



Angebot gültig bis 05.03.25
bzw. solange der Vorrat reicht

Fischbuffet

Köstlichkeiten
für Aschermittwoch

Rabattcode
zettl20

Sonderpreise und
20% Rabatt
(ausgenommen bereits ver-
günstigte Angebote)
auf das weitere
Sortiment

Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftering
T. +43 722163981-0
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at

Frischer Lachskaviar 125 g

in der Dose

Der milde, frische Geschmack des Lachskaviars hebt ihn von anderen Kaviararten ab, und seine zarte Textur macht ihn zu einer luxuriösen Zutat, die auf viele verschiedene Arten genossen werden kann. Der subtile Meeres-salz-Geschmack rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab, ohne zu überladen.

Best.Nr. 10181

€ 51,00 statt € 74,00

Frischer Forellenkaviar 125 g

in der Dose

Forellenkaviar hat eine feste, aber leicht spritzige Textur und platzt beim Essen angenehm am Gaumen. Geschmacklich ist Forellenkaviar intensiver und etwas würziger als Lachskaviar, ohne dabei zu scharf oder zu salzig zu sein. Der Geschmack erinnert an den frischen, leicht erdigen und „fischigen“ Charakter des Fisches, mit einem klaren, salzigen Unterton. Der Kaviar hat zudem eine gewisse Süße, die ihn von anderen Kaviarsorten abhebt

Best.Nr. 10191

€ 29,00 statt € 39,00

Lachs aus Norwegen

Unser Räucherlachs in Superior-Qualität stammt aus Norwegen und wird ausschließlich mit frischen, nicht tiefgekühlten Fischen verarbeitet – garantiert 100% Antibiotika-frei. Die Lachse werden ohne Gräten veredelt und im Vakuum verpackt, um ihre Frische und Aromen zu bewahren.

Unsere Partner-Räucherei, direkt am Geiranger Fjord gelegen, verarbeitet die frisch gefangenen Lachse sofort nach dem Fang. Wir garantieren unvergleichliche Frische und höchste Qualität. Dieser Lachs ist unser Bestseller: perfekt geräuchert, äußerst zart und mild im Geschmack. Er hat zahlreiche Blindverkostungen in Norwegen gewonnen und gilt als einer der besten Räucherlachse.



Frischer Räucherlachs ganz

0,9-1,2 kg

Best.Nr. 1111

€ 53,50/ kg statt € 86,00 / kg

(Verrechnung nach genauem Gewicht)

Frischer Räucherlachs geschnitten

500 g

Best.Nr. 1003

€ 36,50/ Stk. statt € 54,00/ Stk

Genießen Sie die **fein vorgeschnitten Scheiben** mit Weißbrot.



„Gabelbissen“ Set vom heimischen Fischen, aus nachhaltiger Fischzucht

Best.Nr. 250131

€ 53,50 statt € 73,00

Set mit 4 Gläsern:

- Räucheraufstrich 150 g (Räucherfisch, Butter, Gervais, Senf)
- Räucherwels Verhackertes 150 g (ger. Wels, Fischfett, Zwiebel)
- Forelle Süß-Sauer 310 g mit Zwiebel
- Löffelsulz vom Räucherfisch 270 g

Wildfang Garnelen 26/30 OHNE Schale 800 g

Best Nr M56

€ 24,90 statt € 39,00

Rezept: Schneller Garnelencocktail

Zutaten:

- 400 g gekochte und geschälte Garnelen
- 2 EL Ketchup
- 3 EL Mayonnaise
- 1 TL Zitronensaft (frisch)
- 1 TL Aglio Olico e Peperoncino Gewürz
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- fein gehackte Petersilie

Zitronenscheiben, Lorbeer und Pfefferkörner (für das Kochwasser)

**GRATIS dazu;
Preperato per Aglio
olio e Peperoncino
50 g (Bella Italia)**



Die Garnelen über Nacht im Kühlschrank auftauen und gut abtropfen lassen. In einem Topf Wasser mit Salz, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Die Garnelen für ca. 3 Minuten kochen, bis sie rosa und durchgegart sind (nicht länger, damit sie nicht zäh werden). Abgießen und sofort in Eiswasser abkühlen lassen, um den Kochprozess zu stoppen. Für die Cocktailsauce Ketchup, Mayonnaise, Zitronensaft verrühren und (für eine leichte Schärfe und Würze) das Aglio, Olio e Peperoncino Gewürz beimengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa 3/4 der Garnelen mit der Sauce vermengen. Den Garnelen-Cocktail in Gläser oder Schalen verteilen. Mit den restlichen Garnelen dekorieren und mit frischer Petersilie bestreuen.

