

## Aus dem Zettl-Gourmetclub auf die Griller, fertig, los... die Grillsaison ist eröffnet



### Fleisch vom Simmentaler Rind aus Österreich

Rindfleisch galt schon immer als ein sehr hochwertiges Lebensmittel und ist für viele Fleischliebhaber der höchste Genuss. Abhängig von Rinderrasse, Fütterung und Reifeverfahren ergeben sich bei Gourmet Rindfleisch Geschmacks- und Qualitätsunterschiede.

Simmentaler Rinder, ursprünglich aus der Schweiz kommend, gehören im Mühlviertel zur wichtigsten Rinderrasse. Das Fleisch der Tiere ist würzig, aromatisch und von zarter Marmorierung. Die Rinder wachsen während der Vegetationszeit von Frühling bis Herbst auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels auf und werden im Winter mit Heu gefüttert. Unsere Fleischerei ist seit 1882 ein Familienbetrieb. Seither werden auch die Tiere im hauseigenen Schlachthof geschlachtet und weiterverarbeitet. Unser Fleischermeister Anton legt großen Wert darauf, die Tiere nur von Bauern zu beziehen, die er persönlich kennt. Besondere Qualität wird durch die Beobachtung des Wachstums der Tiere, über die Haltung und Fütterung bis hin zur Schlachtung gewährleistet.

**ACHTUNG:** Unsere Preise sind seit 3 Jahren unverändert!

### **Flank Steak vom Simmentaler Rind, ca. 0,7 – 1,1 kg, Mühlviertel, Ö**

frisch, vakuumverpackt  
Ursprungsland: Österreich  
Haltbarkeit: ca. 7 Tage



Flank Steak ist ein Trend Cut aus den USA, der sich in Europa von 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 Scheiben aufschneiden und servieren.

Best. Nr.: F161  
Normalpreis € 35,00/ kg

**Aktionspreis: € 25,00/ kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## Cote de boeuf (Hochrippe) dry aged mit Knochen vom Simmentaler Rind, ca. 1,00 – 1,4 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt, Ursprungsland: Österreich, Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Die Hochrippe Cote de Bouef stammt aus dem vorderen Rücken des Rinds und liegt zwischen Rindernacken und Roastbeef. Sie ist sehr saftig, da das Muskelfleisch von feinen Fettäderchen durchzogen ist. Mit dem Knochen gebraten oder gegrillt schmeckt dieses Teilstück besonders saftig.



Best. Nr.: F10104A

Normalpreis € 57,00/ kg

**Aktionspreis: € 42,00/ kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## Rib Eye mit Knochen vom Simmentaler Rind dry aged 0,5 – 0,8 kg Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt, Ursprungsland: Österreich, Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Dieses saftige, gut durchzogene Muskelfleisch wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt und wirkt wie ein „Auge“ (englisch eye). Dieses sollte vor der Zubereitung niemals entfernt werden. Es ist für den typischen Geschmack mit verantwortlich. Leichte Zubereitung. Es verträgt sogar höhere Temperaturen in der Pfanne oder am Grill damit sich das Fett ein wenig ausbrät und der feine Geschmack und die Saftigkeit erhalten bleibt.



Best. Nr.: F47

Normalpreis € 39,90/ kg

**Aktionspreis: € 29,90/ kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

## T-Bone Steak dry aged vom Simmentaler Rind, ca. 0,5– 0,8 kg

frisch, vakuumverpackt, Ursprungsland: Österreich, Haltbarkeit: ca. 2 Wochen

Das Liebhaberstück: Knochengereiftes Rückensteak mit dem typischen T-förmigen Knochen (englisch: T-Bone). Auf der einen Seite das Filet, gegenüber das Roastbeef.



Best. Nr.: F10

Normalpreis € 50,50/ kg

**Aktionspreis: € 37,00/ kg**

mehr als  
**25%**  
vergünstigt!

