

Angebot gültig bis 26. Februar 2020

## Aus dem Zettl-Gourmetclub

# Für die kalten Tage

## Deftige und feine Köstlichkeiten



Junges Wild: Wer mehr auf die Qualität von Lebensmittel achtet, weiß ohnehin was er am heimischen Wildpret hat. Das Frischlingsfleisch zeichnet sich durch seinen milden, leicht süßlichen Geschmack aus. Es ist saftig und zart. Das Wildschwein darf das ganze Jahr über bejagt werden, daher können wir wöchentlich die Delikatesse frisch beziehen.

### Frischlingsrücken mit Knochen (10 Rippen), Österreich 1,5 - 2,00 kg, frisch, 7 Tage haltbar



Den Frischlingsrücken mit Wildgewürz rundum einreiben, rasch scharf anbraten und für 2 Stunden bei 160°C auf Wurzelgemüse ins Rohr geben.  
Brigitta Zettls Tipp: Reichen Sie zum Frischlingsrücken, getrüffeltes Kartoffelpüree! Ihren Gästen wird es vorzüglich schmecken und die Zubereitung ist einfach und schnell. Ein Haubenmenü mit wenigen Handgriffen!

Bestellnr.: F18101  
Normalpreis € 24,00/ kg  
Sonderpreis: € 16,50/ kg\*

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!

### Frischlingskeule mit Knochen, Österreich 2,00 kg – 3,00 kg, frisch, 7 Tage haltbar



Die Zubereitung der Frischlingskeule ist gleich wie beim Rücken, jedoch sollte die Keule zumindest eine halbe Stunde länger im Rohr braten.

Bestellnr.: F153  
Normalpreis € 24,00/ kg  
Sonderpreis: € 16,50/ kg\*

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!

### Wildleberkäse ca. 500 g, Österreich, frisch, 7 Tage haltbar Wildschweinverhackertes 200g, Österreich

Die Fleischerei Kainrath ist bekannt für die köstlichen Wildkreationen. Handwerklich perfekt und geschmacklich fein abgestimmt. Ein wahrer Genuss ist Wildleberkäse und Wildschweinverhackertes, für die Frau Kainrath weit über das Ybbsertal hinaus bekannt ist.

Der Wildleberkäse ist dunkler als gewöhnlich und wird mit Wildkräutern verfeinert. Das Fleisch ist vorgebraten, es kann kalt gegessen oder bei 90°C eine Stunde im Rohr erwärmt werden.

Bestellnr.: F18102  
Normalpreis € 10,50  
Sonderpreis: € 7,80

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!



Wildschweinverhackertes einfach auf einer Scheibe Schwarzbrot genießen

Bestellnr.: 526  
Normalpreis € 5,30  
Sonderpreis: € 4,00

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

Angebot gültig bis 26. Februar 2020

## Für Valentinsgäste am 14.02.2020

### Lachskaviar 250 g, frisch, Caviar de Neuvic, Frankreich

Der Forellenkaviar ist etwas kleiner und fester als Lachsrogen. Die Perlen haben eine gelb-orange Farbe. Der Rogen ist besonders bissfest und sehr mild. Wunderbar als Aperitif!

Bestellnr.: 1018  
Normalpreis € 63,00  
Sonderpreis: € 47,00

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

### Forellenkaviar 250 g, frisch Caviar de Neuvic, Frankreich

Die prallen Lachsrogen sind weich und geschmacksintensiv. Der milde Lachsgeschmack harmoniert wunderbar mit luftig-säuerlichen Blinis.

Bestellnr.: 1019  
Normalpreis € 46,00  
Sonderpreis: € 33,00

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

### 3er Lachs Kombination, ganz, 900-1200 g, Norwegen, ca. 2 Wochen haltbar

Für Lachs Qualität auf höchstem Niveau spielt Zeit eine entscheidende Rolle: Zeit zu lernen und Erfahrungen seit über 30 Jahren zu sammeln. Zeit sich auch um die kleinsten Details zu kümmern. Und Zeit für den Fisch langsam heranzuwachsen. Nur so entsteht beste Qualität. Wie beim Lachs aus Norwegen

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

Bei dieser Lachsvariation findet garantiert jeder seinen Lieblingslachs

Bestellnr.: 1009  
Normalpreis € 81,40/ kg  
Sonderpreis: € 55,00/ kg\*

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



### Wildfanggarnelen Set 8/12 und 13/15 ohne Schale dazu + GRATIS 4 Lachsfilets, tiefgekühlt, gesamt 500 g

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

Einzeln gefroren, ohne Kopf, ohne Darm, ohne Schale,

**Abtropfgewicht 900 g**

Bestellnr.: SET1402  
Normalpreis € 133,95  
Sonderpreis: € 85,00

Bis zu  
**35%**  
vergünstigt!