Der Garnelencocktail ist nun bereit zum Servieren oder kann im Kühlschrank kaltgestellt werden.

Edelfisch Box



Set bestehend aus

> Wildfang-SKREI roh, einzeln gefroren

2 Packungen - gesamt 6 Loins je 140 g
(gesamt 0,84 kg) ohne Haut

> Lachsfilets roh, einzeln gefroren

6 Portionen je ca 150 g
(gesamt ca 0,9 kg), ohne Haut

> Thunfisch Red Tuna SAKU, roh, einzeln gefroren

2 x 250 g Filet-Blöcke (gesamt ca. 500 g)

> **gratis** dazu: **Senf-Dill Sauce** 85 ml und **Fisch-Gewürz** 50 g

Best.Nr. 25013103

€ 100,00 statt € 149,50

Über den Skrei: Der Skrei, ein wahrer Edelfisch, begibt sich im Alter von 5-7 Jahren auf eine beeindruckende Wanderung vom Barentsee auf die Lofoten, um dort zu laichen. Der Winterkabeljau wird nur noch streng begrenzt und nachhaltig mit Leine gefischt, um die Bestände zu schützen.

Besonders geschätzt wird der Skrei aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches, das einen besonders aromatischen Geschmack mit einer subtilen Salz-Note bietet. Die Loins dieses Fisches sind wahre Delikatessen und lassen sich sowohl braten als auch pochieren – ein unvergleichlicher Genuss für jeden Feinschmecker.

Über den Lachs: Wir bieten den Zettl-Lachs mittlerweile nicht nur geräuchert und mariniert an, sondern auch als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität. Diese Lachs-Portionen zum Braten und Grillen zeichnen sich durch ihre zarte, saftige Textur und den milden, vollmundigen Geschmack aus. Sie eignen sich perfekt um bei hoher Hitze eine knusprige Kruste zu bekommen, während das Innere schön saftig bleibt. Das Filet lässt sich leicht portionieren und nach Belieben würzen

Über den Thunfisch: Thunfisch Saku ist die japanische Bezeichnung für hochwertige Thunfisch-Filets, die direkt nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei extrem niedrigen Temperaturen (minus 60 Grad) schockgefroren werden. Diese schonende Methode sorgt dafür, dass die Filets ihre Frische und Textur bewahren und die höchste Qualität für Sushi und Sashimi erreichen. Saku“ bedeutet dabei, dass der Thunfisch in Würfelform oder als Block geschnitten wird, was ihn ideal für Sushi, Sashimi oder Poké-Bowls macht. Er lässt sich nicht nur roh genießen, sondern auch hervorragend anbraten – dabei bleibt das Innere zart und saftig, während die Außenseite eine köstliche Kruste bekommt.



Bestellzettel

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftering
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at
+437221 63981 0



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: 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

| | | |
|---|-------------------|---------------------------------|
| <u>STK</u> Lachskaviar 125 g, frisch | Best.Nr. 10181 | € 51,00 (statt € 74,00) |
| <u>STK</u> Forellenkaviar 125 g, frisch | Best.Nr. 10191 | € 29,00 (statt € 39,00) |
| <u>STK</u> Räucherlachs GANZ 0,9-1,2 kg, frisch | Best.Nr. 1111 | € 53,50/ kg (statt € 86,00/ kg) |
| <u>STK</u> Räucherlachs geschnitten 500 g, frisch | Best.Nr. 1003 | € 36,50 (statt € 54,00) |
| <u>STK</u> „Gabelbissen“-Set | Best.Nr. 250131 | € 53,50 (statt € 73,00) |
| <u>STK</u> Wildfanggarnelen 26/30, TK | Best.Nr. M56 | € 24,90 (statt € 39,00) |
| <u>STK</u> Edelfisch Box, TK | Best.Nr. 25013103 | € 100,00 (statt € 149,50) |

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse:

Vor-Nachname _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Mobilnr. _____ Email _____

Lieferadresse (falls sbweichend):

Vor-Nachname _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Mobilnr. _____ Email _____

Zustellung durch den Paketdienst DHL (bis Tagesende):

DO 27/2/25 FR 28/2/25 DI 04/3/25 Mi 05/3/25

Versandkosten AT bis 5 kg: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

Falls gewünscht zusätzlich angeben: **Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr**

Versandkosten AT bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstr. 1, 4064 Oftering:

DO 27/2/25 9-17Uhr FR 28/2/25 9-14 Uhr
 DI 04/3/25 9-17 Uhr Mi 05/3/25 9-14 Uhr