



Saisonangebot

Delikatessen für den Valentinstag, Aschermittwoch und Ostern.

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



Besonderes am Valentinstag (14.2.2023)

Bitte vorbestellen : Lieferbar 10./ 14./ 21. und 22. Februar 2023



Frisches Lachsrückenfilet 200 g mit Rosenblüten

Irisches Royalfilet , geräuchert und mit Rosenblüten verfeinert
Seit mehr als 20 Jahren wird an der wilden Küste Irlands bes-
ter Atlantik-Lachs geräuchert . Die Rosenblüten verleihen dem
„Royal-Filet“ ein erlesenes Aroma.

Bestellnr. : 20182311

Normalpreis € 39,00/ Stk

Sonderpreis € 29,00/ Stk.

Kaviar Signature Osietra 10 g - Caviar de Neuvic

Kaviar vom Osietra Stör aus Südwest-Frankreich - tolle Probierröße und
ideal für 2 Personen auf Blinis zum Aperitif.

Bestellnr. : 22785

Normalpreis € 30,00/ Stk

Sonderpreis € 23,00/ Stk.



Champagner Cuvée Carte d'Or Brut 0,75 l - Drappier

Die Cuvée Carte d'Or aus dem Hause Drappier illustriert den trotz aller Fri-
sche sehr reichhaltigen Stil des Hauses. Der Duft wilder Rosen umspielt
das Aroma von Weinbergpfirsichen und Gewürzen. Am Gaumen Nuancen
von Pfirsich, Aprikose und roten Beeren. Eine diskrete Dosage rundet kaum
spürbar die natürliche Frische ab und verlängert den Geschmack. Lässt
man Carte d'Or reifen, überrascht dieser Champagner mit Tönen von Leb-
kuchen, kandierten Früchten und Gebäck.

Bestellnr. : A2444

Normalpreis € 44,40/ Flasche

Sonderpreis € 34,00/ Flasche

Rebsorten:

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay,
10% Pinot Meunier

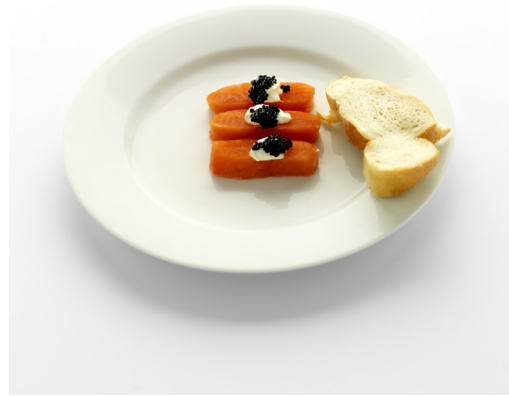
Alkoholgehalt: 12,0 %

Trinktemperatur: 6-10 °C

Dosage: 7 g/l

Valentinsmenü 1

Set mit Lachs, Kaviar & Champagner
im Geschenkkarton:
irisches Royalfilet mit Rosenblüten 200 g
Champagner Carte D' Or 0,75 l .- Drappier
Kaviar Signature Nano 10 g
Bestellnr: 2023VM1
Normalpreis: € 113,40/ Set
Sonderpreis: € 80,00/ Set



Valentinsmenü 2

im Geschenkkarton:
Trüffel Tagliatelle 250 g
Sugo di Pomodoro e tartufo 180 g
Trüffelbutter 80 g
Trüffel- Wildschwein-Salami ca. 270 g
Trüffelkäse 160 g
Bestellnr.: 2023VM2
Normalpreis € 60,90/ Set
Sonderpreis: € 40,00/ Set

Tartufi Alfonso Fortunati ist eines der erfolgreichsten Unternehmen im Bereich der Verarbeitung und des Vertriebs von Trüffeln. Sowohl frisch, als auch in Form von Saucen, Brotaufstrichen, Würsten und Käse hat Fortunati einiges zu bieten. Der Betrieb liegt im Herzen Umbriens und ist seit über vierzig Jahren sehr erfolgreich. Das spiegelt sich in seinen hervorragenden Produkten wider.



