



Lieferung durch den Paketdienst DHL, Abholung in Oftring oder in Wien in den KW 50 & 51

BEST OF 2023

Alle Delikatessen werden nur in limitierter Anzahl erzeugt - die Vorbestellungen werden nach Eingangsdatum bearbeitet. Geben Sie rechtzeitig Ihre Order ab, um sich die frischen Kulinarier für die Festtage zu sichern!

Die besten Shrimps in Lake aus dem hohen Norden

Grönlandshrimps

frisch, vorgekocht, in Salzlake Abtropfgewicht 800 g (Füllmenge 1000 g), Haltbarkeit ca. 4 Wochen, Herkunft Nordatlantik



Seit vielen Jahren unser persönliches Weihnachts-Highlight. Wir erhalten diese besonderen Shrimps in Lake nur einmal im Jahr. Der Geschmack und die Textur ist mit anderen "Cocktail-Shrimps" aus dem Supermarkt nicht vergleichbar.

Zart und knackig, angenehm salzig, ohne überladen zu sein, mit sehr intensivem Nussaroma. Wir lieben die Shrimps pur als Vorspeise, im Salat oder als kleine Weihnachtsjause mit Lachsbrötchen - aber auch der klassische Shrimps Cocktail erhält damit eine unvergleichliche Qualität. Eine klare Zettl-Empfehlung! Die Grönlandgarnelen wachsen in den tiefen, kalten Gewässern des Nordens auf und entwickeln daher ein festes und geschmacksintensives Fleisch. Sofort nach Fang werden die Shrimps auf dem Schiff in Salzwasser kurz gekocht. Im Anschluss geschält und in Lake eingelegt.

Rezept Tipp: Schneller Shrimps-Cocktail

Zutaten: 600 g Shrimps in Lake (abgetropft), 1 BIO Orange, 200 g Mayonnaise, 4 EL Ketchup, 3 EL Cognac, Salz, Pfeffer, geriebener Kren nach Geschmack
Mayonnaise, Ketchup und Cognac gut verrühren. Orangenschale abreiben, das Fleisch der Orange (ohne Haut) in feine, kleine Stückchen schneiden und in die Sauce einrühren. Die Shrimps unterheben, mit Salz, Pfeffer und ggf. Kren abschmecken. 1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen und dann genießen.



Best. Nr. N1

Sonderpreis: € 41,00

~~Normalpreis € 58,00~~

Wildfang Black Tiger Garnelen XXL (Lat. Penaeus monodon) Größe 2/4, TK einzeln gefroren, ohne Kopf, ohne Darm, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g, östl. indischer Ozean



Garnelen aus Wildfang werden selten im Handel angeboten. Sie sind nährstoffreich, kalorienarm und enthalten viele hochwertige Aminosäuren. Diese Meeresfrüchte werden handselektiert, nach Qualität und Gewicht sortiert und sofort schockgefrostet. Dabei erhalten sie eine „Glasur“, also einen dünnen Eismantel, der sie optimal schützt.

Besonders hervorzuheben ist die Größe: Diese Garnelen werden oft auch als Riesen-Garnelen bezeichnet. Sie sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

Größe 2/4

OHNE Schale

Best. Nr. M80352

Sonderpreis: € 58,00

~~Normalpreis € 83,00~~

Größe 2/4

MIT SCHALE

Best. Nr. M80252

Sonderpreis: € 56,00

~~Normalpreis € 81,00~~

Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



Wildfang Black Tiger Garnelen (Lat. Penaeus monodon) Größe 8/12, TK

einzel gefroren, ohne Kopf, ohne Darm, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g, östl. indischer Ozean



Günstiger
als 2022!

Größe 8/12
OHNE Schale
Best. Nr. M40
Sonderpreis: € 42,00
Normalpreis € 59,50

Größe 8/12
MIT SCHALE
Best. Nr. M23
Sonderpreis: € 40,50
Normalpreis € 58,00

PERLENDER KAVIAR

Kaviar Osietra Signature 100 g

frisch, Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Frankreich, Kaviarhaus HUSO, Caviar de Neuvic, Störart: Acipenser gueldenstaedtii

Dieser Kaviar stammt vom Gueldenstaedtii-Stör. Er wird in der Domaine mit dem Know-how und dem Qualitäts-Engagement von Caviar de Neuvic entwickelt.

