



Angebot gültig bis 04. April 2021

Für Valentinsgäste am 14.02.2021

Aus dem Zettl-Gourmetclub

Die nächsten Wochen werden wir vermutlich vorwiegend zu Hause verbringen. Was gibt es Schöneres als gemeinsam zu kochen und zu den jeweiligen Anlässen feinste Delikatessen zu genießen. Bewusst haben wir Kulinariker ausgewählt, die einfach in der Zubereitung sind und außergewöhnlich munden. Für die nächsten Highlights des Jahres bieten wir beispielsweise ein Dinner mit Ihrer(m) Liebsten, einen Heringschmaus im Kreise Ihrer Familie oder ein Ostermahl, vielleicht schon mit der Großfamilie.

Rezepte dazu finden Sie unter [Brigitta Zettl - Geschenke an die Sinne \(zettlgmbh.at\)](https://www.zettlgmbh.at/brigitta-zettl-geschenke-an-die-sinne)

Lachskaviar 250 g, frisch, Caviar de Neuvic, ca.4 Wochen haltbar, Frankreich



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

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

Bis zu
25%
vergünstigt!

Bio Saiblingskaviar 250 g, frisch Caviar de Neuvic, ca.4 Wochen haltbar, Frankreich



Saiblingsrogen bezieht Caviar de Neuvic von einem Bauernhof der Region Larzac inmitten eines Unesco Kulturerbes. Saiblingskaviar ist leicht golden und etwas fester als Kaviar vom Stör mit einer leicht rauchigen Note

Bestellnr.: 1413
Normalpreis ~~€ 78,00~~
Sonderpreis: € 54,00

Bis zu
30%
vergünstigt!

SOCKEYE Wildlachs geräuchert, geschnitten, 500 g, Alaska

Der Sockeye Wildlachs ist eine wahre Naturdelikatesse, Kenner bewerten ihn als den edelsten und feinsten überhaupt. Dieser Rotlachs ernährt sich vor allem von Meeresplankton und Krebstieren, deshalb sein markant rot gefärbtes, fettarmes Fleisch, das eine Vielfalt an wertvollen Nährstoffen und Omega 3 Fettsäuren aufweist. Der zarte und feinaromatische Wildlachs wird handgebeizt mit etwas Dille versehen und über Buchenholz geräuchert, für Feinschmecker eine Delikatesse sondergleichen.

Bestellnr.: 181030
Normalpreis € 55,00/ Stk.
Sonderpreis: € 38,00/ Stk.

Bis zu
30%
vergünstigt!





Angebot gültig bis 04. April 2021

Lockdown Dinner für Ihre(n) Liebste(n)

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.

Holzpalette 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 als **Vorspeise** einige Scheiben der feinen Trüffelwurst mit dem Trüffelkäse während der Zubereitung der Tagliatelle

Hauptgang 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.

Und als **Abschluss** empfehlen wir Ziegenkäse mit Trüffelöl und goldenem Pfeffer.



Angebot gültig bis 04. April 2021

Rundum gold



Karton schwarz
mit weißem Pfeffer im goldenen Mantel
in der Pfeffermühle 210 g
Milder frischer Ziegenkäse aus Andalusien
100 % Ziegenmilch mit Trüffelöl 180 g

Bis zu
25%
vergünstigt!

Bestellnr.: 1414
Normalpreis € 38,00
Sonderpreis: € 26,90

Wildfanggarnelen Set 8/12 und 13/15 je 1 kg 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 04. April 2021

Für Heringsschmausgäste am 17.02.2021

Welsfilet (Wallerfilet) warmgeräuchert ca. 100-150 g,
frisch, im Ganzen, ca. 3 Wochen haltbar, Österreich



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

Bestellnr.: 1099
Normalpreis ~~€ 4,95/ 100 g~~
Sonderpreis: € 3,69/ 100 g*

Bis zu
30%
vergünstigt!

SET Karpfen-, Forellenhappen + Pancetta
frisch, 3 Wochen haltbar, Österreich

Karpfenhappen süß-sauer, 170 g (frische Karpfenhappen süß-sauer eingelegt in Weinessigmarinade mit frischen Zwiebeln und Gewürzen verfeinert.)

Forellenhappen süß-sauer, 170 g (frische Forellenhappen süß-sauer eingelegt in Weinessigmarinade mit frischen Zwiebeln und Gewürzen verfeinert.)

Pancetta (Fischfleisch) vom Wels, Fischeinwaage 120 g (Mit getrockneten Tomaten und Olivenöl ist der Fisch aus dem Burgenland eine wahre Delikatesse.)