Valentinsmenü rund um die Trüffel

Genießen Sie einige Scheiben der feinen Trüffelwurst mit dem Trüffelkäse während der Zubereitung der Tagliatelle

Trüffeltagliatelle
Zutaten (für 4 Personen)
250 g Tagliatelle
100 ml Schlagobers
50 g Trüffelbutter
ca. 30 g Trüffelkäse gerieben
1 Prise Pfeffer
2 Eidotter
1 Prise Salz
etwas Nudelwasser

Zubereitung:

Die Tagliatelle werden zuerst in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest gegart. Die Trüffelbutter zusammen mit dem Obers in eine tiefe Pfanne geben, langsam erhitzen, die Eidotter beimengen und leicht einreduzieren. Etwas Nudelwasser beifügen sodass eine cremige, sämige Konsistenz entsteht.

Anschließend die garen Tagliatelle abgießen, gut abtropfen lassen und direkt in die Pfanne zur Trüffelsauce geben. Gut durchschwenken und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle in tiefen Tellern anrichten und mit geriebenen Trüffelkäse genießen.

Um ganz schnell ein feines Gericht zu zaubern, können Sie die Tagliatelle bissfest kochen, mit Sugo di Pomodoro e Tartufo vermengen und mit Trüffelkäse verfeinern .

Delikates aus dem Wasser für Aschermittwoch

Bitte vorbestellen : Lieferbar 10./ 14./ 21. und 22. Februar 2023



Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale, tiefgekühlt, Herkunft Karibik, ca. 500g/ Stück

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.

Best. Nr. M218

Normalpreis € 98,00/ Stk

Sonderpreis € 74,00 / Stk

Thunfisch Red Tuna SAKU

2 x 250 g Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, einzeln gefroren, Sashimi Qualität

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. Seit einem Jahr ist der Red Tuna Saku in unserem Sortiment, wir und unsere Kunden sind davon genauso überzeugt, wie die besten Lokale Deutschlands, auf deren Speisekarte man diesen außergewöhnlichen Fisch auch findet.

Best.Nr. 22129

Normalpreis € 46,00 / Set

Sonderpreis: € 34,00 / Set



Sardinenset - La Bonne Mer

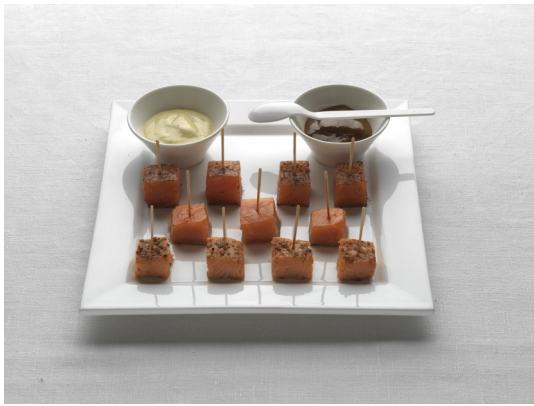
- Sardinen mit Bio-Olivenöl 135 g
- Sardinen mit Bio-Zitrone & Basilikum Marinade ohne Öl 135 g
- Sardinen mit Bio Tomaten und Basilikum 135 g

Best.Nr. 202301S

Normalpreis: € 18,60 / Set

Sonderpreis € 14,00 / Set





3er Lachs Kombi ganz ca. 900-1200 g, Norwegen

je ca. 300 g von Räucher-, Graved- und warmgeräucherten Lachs.

Die sogenannte Winner-Combination, mit der unsere Partner Räucherei mehrmals die nowergische Lachs-Championship gewinnen konnte.

Bei dieser Variation findet garantiert jeder seinen Lieblingslachs.

Best.Nr: 1009

Normalpreis € 93,00/ kg

Sonderpreis: € 62,00/ kg

frischer Forellenkaviar 250 g - Caviar de Neuvic

Haltbarkeit ca 6 Wochen

Das Korn ist mittelgroß und hat eine orange Färbung. 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

Normalpreis € 46,00

Sonderpreis: € 35,00



St. Petersfisch-Filets, Wildfang, Süd-West-Pazifik, 900 g, einzeln gefroren

Das weiße Fleisch ist fest und von äußerst feinem Geschmack. Der Petersfisch eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Grillen. Einfach mit frischem Spinat und Petersilienkartoffel genießen.