**Angebot gültig bis 26. Februar 2020**

## Dinner for two

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.

Holzkassette 27x23x8 cm  
Trüffel Tagliatelle 250 g  
Sugo di Pomodoro e tartufo 180 g  
Trüffelbutter 80 g  
Trüffel Salami 300 g  
Schafskäse mit Trüffel 90g

Bestellnr.: 2010  
Normalpreis € 78,00  
**Sonderpreis: € 40,00**

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



### 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.



**Angebot gültig bis 26. Februar 2020**

# Für Heringsschmausgäste am 26.02.2020

**Welsfilet (Wallerfilet) warmgeräuchert ca. 150-210 g,  
frisch, im Ganzen, ca. 3 Wochen haltbar, Österreich**



Ein wahrer König des Süßwassers, dessen warmgeräuchertes Filet einen echten Leckerbissen darstellt.

Bestellnr.: 1099  
Normalpreis ~~€ 49,50/ kg~~  
Sonderpreis: € 36,90/ kg\*

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!

**Karpfenhappen süß-sauer  
170 g, frisch, 3 Wochen haltbar, Österreich**

frische Karpfenhappen süß-sauer eingelegt in Weinessigmarinade mit frischen Zwiebeln und Gewürzen verfeinert.

Bestellnr.: 1902  
Normalpreis ~~€ 13,80~~  
Sonderpreis: € 9,90/ Glas

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



**Forellenhappen süß-sauer  
170 g, frisch, 3 Wochen haltbar, Österreich**

frische Forellenhappen süß-sauer eingelegt in Weinessigmarinade mit frischen Zwiebeln und Gewürzen verfeinert.

Bestellnr.: 1802  
Normalpreis ~~€ 13,80~~  
Sonderpreis: € 9,90/ Glas

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



**Wels (Waller)-Verhackertes  
150 g, frisch, 30 Tage haltbar, Österreich**

Rillettes vom geräucherten  
Waller, im Glas

Bestellnr.: Z16001  
Normalpreis ~~€ 11,00~~  
Sonderpreis: € 8,00/ Glas

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!



**Räucherfischaufstrich, 150 g  
frisch, 3 Wochen haltbar, Österreich**

Verschiedene Räucherfische  
aus Österreich in Kombination  
mit Kräutern zu einem feinen  
Aufstrich verarbeitet

Bestellnr.: 17012020  
Normalpreis ~~€ 11,00~~  
Sonderpreis: € 8,00/ Glas

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

**Angebot gültig bis 26. Februar 2020**

## NEU Pancetta (Fischfleisch) vom Wels Fischeinwaage 120 g, frisch, im Glas, ca. 6 Wochen haltbar



Panchetta hört sich viel netter an als Bauchfleisch vom Wels. Mit getrockneten Tomaten und Olivenöl ist der Fisch aus dem Burgenland eine wahre Delikatesse.

Bestellnr.: F151  
Normalpreis € 12,00  
Sonderpreis: € 9,00

Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

## Störsuppe im Glas 780 g

Die samtig, feine Störsuppe besticht durch ihren einzigartigen Geschmack, welcher mitunter an Hummer erinnert. Tomaten, Karotten, Sellerie, Gewürze, Olivenöl und Weißwein geben diesem Produkt alle Aromen einer authentischen Fischsuppe.

Sturgeon Cremesuppe ist ein einzigartiges Rezept aus Störfleisch der Domaine Huso.

Bestellnr.: F48  
Normalpreis € 9,90  
Sonderpreis: € 6,90/ Glas

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



## Stör-Bouillabaisse im Glas 500 ml

Die Bouillabaisse ist die perfekte Art ein feines Abendessen zu beginnen. Hier handelt es sich um die Version mit großzügigen Gemüse- und Störstücken.