Bestellnr.: 1415
Normalpreis ~~€ 39,60/ SET~~
Sonderpreis: € 28,80/ SET



Bis zu
30%
vergünstigt!

SET Wels-Verhackertes, Räucherfischaufstrich und Welsleberpastete
ca. 3 Wochen haltbar, Österreich



Wels (Waller)-Verhackertes 150 g, frisch, (Rillettes vom geräucherten Waller, im Glas)
Räucherfischaufstrich, 150 g frisch, (Verschiedene Räucherfische aus Österreich in Kombination mit Kräutern zu einem feinen Aufstrich verarbeitet)
Welsleberpastete 150 g frisch, (Wels und Welsleber aus Österreich werden mit Welsfett, Zwiebel, Knoblauch und Majoran zu einem aromatischen Aufstrich verarbeitet. Dazu passt wunderbar auf dunkles Brot)

Bestellnr.: 1416
Normalpreis ~~€ 34,00/ SET~~
Sonderpreis: € 25,00/ SET



Angebot gültig bis 04. April 2021

NEU Fischburger
schon vorgegart, 2 Stk. ca. 150 g, ca. 2 Wochen haltbar

Wels, Forelle und Karpfen werden mit Zwiebel, Gewürzen und Brösel vermengt und vorgegart. Entweder zum Kalt genießen oder noch für 10 Minuten ins Rohr. Dazu passt einfach grüner Salat oder warme Kartoffel.



Bestellnr.: 1451
Normalpreis € 9,90/ kg
Sonderpreis: € 6,50/ kg*

Räucherlachs ganz 1000-1400 g,
2 Wochen haltbar, 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.

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

Bis zu
35%
vergünstigt!

Pulpo (Oktopus) 0,8-1,00 kg

Wildfang-Oktopus, Mittlerer-Ost-Atlantik, tiefgefroren/ Eignet sich besonders als Vorspeise für Salate, kann aber auch gegrillt oder gebraten werden.

Wichtig: Den aufgetauten Pulpo in gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern solange kochen, bis er weich ist (ca. 1,5 Stunden).

Bestellnr.: M97
Normalpreis € 30,50/ kg
Sonderpreis: € 23,00/ kg*



Wildfang Hummer (Lobster) ca. 544 g im Ganzen



Wildfang (Nordwestatlantik) roh, ausgenommen, im Ganzen, tiefgekühlt

Bestellnr.: 251
Normalpreis € 49,50
Sonderpreis: € 35,00

Bis zu
25%
vergünstigt!



Angebot gültig bis 04. April 2021

Für Ostergäste am 04/05.04.2021

BIO Merino Lammstelze

Ca. 1-1,3 kg/ Packung, ca. 10 Tage haltbar, Österreich



frisch, mit Knochen, 4 Stück vakuumverpackt

Das zarte saftige Fleisch der BIO-Lämmer aus Oberösterreich ist immer ein Genuss. Durch eine etwas längere Garzeit bei moderater Temperatur wird die Lammstelze weich und entfaltet ihr einzigartiges sehr zartes Aroma.

Bestellnr.: F78

Normalpreis € 24,50

Sonderpreis: € 17,90

Bio Merino Lamm Spareribs

ca. 0,8 -1,00 kg/ Packung, ca. 10 Tage haltbar, Österreich

natur, frisch, vakuumverpackt,

Bei den Spareribs handelt es sich um den Rohzuschnitt der Rippchen aus dem Lammbauch

Bestellnr.: F154

Normalpreis € 29,90/ kg

Sonderpreis: € 22,00/ kg



Bio Merino Lamm Brust ausgelöst

ca. 1kg/ Packung, ca. 10 Tage haltbar, Österreich



Die Brust vom Bio Merino Lamm ist ein Teil des Lammvorderviertels. Sie ist ausgezeichnet zum Braten und natürlich auch zum Schneiden für ein Ragout.

Tipp: Die Lammbreust auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Öl und Zitronensaft beträufeln, einrollen und mit einem Faden binden. Rundherum scharf anbraten und bei 200° auf die Mittelschiene ins Rohr schieben und ca.1 Stunde garen. Den Rollbraten nochmals mit Öl und Senf bepinseln und eine weitere halbe Stunde im Rohr weiterbraten. Fertig, aufschneiden und mit frischen Salbeiblättern und Salzkartoffel servieren.

Bestellnr.: 1452

Normalpreis € 28,90/ kg

Sonderpreis: € 21,70/ kg

Bis zu
25%
vergünstigt!