Best. Nr. M18

Normalpreis: € 29,90

Sonderpreis € 22,00



Köstliches für die Osterfeiertage!

Delikatessen für den Ostertisch..

Bitte vorbestellen: Lieferbar 5. und 6. April 2023

Frisches BIO Merino Lamm aus dem Traunviertel haltbar ca. 7 Tage, vakuumverpackt

Das zarte, saftige Fleisch der BIO-Merino Lämmer aus Oberösterreich ist immer ein Genuss. Am Tor zum Salzkammergut grasen die Schafe auf ausgesuchten Weiden. Die Gräser des Voralpenlands, BIO Getreide, die frische Luft des angrenzenden Seengebiets und natürlich die sorgsame Aufzucht geben dem Lammfleisch die außergewöhnliche Qualität. Feiner, milder Geschmack und eine zarte, buttrige Textur versprechen einen Genuss der Sonderklasse.

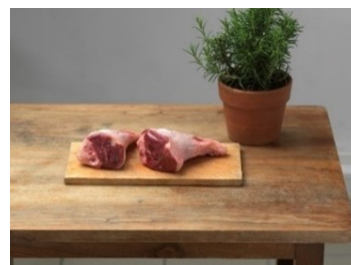


Frische BIO Lammkrone vom Merino Lamm ca. 0,8-1,1 kg/ Packung mit Knochen, frisch, vakuumverpackt

Bestellnr.: F79

Normalpreis € 78,50/ kg

Sonderpreis: € 58,00/ kg



Frische BIO Merino Lamm Stelze ca. 1,00-1,30 kg/ Packung mit Knochen, 4 Stück frisch, vakuumverpackt

Bestellnr.: F78

Normalpreis € 33,00/ kg

Sonderpreis: € 24,00/ kg



Frische BIO Merino Lamm Ossobuco (Scheiben) ca. 0,8 - 1,2 kg / Packung, mit Knochen,

Das Lamm-Ossobuco ist eine außergewöhnliche Variante des ital. Klassikers. Es ist zart und durch die Schmorzeit ideal für Ostereinladungen. Einfach köstlich.

Bestellnr.: F156

Normalpreis € 38,00/kg

Sonderpreis: € 28,00/ kg

Osterschinken vom Duroc-Schwein

ca. 1 kg, 4 Wochen haltbar

Ein Klassiker für den Ostertisch in feinsten Qualität vom Fleischhauer unseres Vertrauens. Dünn aufgeschnitten, mit Kren und Senf toll, als Vorspeise oder als Highlight zur Osterjause.

Bestellnr.: F16

Normalpreis € 42,90 kg

Sonderpreis: € 32,00/ kg

Das Traunviertler Duroc-Schwein wird artgerecht im geräumigen Stall gehalten und bekommt bestes Futter um eine optimale Fleischqualität zu erzielen.





Marokkanische Salzzitronen 625 g

Eine Spezialität der marokkanischen Küche, perfekt zu Lamm. Wir lieben diese in Salzlake eingelegten Zitronen in Frühlingsalaten, zu Fisch und zu Lamm.

Bestellnr.: W180409

Normalpreis € 19,00/ Stk.

Sonderpreis: € 14,90/ Stk.

Sel de mer au Vin Rouge et Laurier 135 g in der Mühle

Dieses französische Meersalz mit Rotwein und Lorbeer ist ein Gedicht für Fleischgerichte und Saucen. Das Salz gibt ein kräftiges Aroma und passt perfekt zu Lamm-Gerichten.

Bestellnr.: 3012

Normalpreis € 6,90

Sonderpreis: € 5,30



Chef de Cuisine „Ras el Hanout“ – Gewürzmischung 70 g

Eine köstliche nordafrikanische Gewürzkomposition. Verleiht Lammfleisch und Eintöpfen eine orientalische Note. Mit Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Paprika und Pfeffer.

Bestellnr: 4131

Normalpreis € 14,00

Sonderpreis: € 10,50

Bomba – Gewürztes Tomatenmark 200 g – Laura Santtini

Einmal probiert und seitdem ständig in Verwendung.