**MitarbeiterInnen-Aktion**  
Versand feiner Dinge.  
Delikat essen. Delikat trinken.

**Angebot gültig bis 30. August 2021**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1,  
4064 Oftring

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

**Vorbestellung erforderlich**

## Die große Meeresbox

Wildfang Garnelen (Pazifik) 13/15 mit Schale, easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln tiefgekühlt, je 1000g, Abtropfgewicht 800 g

Wildfang Garnelen (Pazifik) 16/20 mit Schale, easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln tiefgekühlt, je 1000g, Abtropfgewicht 800 g

Die Garnelen sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

Wildfang Jakobsmuscheln, ohne Rogen, ausgelöst, einzeln gefroren, 1000 g, Abtropfgewicht 800 g

St. Petersfisch-Filet, Wildfang, 900 g.

Das weiße Fleisch ist fest, von äußerst feinem Geschmack und eignet sich hervorragend zum Grillen.

Best. Nr.: 21719

Normalpreis € 184,90

**Aktionspreis: € 120,00**



## Kleine Meeresbox

Wildfang Garnelen (Pazifik) 16/20 mit Schale, easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln tiefgekühlt, je 1000g, Abtropfgewicht 800 g

St. Petersfisch-Filet, Wildfang, 900 g

Best. Nr.: 21721

Normalpreis € 78,90

**Aktionspreis: € 49,00**

## Jakobsmuscheln, ohne Rogen, ausgelöst, einzeln gefroren,

Wildfang (Nordamerika) ausgelöst, einzeln tiefgekühlt, 1000 g/ Abtropfgewicht 800 g

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

Normalpreis € 55,00

**Aktionspreis: € 40,00**



**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

**Angebot gültig bis 30. August 2021**

**Vorbestellung erforderlich**

## OlivennÖle aus Griechenland mit Aroma

### **Kaltgepresstes Olivenöl Zitrone 250 ml**

Das intensive Aroma frischer Zitronen zusammen mit kaltgepresstem Olivenöl ist die Krönung aller Antipasti, Nudelgerichte und Jakobsmuschel Carpaccio.

Best. Nr.: 1031 ~~Normalpreis € 12,40~~ **Aktionspreis: € 9,70**

### **Kaltgepresstes Chili Olivenöl 250 ml**

Dieses Olivenöl mit dem zarten Aroma frischer Chilischoten verleiht ausgewählten Speisen einen besonderen Hauch Schärfe.

Best. Nr.: 1034 ~~Normalpreis € 12,40~~ **Aktionspreis: € 9,70**



## Aceto Balsamico Cremon

### **No. 1 CREMA ACETO BALSAMICO | ORANGE 200 ml**

Durch das Verfeinern mit Orangen verleiht es dem Balsamico einen fruchtigen Geschmack mit ausgewogener Süße und Säure.

Verfeinert Dressings, Salate, Marinaden und vor allem auch Eiscreme, Obstsalate & Obstkuchen.

Best. Nr.: 1342 ~~Normalpreis € 12,80~~ **Aktionspreis: € 9,90**

### **No. 2 CREMA ACETO BALSAMICO | GRANATAPFEL 200 ml**

Eine Crema Aceto Balsamico mit süß-säuerlichem, vollreifem Granatapfel. Eine Attraktion in jeder Küche und vielseitig anwendbar. Perfekte Ergänzung zu Salaten, Süßem wie Vanilleis und Kaiserschmarrn sowie kalten Platten.

Best. Nr.: 1343 ~~Normalpreis € 12,80~~ **Aktionspreis: € 9,90**

### **No. 3 CREMA ACETO BALSAMICO | FEIGE 200 ml**

Die harmonisch-fruchtige Note ist der perfekte Begleiter für leckere Kreationen.

Passt hervorragend zu allerlei Blattsalaten, Ziegen- & Blauschimmelkäse und Obst.

Best. Nr.: 1344 ~~Normalpreis € 12,80~~ **Aktionspreis: € 9,90**

### **No. 4 CREMA ACETO BALSAMICO | LEMON 200 ml**

Diese feine Balsamico-Creme mit natürlichem Zitronensaft eignet sich nicht nur zum Verzieren von Früchten, sondern ist vielseitig einsetzbar und verleiht eine fein-frische Note zu Fisch & Meeresfrüchten, Geflügel, wie auch bei Desserts und Speiseeis.