Die Form ist elegant und strahlend. Seine Körner, mittelgroß, ziemlich fest mit goldenen Reflexen. Die Körner platzen im Mund und zeigen sofort feine maritime Noten, welche an die Frische und Finesse der Auster erinnert.

Best. Nr. 1081
Sonderpreis: € 220,00
Normalpreis € 296,00



Gleicher
Preis
wie 2022!



Lachskaviar 250 g

Das stechend rot-orange Korn des Lachskaviars macht ihn unverkennbar. Das große Korn ist darüber hinaus reich an Eiweiß, Vitaminen und wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Ketakaviar ist der frische Roggen der weiblichen Lachse, der durch schonendes Salzen haltbar gemacht wird. Charakteristisch für diesen Kaviar ist sein leichter, milder Lachsgeschmack. Es ist eine Reise der Sinne, wenn sich die feinen Aromen der Kaviarkörner am Gaumen entfalten.

Best. Nr. 1018

Sonderpreis: € 85,00

Normalpreis € 148,00

Forellenkaviar 250 g

Das Korn ist mittelgroß und hat eine orange Färbung. Forellenkaviar besitzt einzigartige Geschmacksqualitäten. Das pralle, bissfeste und eher milde Korn dieses Kaviars mit seinem feinen, frischen Geschmack begeistert jeden Gourmet. So verfeinert Forellenkaviar beispielsweise Salate oder Pastagerichte.

Best. Nr. 1019

Sonderpreis: € 35,00

Normalpreis € 46,00



Eine besondere Delikatesse

NEU NEU NEU !!!

Wildfang Langusten-Schwanz (Caribbean Queen), TK

mit Schale, tiefgekühlt, Herkunft Karibik, ca. 500g/ Stück



Entdecken Sie die unvergleichliche Qualität der Langustenschwänze aus der Karibik! Unser exklusives Produkt wird Sie mit seinem einzigartigen Geschmack und seiner herausragenden Frische begeistern.

Jeder einzelne Langustenschwanz wird von Hand ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Exemplare zu Ihnen gelangen. Unsere Langustenschwänze sind frei von jeglichen Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln, sodass Sie die pure Natürlichkeit auf Ihrem Teller genießen können.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Ob gegrillt, gebraten oder gekocht - die Langustenschwänze entfalten ihr volles Aroma und werden zu einem wahren Gaumenschmaus. Seien Sie bereit, Ihre Gäste mit einem luxuriösen und exotischen Geschmackserlebnis zu verwöhnen und tauchen Sie ein in ein kulinarisches Abenteuer, das Sie so schnell nicht vergessen werden!

Best. Nr. 20507

Sonderpreis € 50,00 / Stk

Normalpreis € 89,00/ Stk

Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



Lachsfilets roh, einzeln gefroren, TK (10 Portionen je 150 g) Norwegen, gesamt 1,5 kg

Aufgrund der großen Nachfrage können wir 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 perfekt zum Braten oder Grillen.

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren, Ursprungsland: Norwegen.

Best. Nr. L1060

Sonderpreis: € 55,00

~~Normalpreis € 74,00~~



NEU NEU NEU !!!

Seeteufel-Bäckchen

Nordostatlantik, Wildfang, Nettofüllmenge 450 g, TK



Seeteufel-Bäckchen sind eine besondere Delikatesse für Fischliebhaber aus dem Wangenfleisch des Seeteufels. Das Fleisch ist fest, weiß und hat einen nussigen Geschmack

Rezept Tipp: Seeteufel-Bäckchen alla Saltimboca
Butter in einer Pfanne erhitzen, die Bäckchen dazu geben und kurz mit ein paar Salbeiblätter anbraten. Danach herausheben und die Bäckchen zuerst mit den Salbeiblättern bedecken und mit Speck umwickeln. Danach wieder in die Pfanne geben und fertig braten. Mit ein paar Scheiben Zitronen, sowie Salat nach Wahl servieren.