Wir nutzen dieses 3fach konzentrierte Tomatenmark als Geschmacksbombe für Saucen, Dips, Suppen oder Aufstriche. Nicht umsonst bezeichnet Laura Santtini die Paste als Umami: Tomatenpüree, Soffritto, Rotwein und brauner Rohrzucker verfeinern jedes Gericht.

Bestellnr.: 5568

Normalpreis € 5,90

Sonderpreis: € 4,40



Horseradish Cream 140 g - Cartwright & Butler

Eine feine Meerrettichcreme mit Eigelb, Essig und Rapsöl schmeckt zu Fleisch und Fisch. Diese Zubereitung ist typisch englisch und passt hervorragend zum Beispiel zu kalten Aufschnitt und Schinken.

Bestellnr.: 740033

Normalpreis € 13,50

Sonderpreis: € 10,00



Bestellzettel

Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftring
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at
+4372163981



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

Valentinstag & Aschermittwoch

<u>STK</u>	Lachsrückenfilet mit Rosenblüten 200 g	Bestellnr.: 20182311	€ 29,00/ Stk.
<u>STK</u>	Kaviar Signature Osietra 10 g	Bestellnr.: 22785	€ 23,00/ Stk.
<u>FL</u>	Champagner Cuvée Carte d`Or Brut 0,75 l	Bestellnr.: A2444	€ 34,00/ Fl.
<u>Set</u>	Valentinsmenü 1	Bestellnr.: 2023VM1	€ 80,00/ Set
<u>Set</u>	Valentinsmenü 2	Bestellnr.: 2023VM2	€ 40,00/ Set
<u>STK</u>	Langusten-Schwanz ca. 500 g	Bestellnr.: M218	€ 74,00/ Stk.
<u>STK</u>	Thunfisch Red Tuna Saku 2 x 250 g	Bestellnr.: 22129	€ 34,00/ Set
<u>STK</u>	Sardinenset	Bestellnr.: 202301S	€ 14,00/ Set
<u>STK</u>	3erLachs Kombi ca. 900 -1200 g	Bestellnr.: 1009	€ 62,00/ kg
<u>STK</u>	Forellenkaviar ca. 250 g	Bestellnr.: 1019	€ 35,00/ Stk
<u>STK</u>	St. Petersfisch-Filets 900 g	Bestellnr.: M18	€ 22,00/ Stk.

Lieferung durch DHL* zwischen 8 -18 Uhr am FR 10/2 DI 14/2 MI 21/2 DO 22/2

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

Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr Versandkosten bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Abholung bei Zettl, 4064 Oftring, 9-16 Uhr am FR 10/2 DI 14/2 MI 21/2 DO 22/2

Ostern

<u>STK</u>	Lamm Krone ca. 0,8-1,1 kg	Bestellnr.: F79	€ 58,00/ kg
<u>STK</u>	Lamm Stelze ca. 1,00-1,30 kg	Bestellnr.: F78	€ 24,00/ kg.
<u>STK</u>	Lamm Ossobuco ca. 0,8 - 1,2 kg	Bestellnr.: F156	€ 28,00/ kg
<u>Set</u>	Osterschinken vom Duroc Schwein ca. 1 kg	Bestellnr.: F16	€ 32,00/ kg
<u>Set</u>	Salzzitronen 625 g	Bestellnr.: W180409	€ 14,90/ Stk.
<u>STK</u>	frz. Meersalz mit Rotwein und Lorbeer 135 g	Bestellnr.: 3012	€ 5,30/ Stk.
<u>STK</u>	Cef de Cuisine „Ras el Hanout“ 70 g	Bestellnr.: 4131	€ 10,50/ Stk
<u>STK</u>	Bomba 200 g (Tomatenmark)	Bestellnr.: 5568	€ 4,40/ Stk
<u>STK</u>	Horseradisch Cream 140 g	Bestellnr.: 1740033	€ 10,00/ Stk

Lieferung durch DHL* zwischen 8 -18 Uhr am MI 5/4 DO 6/4

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

Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr Versandkosten bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Abholung bei Zettl, 4064 Oftring, 9-16 Uhr am MI 5/4 DO 6/4

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ e-mail _____