forellen- und Lachskaviar gehören zum sogenannten Kaviarersatz, wobei beide durchaus hochwertig sind und einzigartige Geschmacksqualitäten besitzen. Das pralle, bissfeste und eher milde Korn dieses Kaviars mit seinem feinen, frischen Geschmack begeistert jeden Gourmet. So verfeinern Sie beispielsweise Salate oder Pastagerichte.

MitarbeiterInnen-Aktion

Versand feiner Dinge.

Delikat essen.

Delikat trinken.

Zettl GmbH.

Lehnerstr. 1

4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0

E office@zettlgmbh.at

H www.zettlgmbh.at

Bestellzettel

Angebot gültig bis 30.03.2022 bzw solange der Vorrat reicht!**AKTIONSCODE zettl20**

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop www.zettlgmbh.at zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt auf unser reguläres Sortiment. (ausgenommen Sonderpreise).

Bestellen: Telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop www.zettlgmbh.at.

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

stück*	stück*	stück
Thunfisch Red Tuna SAKU TK 2 x 250 g EUR 32,00 Best.Nr. 22129	Entenleberscheiben, TK, ca. 900 g EUR 99,00/ kg Best. Nr. 29024	<i>*Diamonds Are A Girl's Best Friend</i> EUR 119,00 Best. Nr. 12028
Set: 2 x Wildfang Garnelen (L) je 800 g, MIT Schale EUR 82,00 Best. Nr. SETM23	Pfefferrohschinken ca. 400 g EUR 27,00 Best. Nr. F108	**Räucherlachs 350g EUR 26,00/ Stk. Best. Nr. 01109
Lachsfilets TK 1,5 kg EUR 50,00 Best.Nr. L1060	Blaufränkisch 6 x 0,75 l EUR 51,00/ Karton Best. Nr. SWS1502	**Lachs 3er Kombination ca. 900g - 1200g EUR 59,00/ kg Best. Nr. 1009
Wildfang-Hummer TK, 400g EUR 22,00 Best. Nr. 251	Merlot 6 x 0,75 l EUR 79,00/ Karton Best. Nr. SWS1503	**Waller-Set EUR 39,00/ Set Best. Nr. SET210911
Wildfang Langusten-Schwanz, TK ca. 0,4 -0,5 kg EUR 147,00/ kg Best. Nr. M218	Williams Brand 200 ml EUR 19, 00 Best. Nr. A159	**Forellenkaviar 250 g EUR 34,00 Best. Nr. 1019
Tintenfisch-Tuben, TK 0,8 kg EUR 15,80 Best. Nr. MA0		Liefertag nur wählbar * zw. 1.2. und 14.2.22 ** zw. 22. und 24.2.22

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email

Abholung oder Zustellung

Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstraße 1, 4064 Oftring Bitte beachten Sie die geltenden Corona-Maßnahmen am _____ (Di-Do 9-16 Uhr/ Fr 9-13 Uhr)

Zustellung durch den Paketdienst DHL _____ (DI, MI, DO)

Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!

Versandkosten AT bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 15,00/ bis 10 kg: € 19,00/ bis 15 kg: € 23,00

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

Mobilnr.

Email