Best. Nr. 10411

Sonderpreis: € 26,50

~~Normalpreis € 35,00~~

Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



Thunfisch Red Tuna SAKU

roh, Herkunft Pazifik, einzeln gefroren, Sashimi Qualität, TK

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. Anfang 2022 haben wir von unserem Hamburger Fischspezialisten, irrtümlich eine Kiste Tuna Saku 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. Seitdem ist der Red Tuna Saku fix in unserem Sortiment.



2 x 250 g Filets

Best. Nr. 22129

Sonderpreis: € 34,00

Normalpreis € 46,00

4 x 250 g Filets

Best. Nr. 22879

Sonderpreis: € 60,00

Normalpreis € 92,00

Filet Mignon (Mittelstück) vom Chianina-Rind ca. 1,5 kg, aus der Toskana, 3 Wochen naturgereift, haltbar ca. 14 Tage im Vakuum



Diese Weihnachten warten wir mit einem besonderen Festtagsschmaus auf. Ein besseres Stück Fleisch werden Sie kaum finden: Das Filet Mignon gilt als unglaublich zart und saftig. Es wird aus der Mitte des Filets geschnitten und ist unheimlich geschmacksintensiv.

Fleisch vom Chianina-Rind weist außerdem eine sehr feine Marmorierung auf, die den delikaten Geschmack unterstreicht. Unsere Chianina-Produkte stammen von einer italienischen Züchtergemeinschaft. Das Chianina-Rind ist die älteste Rinderrasse Italiens und zählt mit einem Stockmaß von bis zu 1,80 Meter und einem Gewicht von 1.500 Kilogramm weltweit zur größten Rinderrassen.

Best. Nr. CF220901

Sonderpreis € 88,00/ kg

Normalpreis: € 120,00/ kg

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!

Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



Hirschkalbsrücken ohne Knochen, ca. 1 kg

frisch, STMK/NÖ, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum

Das zarte Wildfleisch zählt zu den Festtagsklassikern.

In Steaks geschnitten oder im Ganzen rosa gebraten, dazu Apfel-Rotkraut, Knödel und Polenta genießen.

Das von uns angebotene Wildfleisch stammt immer aus heimischen Wiesen und Wäldern und ist kein Gatterwild. Im wahrsten Sinne des Wortes handelt es sich um Naturfleisch - einfach köstlich.

Best. Nr. F42

Sonderpreis: € 53,00/ kg

Normalpreis € 76,00/ kg

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!



Gamsedelgulasch,

frisch, STMK/NÖ, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum, handgeschnitten aus der Keule, ca. 1 kg



Gamsgulasch ist ein echter Genuss für alle, die Wildfleisch lieben und die regionale Küche Österreichs schätzen. Das Fleisch der Gämse aus der Steiermark und Niederösterreich ist besonders schmackhaft, da es von den saftigen Wiesen und den frischen Quellen dieser Region geprägt ist. Die Tiere ernähren sich hauptsächlich von Gräsern, Kräutern und Knospen der Region.

Das Gamsgulasch wird mit Rotwein, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und anderen Gewürzen gekocht, bis es zart und aromatisch ist. Es wird meist mit Semmelknödeln oder Kartoffeln serviert und mit einem grünen Salat oder Sauerkraut begleitet.

Best. Nr. F44

Sonderpreis: € 42,00/ kg

Normalpreis € 56,90/ kg

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!

Trüffelwildbratwürste aus dem Hochschwabgebiet 5 Stück (ca. 750 g)

Haltbarkeit: 14 Tage

Im Ybbstal werden hochwertige Wild-Bratwürste erzeugt. Das Wildfleisch stammt ausschließlich von der Frischwildjagd. Für den feinen Geschmack sorgen zudem bestes Rindfleisch, Speck, Trüffelöl und ausgesuchte Kräuter. Ein Highlight am 1.Adventsonntag.