Best. Nr.: 1345 ~~Normalpreis € 12,80~~ **Aktionspreis: € 9,90**



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

Angebot gültig bis 30. August 2021

Vorbestellung erforderlich

## Zu allen Köstlichkeiten gibt es auch die passenden Begleiter

### **Béarnaise réchauffable (Estragon) 250 ml - La Délicieuse**

Die Béarnaise ist mit Estragon verfeinert und passt wunderbar zu Gemüse und Fischgerichten.

Best. Nr.: 104181 ~~Normalpreis € 7,90~~ **Aktionspreis: € 6,00**

### **Samourai Sauce 250 ml - La Délicieuse**

Kombination aus Mayonnaise, Ketchup und Chilischoten. Sehr geschmacksintensiv für die richtige Kraftprotze.

Best. Nr.: 104184 ~~Normalpreis € 7,90~~ **Aktionspreis: € 6,00**



### **Rotweinsoße mit Schalotten 3 x 50g**

Der Chefkoch von Maison Potier, im Herzen der Provence, kocht mit authentischen Produkten aus der Umgebung.

Best. Nr.: 105252 ~~Normalpreis € 5,50~~ **Aktionspreis: € 4,00**

### **Steak Pfeffer im Tontopf 65 g**

Best. Nr.: 4613 ~~Normalpreis € 10,30~~ **Aktionspreis: € 8,00**

### **Whisky Pfeffer im Tontopf 60 g**

Best. Nr.: 4615 ~~Normalpreis € 15,50~~ **Aktionspreis: € 12,00**



### **Black Lava Hawaii Salz im Tontopf 100 g**

Best. Nr.: 4506 ~~Normalpreis € 10,30~~ **Aktionspreis: € 8,00**

### **Lemon Fleur de Sel handgeschöpft im Tontopf 100 g**

Best. Nr.: 4602 ~~Normalpreis € 12,70~~ **Aktionspreis: € 9,90**

MitarbeiterInnen-Aktion  
Versand feiner Dinge.  
Delikat essen. Delikat trinken.

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1,  
4064 Oftering

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

Angebot gültig bis 30. August 2021

Vorbestellung erforderlich

# Bestellzettel

**Bestellen:** Telefonisch, per E-Mail, oder  
in unserem onlineshop auf [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at) können Sie mit dem  
Aktionscode *zettl20* zu den Sonderpreisen bestellen.

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

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

Mit \* Unbedingt ausfüllen!

STÜCK		Stück		Stück	
	Flank Steak Art. Nr. F161 € 25,00/ kg		Jakobsmuscheln Art. Nr. M43 € 40,00		Sauce Bearnaise Art. Nr: 104181 € 6,00
	Cote de boeuf Art. Nr. F10104A € 42,00/ kg		Zitronen ÖL Art. Nr.: 1031 € 9,70		Sauce Samurai Art. Nr.: 104184 € 6,00
	Rib Eye mit Knochen Art. Nr. F47 € 29,90/ kg		Chiliöl Art. Nr.: 1034 € 9,70		Rotweinsöße Art. Nr.: 105252 € 4,00
	T-Bone Steak Art. Nr. F10 € 37,00/ kg		Balsamico Orange Art. Nr.: 1342 € 9,90		Steak Pfeffer Art. Nr.: 4613 € 8,00
	Die große Meeresbox Art. Nr.: € 120,00		Balsamico Granatapfel Art. Nr.: 1343 € 9,90		Whisk Pfeffer Art. Nr.: 4615 € 12,00
	Kleine Meeresbox Art. Nr.: € 49,00		Balsamico Feige Art. Nr: 1344 € 9,90		Black Lava Hawaii Salz Art. Nr. 4506 € 8,00
			Balsamico Lemon Art.Nr: 1345 € 9,90		Lemon Fleur de Sel Art. Nr.: 4602 € 9,90

\*Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-und Nachname: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ,Ort : \_\_\_\_\_

Telefonnr.: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

\*Bitte angeben:

Abholung bei Zettl GmbH, 4064 Oftering, am \_\_\_\_\_ (TT/MM) – Di-Do 9-16 / Fr 9-13 Uhr  
oder

Zustellung durch den Paketdienst DPD am \_\_\_\_\_ (TT/MM) nur Di-Do 8-17 Uhr möglich

**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

**Achtung:** Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse bekannt,  
an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.). Unterschrift erforderlich!

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

Primetime Zustellung 8-13 Uhr (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)