Bio Merino Lamm Ossobuco

Ca. 500-700 g/ Packung, ca. 10 Tage haltbar

frisch, vakuumverpackt,

Ein kräftiges saftiges Osterlammgericht für jeden verwöhnten Gast.

Bestellnr.: F156

Normalpreis € 35,00/kg

Sonderpreis: € 25,00/ kg





Angebot gültig bis 04. April 2021

Tafelspitz vom Mühlviertler Milchkalb, Fleckvieh
Ca. 1,00 – 1,4 kg, ca. 7 Tage haltbar



Bestellnr.: F146
Normalpreis € 35,00/kg
Sonderpreis: € 21,90/ kg

Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz 400-700 g
Norwegen

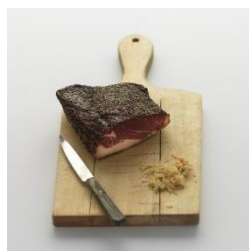


Das Räucherlachs-Rückenfilet ist das Edelste Stück vom Lachs. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.

Bestellnr.: 1010
Normalpreis € 119,90/ kg
Sonderpreis: € 79,00/ kg

Bis zu
35%
vergünstigt!

Pfefferroschinken vom Mangalitzta Schwein
ca.400g



Bestellnr.: F108
Normalpreis € 36,00/ Stk.
Sonderpreis: € 28,00/ Stk.

Osterschinken vom Traunviertler Strohschwein
ca. 1,00 kg, 4 Wochen haltbar



Das Traunviertler Strohschwein wird artgerecht im geräumigen Stall mit viel Stroh gehalten. Das Strohschwein erhält bestes Futter um eine optimale Fleischqualität zu erzielen.

Bestellnr.: F16
Normalpreis € 25,00/ Stk.
Sonderpreis: € 19,50/ Stk.

Minzsauce 140 g



Bestellnr.: W14
Normalpreis € 9,90/ Stk.
Sonderpreis: € 7,40/ Stk.

Marrokanische Salzzitronen 625 g



Bestellnr.: W180409
Normalpreis € 18,00/ Stk.
Sonderpreis: € 14,00/ Stk.



Angebot gültig bis 04. April 2021

Bestellzettel

Bestellen: per E-Mail oder unter www.zettlgmbh.at

AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.
Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

Rabattcode zettl20

Sie erhalten **20% Rabatt**
in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at
(ausgenommen Sonderpreise wie
in diesem Angebot, Aktionen und Herzkinder-
Geschenke).

Vorbestellung 10 Tage!

Lieferung jeweils Donnerstag, Freitag (zwischen 08.00 – 17.00 Uhr)

Stk.

	Lachskaviar € 47,00 Art. Nr.: 1018
	Wildlachs € 38,00/ Stk. Art.Nr.: 181030
	SET Karpfen, Forllenhappen und Pancetta € 28,80 Art.Nr.: 1415
	Lammstelze € 17,90/ kg Art. Nr.: F78
	Lammburst € 21,70/ kg Art. Nr. 1452
	Räucherlachs ganz € 42,90/ kg Art. Nr. 1002
	Tafelspitz vom Mühlviertler Michkalb € 21,90 Art. Nr.: F146
	Osterschinken € 19,50 Art. Nr. F16

Stk.

	Saiblingskaviar € 54,00 Art. Nr. 1413
	Welsfilitet € 3,69/ 100 g Art. Nr.: 1099
	SET Wels Verhackertes, Räucherfischaustrich, Welseberpastete € 25,00 Art.Nr.: 1416
	Spareribs € 22,00 Art. Nr. F154
	Ossobuco € 25,00 Art. Nr. F156
	Lachsrückenfilet € 79,00/ kg Art. Nr. 1010
	Fischburger € 6,50 Art. Nr.: 1451
	Pfefferrohschinken € 28,00 Art. Nr. F108

Sofort lieferbar

Lieferung jeweils Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag (zwischen 08.00 – 17.00 Uhr)

	SET Wildfanggarnelen € 85,00 Art. Nr.: SET1402
	Lockdown Dinner € 40,00 Art. Nr.: 20210
	Wilfang Hummer € Art. Nr.: 251
	Marrokanische Salzzitronen € 14,00 Art. Nr.: W180409

	Käsedessert € 26,90 Art. Nr.: 1414
	Pulpo € 23,00/ kg Art. Nr.: 1002
	Minzsauce € 7,40 Art.Nr.: W14

Vor-/ Nachname:

Adresse:

Mobilnummer:

Wunschlieferdatum:

Versandkosten: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Paketes 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)