Best. Nr. 22739

Sonderpreis: € 15,00

Normalpreis € 19,00



Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



**Set-Angebot: französische Barbarie-Entenbrust
2 Stk. (mind. 350 g) sowie Polenta mit weißem
Trüffel 300 g**

frisch, ca. 8 Tage haltbar

Als Feinschmecker werden Sie die Barbarie-Ente lieben. Dieses edle Geflügel stammt ursprünglich aus Südamerika und wird seit Jahrhunderten als Delikatesse geschätzt. Sein Fleisch ist zart, saftig und aromatisch, mit einem geringen Fettanteil und vielen wertvollen Nährstoffen. Die Barbarie-Ente ist ein Symbol für die französische Kochkunst, die sie mit raffinierten Gewürzen, Soßen und Beilagen veredelt. Ob gebraten, geschmort oder gegrillt, die Barbarie-Ente ist immer ein kulinarischer Hochgenuss.

Best. Nr. 23214

Sonderpreis: € 26,00

~~Normalpreis € 35,00~~

Kepler Universitätsklinikum-Aktion
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 23**
Auslieferung ab: **14. Dezember 23**

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1.
4064 Oftring

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



Bestellzettel

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

Mit dem Rabattcode **zettl20** bestellen Sie in unserem Web-Shop zu den Sonderpreisen, außerdem erhalten Sie mit 20% Rabatt* auf unser reguläres Sortiment.
* (ausgenommen bestehende Sonderpreise)

STÜCK	
	Grönlandshrimps 800 g Best. Nr. N1 Sonderpreis: € 41,00
	Garnelen XXL 2/4, OHNE Schale 800 g TK Best. Nr. M80352 Sonderpreis: € 58,00
	Garnelen XXL 2/4, MIT Schale 800 g TK Best. Nr. M80252 Sonderpreis: € 56,00
	Garnelen L Gr. 8/12, OHNE Schale 800 g TK Best. Nr. M40 Sonderpreis: € 42,00
	Garnelen L Gr. 8/12, MIT Schale 800 g TK Best. Nr. M23 Sonderpreis: € 40,50
	Kaviar Osietra Signature 100 g Best. Nr. 1081 Sonderpreis: € 220,00
	Lachskaviar 250 g Best. Nr. 1018 Sonderpreis: € 85,00
	Forellenkaviar 250 g Best. Nr. 1019 Sonderpreis: € 35,00
	Wildfang Langusten-Schwanz ca. 500g/ Stück, TK Best. Nr. 20507 Sonderpreis € 50,00 / Stk

STÜCK	
	Lachsfilets roh, 10 Portionen je 150 g, TK Best. Nr. L1060 Sonderpreis: € 55,00
	Seeteufel-Bäckchen Best. Nr. 10411 Sonderpreis: € 26,50
	Thunfisch Red Tuna SAKU, roh, 2 x 250 g Filets, TK Best.Nr. 22129 Sonderpreis: € 34,00
	Thunfisch Red Tuna SAKU, roh, 4 x 250 g Filets, TK Best.Nr. 22879 Sonderpreis: € 60,00
	Filet Mignon vom Chianina -Rind , ca. 1,5 kg, Best. Nr CF220901 Sonderpreis € 88,00/ kg
	Hirschkalbsrücken o.Kn., ca. 1 kg Best. Nr. F42 Sonderpreis: € 53,00/ kg
	Gamsedelgulasch, frisch, ca. 1kg Best. Nr. F 44 Sonderpreis: € 42,00
	Trüffelwildbratwürste ca. 750 g Best. Nr. 22739 Sonderpreis: € 15,00
	Set Angebot: Barbarie Ente und Polenta m. w. Trüffel Best. Nr. 23214 Sonderpreis: € 26,00

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email

OO: **Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
 Do 14.12. 23: 9-17 Uhr Fr 15.12.23: 9-14 Uhr
 Mi 20.12. 23: 9-19 Uhr Do 21.12.23 9-17 Uhr

Wien: Abholung 19. Bezirk: SHELL-Tankstelle (Nebeneingang): Grinzinger Straße 137, 1190 Wien
nur Bankomatzahlung möglich!
 Do 14.12.23 15-18 Uhr Di 19.12. 23 15-18 Uhr Mi 20.12.23 17-20 Uhr

Zustellung durch den Paketdienst DHL 8-18 Uhr

Do 14.12.23 Fr 15.12.23 Mi 20.12. 23: Do 21.12.23

Zustellung zwischen 8 und 18 Uhr. Unterschrift erforderlich!

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

Zusatzservice DHL

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

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