Hergestellt im Geiste der französischen Küche wird diese Bouillabaisse aus dem Südosten Frankreichs noch durch den einzigartigen Stör aus der Domaine Huso verfeinert.

Bestellnr.: F50  
Normalpreis € 17,00  
Sonderpreis: € 9,90/ Glas

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!

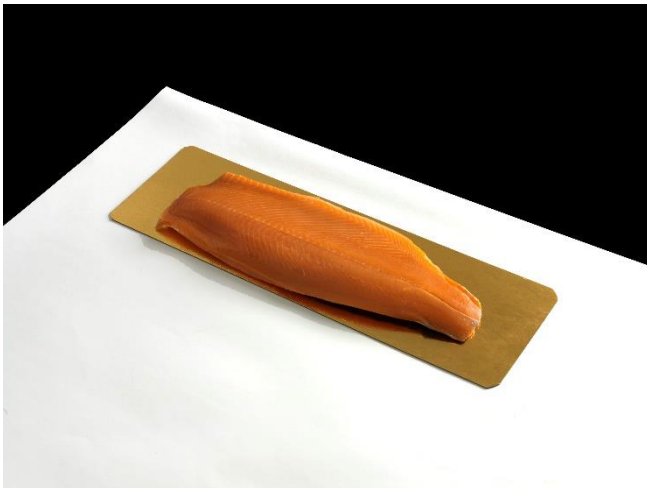


**Angebot gültig bis 26. Februar 2020**

Lachs inspirierte immer wieder Gourmets zu kulinarischen Wundern - Lachscarpaccio, Tartar oder Mousse von Räucherlachs sind beispielhaft für dessen Vielfalt.

Das wertvollste auf der Welt ist Zeit. Wir geben Sie unserem Lachs.

### Räucherlachs ganz 1000-1400 g, Norwegen



Seit jeher herausragende Qualität, sehr zart, mild und bester Geschmack. Der Gewinner zahlreicher Blindverkostungen in Norwegen. Es werden nur frisch gefangene (keine tiefgekühlten) Lachse zur Räucherung verwendet.

**Seit über 30 Jahren unser meistverkaufter Artikel.**

Bis zu  
**35%**  
vergünstigt!

Bestellnr.: 1002  
Normalpreis € 66,00/ kg  
**Sonderpreis: € 42,90/ kg\***

### Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz, 300-600 g, Norwegen

Das Räucherlachs-Rückenfilet ist das Edelste Stück vom Lachs. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.

Bestellnr.: 1010  
Normalpreis € 119,90/ kg  
**Sonderpreis: € 77,00/ kg\***

Bis zu  
**35%**  
vergünstigt!



### Olivenöl Son Valls 0,5l, Mallorca

Für dieses Jahrgangs-Öl 2019 wurden ausgesuchte Oliven der Sorte Arbequina drei Stunden nach der Ernte kalt extrahiert. So werden die ungesättigten Fettsäuren und aromatischen Verbindungen geschützt. Son Valls Ernte 2019 zeichnet sich durch Dichte, Klarheit und leuchtend grüne Farbe aus. Frucht und Schärfe sind fein ausbalanciert und erinnern an frisches Gras, Artischoke und Tomate.

Bestellnr.: 33  
Normalpreis € 18,00  
**Sonderpreis: € 13,00**

Bis zu  
**30%**  
vergünstigt!



**Angebot gültig bis 26. Februar 2020**

# Unsere Weinempfehlung für Ihren besonderen Anlass

**Good times rot – Weingut Schuller**  
Dieser Wein passt perfekt zu Ihrem Wildgericht

**Herkunft:** Burgenland  
**Rebsorten:** St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Franc  
**Inhalt:** 0,75 L  
**Trinktemperatur:** 16-18 °C

Bestellnr.: G91  
Normalpreis € 59,00/ Karton  
**Sonderpreis: € 42,00/ 6er Karton** (Preis pro Fl. € 7,00)



Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

**Champagne Coq Rouge Rosé Brut – Selction Baron Alexander von Essen**  
Passt perfekt zu Ihrem Valentinsmenü

**Herkunft:** Frankreich  
**Anbaugebiet:** Champagne  
**Erzeuger:** Champagne Philipponnat  
**Rebsorten:** 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
**Farbe:** Rosé  
**Serviertemperatur:** 8°C  
**Inhalt:** 0,75l

Bestellnr.: 44  
Normalpreis € 31,90  
**Sonderpreis: € 24,00/ Flasche**



Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!

