

# BEST OF 2019



Pünktlich zum Jahresende möchten wir Sie nochmals mit unseren Bestsellern des Jahres verwöhnen. Angefangen vom zarten Filet des Simmentaler Rinds, welches auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels aufwächst, über Black Tiger Wildfang Garnelen, welche in dem glasklaren Wasser des Pazifiks gefangen wurden, bis hin zum Gold des Wassers, mit unserer Auswahl an feinsten Kaviar.

## frisches Filet vom Simmentaler Rind, 1,1-1,5 kg

frisch, mind. 3 Wochen naturgereift, mind. 7 Tage im Vakuum haltbar, Herkunft Mühlviertel OÖ



Das Filet ist der begehrteste Teil des Rindes, es ist butterzart und geschmacksintensiv. Der geringe Fettanteil und die feine Marmorierung machen das Fleisch besonders saftig.

Best. Nr. F9

**Sonderpreis € 50,00/ kg**

~~Normalpreis: € 69,00/ kg~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

## frisches Flank Steak vom Simmentaler Rind, 0,50 – 0,90 kg

frisch, mind. 3 Wochen naturgereift, mind. 7 Tage im Vakuum haltbar, Herkunft Mühlviertel OÖ



Flank Steak ist ein Trend Cut aus den USA, der sich in Europa immer größerer Beliebtheit erfreut. Das Flank Steak ist von ausgezeichneter Qualität, gut marmoriert und geschmacksintensiv. Es sollte nur medium rare gegrillt oder gebraten werden, dann wird es besonders zart und saftig. Anschließend quer zur Faser in ca. 1 cm breite Scheibe aufschneiden und servieren.

Best. Nr. F161

**Sonderpreis € 25,00/ kg**

~~Normalpreis € 35,00/ kg~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

## frisches Hirschkalbsrückenfilet, ca. 0,9 – 1,3 kg

frisch, vakuumverpackt, mind. 7 Tage im Vakuum haltbar, Herkunft STMK/NÖ



Diese maximal einjährigen Tiere aus heimischer Jagd liefern neben dem Reh das zarteste Wildfleisch. In Steaks oder im Ganzen rosa gebraten, mit Apfel-Rotkraut und Polenta genießen.

Best. Nr. 249

**Sonderpreis: € 50,00/ kg**

~~Normalpreis € 70,40/ kg~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

**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

**frisches Rehrückenfilet 2 Stück, insgesamt ca. 0,7-1,6 kg**  
frisch, vakuumverpackt, mind. 7 Tage im Vakuum haltbar, Herkunft STMK/NÖ

Rehfleisch ist kurzfasrig, mager und tiefrot. Durch die natürliche Lebensweise enthält das Fleisch viele Mineralstoffe. Bei Rehwild deckt die Natur den Tisch. Rehe sind reine Pflanzenfresser und ernähren sich bevorzugt von Kräutern, Gräsern, Blättern, jungen Trieben und Knospen, sowie Wald- und Feldfrüchten. Rehrücken ist einer der Klassiker der heimischen Wildküche. Kurz anbraten und im Anschluss noch einige Minuten bei 180°C im Rohr nachziehen lassen.

Best. Nr. 250

**Sonderpreis: € 53,00/ kg**~~Normalpreis € 74,00/ kg~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!



**frisches Gamsrückenfilet ohne Knochen, ca. 0,8 – 1,2 kg**  
frisch, vakuumverpackt, mind. 7 Tage im Vakuum haltbar, Herkunft STMK

Die Gams lebt im schwer begehren Gebirge, daher ist Gamsfleisch rar und eine seltene Delikatesse. Das dunkle, saftige Fleisch ist außergewöhnlich zart, aromatisch und übertrifft den Geschmack anderer Wildarten.

Einfach mit Meersalz würzen, anbraten und bei wenig Hitze im Ofen nach ziehen lassen. Oder in Medallions schneiden und mit Mangalitza Speck umwickeln, schmeckt fantastisch, zergeht auf der Zunge.

Best. Nr. F150

**Sonderpreis: € 59,00/ kg**~~Normalpreis € 79,00/ kg~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!



**Lachsfilet tiefgekühlt und portioniert**  
(4 x 125 g) + 2x125 g GRATIS Gesamtgewicht 750 g

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

Auf Grund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, ganzjährig auch als Rohlachs zum Braten oder Grillen anbieten.