**Weißer Löwen – Weingut Schröck**  
Dieser Wein passt perfekt zu Ihrem Heringsschmaus

**Herkunft:** Österreich  
**Anbaugebiet:** Neusiedlersee  
**Rebsorte:** Welschriesling  
**Farbe:** weiß  
**Serviertemperatur:** Leicht gekühlt bei ca. 8-10 °C  
**Inhalt:** 0,75l

Bestellnr.: G122  
Normalpreis € 58,00 / Karton  
**Sonderpreis: € 40,00/ 6er Karton** (Preis pro Fl. € 6,66)



Bis zu  
**25%**  
vergünstigt!



Angebot gültig bis 26. Februar 2020



# Bestellzettel

Bestellen bis **03.02.2020** für Valentinstag,  
bis **16.02.2020** für Aschermittwoch möglich.

Sonderpreise gelten nur bei Lieferung/ Abholung in Oftring: KW 6, KW 7, KW 8 und KW 9

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

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.  
Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. [www.zettlgbmh.at](http://www.zettlgbmh.at)

Mit \* unbedingt ausfüllen!

## Rabattcode zettl20

Sie erhalten 20% Rabatt  
in unserem onlineshop  
[www.zettlgbmh.at](http://www.zettlgbmh.at)  
(ausgenommen Sonderpreise wie  
in diesem Angebot, Aktionen und  
Herzkinder-Geschenke).

STÜCK\*

Produkt. Frischlingsrücken m.K. Art.Nr. F18101
Produkt. Frischlingskeule m.K. Art.Nr. F153
Produkt. Wildleberkäse Art.Nr. F18102
Produkt. Wildschweinverhackertes Art.Nr. 526
Produkt. Lachskaviar Art.Nr. 108
Produkt. Forellenkaviar Art.Nr. 1019

STÜCK\*

Produkt. 3er Lachs Kombination Art.Nr. 1009
Produkt. SET Wildfanggarnelen Art.Nr. SET1402
Produkt. Dinner for two Art.Nr. 2010
Produkt. Welsfilet warmgeräuchert Art.Nr. 1099
Produkt. Karpfenhappen Art.Nr. 1902
Produkt. Forellenhappen Art.Nr. 1802

STÜCK

Produkt. Waller Verhackertes Art.Nr. Z16001
Produkt. Räucherfischaustrich Art.Nr. 17012020
Produkt. Pancetta vom Wels Art.Nr. F151
Produkt. Störssuppe im Glas Art.Nr. F48
Produkt. Stör-Bouillabaisse im Glas Art.Nr. F50
Produkt. Räucherlachs ganz Art.Nr. 1002

Produkt. Lachsrückenfilet Art.Nr. 1010
Produkt. Champagne Coq Rouge Art.Nr. 44

Produkt. Olivenöl Son Valls Art.Nr. 33
Produkt. Junge Löwen Art.Nr. G122

Produkt. Good times rot Art.Nr. G91
----------------------------------------

\*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Produktes 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 :

Telefonnr.:

E-Mail:

## \*Bitte angeben

Abholung bei Zettl GmbH, Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

- KW 6:  Mi 5/2 9-16 Uhr  Do 6/2 9-16 Uhr  FR 7/2 9-13 Uhr  
KW 7:  Mi 12/2 9-16 Uhr  Do 13/2 9-16 Uhr  FR 14/2 9-13 Uhr  
KW 8:  Mi 19/2 9-16 Uhr  Do 20/2 9-16 Uhr  FR 21/2 9-13 Uhr  
KW 9:  Mi 26/2 9-16 Uhr

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

- KW 6:  Mi 5/2 8-17 Uhr  Do 6/2 8-17 Uhr  
KW 7:  Mi 12/2 8-17 Uhr  Do 13/2 8-17 Uhr  
KW 8:  Mi 19/2 8-17 Uhr  Do 20/2 8-17 Uhr  
KW 9:  Mi 26/2 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)