Best. Nr.: 1060

**Sonderpreis: € 14,95/ 0,5 kg + 2x125 g GRATIS Gesamtgewicht 750 g**~~Normalpreis € 19,95/ 0,5 kg~~

**frisches Welsfilet (Wallerfilet) warmgeräuchert ca. 120-160 g**  
frisch, im Ganzen, Haltbarkeit ca. 3 Wochen, Herkunft Burgenland

Ein wahrer König im Süßwasser, dessen warmgeräuchertes Filet einen echten Leckerbissen darstellt.

Best. Nr. 1099

**Sonderpreis: € 3,65/ 100 g**~~Normalpreis € 4,95/ 100 g~~

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!



**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

**Wels- (Waller) Verhackertes 150 g**  
Haltbarkeit ca. 3 Wochen, Herkunft Burgenland

Das Rillette vom geräuchertem Waller, ist dem österreichischem Fleisch Verhackertem sehr ähnlich. Ein Aufstrich aus Fisch im eigenem Saft und Fett gekocht sodass die Masse schön streichfähig wird. Den Aufstrich auf Baguette serviert als raffinierte Vorspeise für Ihre Festtage.

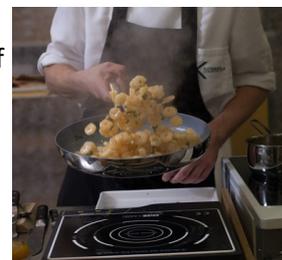
Best. Nr. Z16001

**Sonderpreis: € 8,00**~~Normalpreis € 11,00~~**frische Grönlandshrimps 0,9 kg**

frisch, in Salzlake, Haltbarkeit ca. 3 Wochen, Herkunft Nordatlantik

Die Grönlandgarnelen wachsen in den tiefen, kalten Gewässern des Nordens und entwickeln daher ein festes und geschmacksintensives Fleisch. Die Shrimps werden gleich auf dem Schiff in Salzwasser kurz gekocht. Im Anschluss werden sie geschält und in Lake eingelegt.

Best. Nr. N1

**Sonderpreis: € 39,00**~~Normalpreis € 53,00~~**Wildfang Black Tiger Garnelen 8/12, mit Schale, 1 kg**  
Wildfang (Pazifik), easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln gefroren

Garnelen aus Wildfang werden eher selten im Handel angeboten. Es gibt einfach wenig. Sie sind nährstoffreich, kalorienarm und enthalten viele Proteine. Sie werden handselektiert und nach Qualität und Gewicht sortiert und sofort schockgefrostet. Die Garnelen erhalten dabei eine „Glaser“, also einen dünnen Eismantel, der sie optimal vor Keimen schützt. Die Garnelen sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

Best. Nr. M23

**Sonderpreis: € 40,00**~~Normalpreis € 56,00~~**Wildfang Black Tiger Garnelen 13/15, ohne Schale, 1 kg**  
Wildfang (Pazifik), easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln gefroren

Die kleinen Schalentiere verfügen über einen überdurchschnittlich hohen Eiweißanteil und liefern unserem Körper bei Verzehr wichtige Baustoffe zur Regenerierung und Zellerneuerung. Es gibt viele köstliche Rezepte auf Basis von Garnelen.

Best. Nr. M12

**Sonderpreis: € 39,00**~~Normalpreis € 55,00~~

**Wildfang Garnelen 6/8 XL, mit Schale, 1 kg**

Wildfang (Pazifik), easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln gefroren

Diese XL-Riesengarnelen aus dem Indopazifischen Meer werden nur in wenigen ausgewählten Hauben-Restaurants in Europa angeboten und sind im Handel kaum erhältlich. Das Besondere an dieser Garnele ist neben dem wohlschmeckenden, leicht fleischigem Geschmack, der an Hummer erinnert, vor allem die Größe. Wir empfehlen diese Wildfangriesengarnelen möglichst pur - nur in ein wenig Butter mit frischen Kräutern gebraten - mit etwas Sauce und Zitrone zu genießen!



Best. Nr. M11

**Sonderpreis: € 50,00**

Normalpreis € 69,00

**Wildfang Jakobsmuscheln, ohne Rogen, 1000 g**

Wildfang (Nordamerika), ausgelöst, einzeln tiefgefroren

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 anbraten.



Best. Nr. M43

**Sonderpreis: € 40,00**

Normalpreis € 55,00

**Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale ca. 300 g/ Stück**

tiefgekühlt, Herkunft Karibik

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

**Sonderpreis: € 37,50**

Normalpreis € 51,00

#### 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

#### frischer Kaviar Osietra Signature 100 g

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: € 195,00**

~~Normalpreis € 259,60~~



#### frischer Kaviar Beluga Signature 30 g

Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Frankreich, Kaviarhaus HUSO, Caviar de Neuvic, Störart: eigene Züchtung (Huso Huso)

Neuvic, Störart: eigene Züchtung (Huso Huso)

Beluga Stör ist auf Grund seiner Seltenheit auch der Bekannteste unter den Kaviararten. Das Kaviarkorn des Belugas stellt das Größte aller Kaviararten dar. Die Eier sind hell bis dunkelgrau und von fein-cremiger Konsistenz. Der Geschmack ist mild und cremig mit einem Hauch von Sahne. Dank der groben Körnung ist der Kaviar sehr knackig und sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Ein kühles Glas Champagner unterstreicht den Charakter dieses Kaviars.

Best. Nr. 253

**Sonderpreis: € 110,00**

~~Normalpreis € 150,00~~



#### frischer Lachskaviar 250 g

Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Alaska

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 Rogen der weiblichen Lachse, der durch schonendes Salzen haltbar gemacht wird. Charakteristisch für den Kaviar ist sein leichter, milder Lachsgeschmack.

Es ist eine Reise der Sinne, wenn sich die feinen Aromen der Kaviarkörner am Gaumen entfalten.

Best. Nr. N32

**Sonderpreis: € 47,00**

~~Normalpreis € 63,00~~



#### frischer Forellenkaviar 250 g

Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Deutschland

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.

Best. Nr. N33

**Sonderpreis: € 33,00**

~~Normalpreis € 46,00~~



# Bestellzettel

**Bestellen bis 9. Dezember 2019 möglich.**

**Sonderpreise gelten nur bei Lieferung/ Abholung in Oftring: KW 51**

**Bestellen:** Telefonisch, per E-Mail, oder unter [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

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

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

## Rabattcode zettl20

Sie erhalten **20% Rabatt**

in unserem onlineshop

[www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

(ausgenommen Sonderpreise wie

in diesem Angebot, Aktionen und

Herzkinde-Geschenke).



stück\*

Produkt Filet Simmentaler Rind  
Art.Nr. F9

Produkt Flank Steak Simmentaler  
Art.Nr. F161

Produkt Hirschkalbsrückenfilet  
Art.Nr. 249

Produkt Rehrückenfilet 2 Stk.  
Art.Nr. 250

Produkt Gamsrückenfilet  
Art.Nr. F150

Produkt Lachsfilet tiefgekühlt  
Art.Nr. 1060

stück\*

Produkt Welsfilet, warmgeräuchert  
Art.Nr. 1099

Produkt Welsverhackertes  
Art.Nr. Z16001

Produkt Grönlandshrimps  
Art.Nr. N1

Produkt Garnelen 8/12 MIT Schale  
Art.Nr. M23

Produkt Garnelen 13/15 OHNE Schale  
Art.Nr. M12

Produkt Garnelen 6/8 MIT Schale  
Art.Nr. M11

stück

Produkt Jakobsmuscheln  
Art.Nr. M43

Produkt Langusten-Schwanz  
Art.Nr. M218

Produkt Kaviar Osietra Signature 100 g  
Art.Nr. 1081

Produkt Kaviar Beluga Signature 30 g  
Art.Nr. 253

Produkt Lachskaviar 250 g  
Art.Nr. 1018

Produkt Forellenkaviar 250 g  
Art.Nr. 1019

\*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht Ihrer Bestellung. Haltbarkeit: geräucherter Lachs ca. 3 Wochen, 3er Lachs ca. 2 Wochen.

## Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-/Nachname:\*

Straße, Nr.:

PLZ, Ort:\*

Mobilnr.:

E-Mail:

\*Bitte angeben:

**Abholung bei Zettl GmbH**, Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

KW 51:  Mi 18/12 8-18 Uhr  Do 19/12 8-18 Uhr

Fr 20/12 8-16 Uhr

KW 52:  Mo 23/12 9-13 Uhr

**Zustellung durch den Paketdienst DPD Primetime** Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Unterschrift erforderlich!

KW 51:  Mi 18/12 8-17 Uhr  Do 19/12 8-17 Uhr

**Versandgebühren:** Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:

bis 2 kg: € 7,70/ bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

**Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:**

**Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)

**Zettl in Wien!** Abholung bei Biergreissler, Lederergasse 4, 1080 Wien

KW 51:  Do 19/12 14-21 Uhr

Fr 20/12 14-21 Uhr

Sa 21/12 12-18 Uhr

**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.: