



Angebot gültig bei Bestellung bis 10. Dezember

# BEST OF 2021

Alle Delikatessen werden nur in limitierter Anzahl erzeugt - die Vorbestellungen werden nach Eingangsdatum bearbeitet. Geben Sie rechtzeitig Ihre Order ab, um sich die frischen Kulinarier für die Festtage zu sichern!

## KÖSTLICHKEITEN AUS DEM WASSER

**Unser Weihnachts-Highlight: Die besten Shrimps in Lake aus dem hohen Norden**  
frische Grönlandshrimps, vorgekocht, in Salzlake Abtropfgewicht 800 g (Füllmenge 1000 g)  
Haltbarkeit ca. 4 Wochen, Herkunft Nordatlantik



Seit vielen Jahren unser persönliches Weihnachts-Highlight. Wir erhalten diese ganz besonderen Shrimps in Lake nur einmal im Jahr, der Geschmack und die Textur ist mit anderen "Cocktail-Shrimps" aus dem Supermarkt nicht vergleichbar.

Zart und knackig, angenehm salzig, ohne überladen zu sein, mit sehr intensivem Nussaroma. Wir lieben die Shrimps pur als Vorspeise, im Salat oder als kleine Weihnachtsjause mit Lachsbrötchen - aber auch der klassische Shrimpscocktail erhält damit eine unvergleichliche Qualität.

Eine klare Zettl-Empfehlung! Die Grönlandgarnelen wachsen in den tiefen, kalten Gewässern des Nordens auf und entwickeln daher ein festes und geschmacksintensives Fleisch. Sofort nach Fang werden die Shrimps auf dem Schiff in Salzwasser kurz gekocht. Im Anschluss geschält und in Lake eingelegt.

*Rezept Tipp: Schneller Shrimps-Cocktail*

Zutaten: 600 g Shrimps in Lake (abgetropft), 1 BIO Orange, 200 g Mayonnaise, 4 EL Ketchup, 3 EL Cognac, Salz, Pfeffer, geriebener Kren nach Geschmack

Mayonnaise, Ketchup und Cognac gut verrühren. Orangenschale abreiben, das Fleisch der Orange (ohne Haut) in feine,

kleine Stückchen schneiden und in die Sauce einrühren. Die Shrimps unterheben, mit Salz, Pfeffer und ggf. Kren abschmecken. 1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen und dann genießen.

Best. Nr. N1

**Sonderpreis: € 39,00**

~~Normalpreis € 53,00~~



**Wildfang Garnelen XL Gr. 8/12, OHNE Schale, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln gefroren, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g**

Garnelen aus Wildfang werden selten im Handel angeboten. Sie sind nährstoffreich, kalorienarm und enthalten viele Proteine. Diese Meeresfrüchte werden handselektiert, nach Qualität und Gewicht sortiert und sofort schockgefrostet. Dabei erhalten sie eine „Glasur“, also einen dünnen Eismantel, der sie optimal schützt.

Besonders hervorzuheben ist die Größe: Diese Garnelen werden oft auch als Riesen-Garnelen bezeichnet.

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

Best. Nr. M40

**Sonderpreis: € 45,00**

~~Normalpreis € 59,00~~



**Wildfang Garnelen XXL Gr. 6/8 XXL, MIT Schale, easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln gefroren, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g**

Diese XXL-Riesengarnelen aus dem Indopazifischen Ozean werden nur in wenigen ausgewählten Hauben-Restaurants in Europa angeboten und sind sonst kaum zu finden. Das Besondere an dieser Garnele ist neben dem wohlschmeckenden leicht fleischigem Geschmack, der an Hummer erinnert, vor allem die Größe. Wir empfehlen diese Wildfang-Riesengarnelen 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, Nordamerika, ausgelöst, einzeln gefroren, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 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

**Sonderpreis: € 43,50**

~~Normalpreis € 59,00~~



**Eine besondere Delikatesse:**

**Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale, tiefgekühlt, Herkunft Karibik, ca. 290g-300g/ 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. 218

**Sonderpreis € 41,00 / Stk**

~~Normalpreis € 57,00/ Stk~~



*Rezept - Tipp: Languste mit Kräuterbutter*

Die Languste kurz aus der Schale heben, das Fleisch mit Kräuterbutter einreiben und wieder in die Schale einsetzen. Nun die gesamte Languste auf der Fleischseite kurz scharf anbraten und anschliessend einige Minuten in das auf 180 Grad vorgeheizte Rohr schieben. Unbedingt kurz Baguette und Zitrone genießen.

**Set-Angebot: Wels-(Waller-) Verhackertes und 2 frische Welsfilet (Wallerfilet) - Herkunft Burgenland, ca. 3 Wochen haltbar**

**- Wels- (Waller) Verhackertes 150 g im Glas**

Das Rilette vom geräucherten Waller ist dem österreichischem Fleisch-Verhackertem sehr ähnlich. Der Fisch-Aufstrich wird gegart und schmeckt wunderbar auf Baguette. Eine raffinierte Vorspeise für Ihre Festtage

**- 2 Stück frische Welsfilet (Wallerfilet), warmgeräuchert, je ca. 100-130 g**

Ein wahrer König des Süßwassers, dessen warmgeräucherten Filets echte Leckerbissen sind. Toll mit Kräutern und Gewürzsauces auf kleinen Brötchen, herrlich für die Vorspeisentafel.

Best. Nr. Set210911

**Sonderpreis: € 24,90/ Set**

~~Normalpreis € 32,80/ Set~~





**Lachsfilets roh, einzeln gefroren (10 Portionen je 150 g), roh, Norwegen, gesamt 1,5 kg**

Aufgrund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.

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

Best. Nr. L1060

**Sonderpreis: € 50,00**

~~Normalpreis € 65,00~~

## DELIKATES VON WIESEN UND WÄLDERN

### Köstliches für das Weihnachtsdinner

**frisches Filet vom Mozart-Rind - das Meisterstück vom Fleischermeister, 1,1-1,5 kg, Mühlviertel OÖ, frisch, mind. 3 Wochen naturgereift, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum**

Diese Weihnachten warten wir mit einen besonderen Festtagsschmaus auf: Dem Mozart Rind.

Was nach einem Marketing-Gag klingt hat einen besonderen Hintergrund - die Rinder hören im Stall Mozarts "Kleine Nachtmusik" und werden dadurch nachweislich ruhiger und entspannter. Selbst am Weg zur Schlachtung dürfen die Tiere, diese für sie so beruhigenden Klänge hören und sind dadurch viel weniger gestresst.

Für dieses Meister-Filet sind auch noch weitere Kriterien ausschlaggebend: Regionalität, das Alter der Rinder, Gewicht und nicht zuletzt die Fettklasse sind strenge Auswahlkriterien. Auch von den Bauern werden konsequent hohe Standards verlangt: Die Tiere werden mit Grundfutter aus der eigenen Landwirtschaft ernährt und diese wiederum muss Mitglied beim ÖPUL sein (ein Programm zur Förderung einer umweltgerechteren, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft.)

Qualitätskriterien, die man wahrlich schmecken kann - das Fleisch ist unfassbar saftig und butterzart.

Best. Nr. FM21110

**Sonderpreis € 55,00/ kg**

~~Normalpreis: € 79,00/ kg~~

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!



**frisches Hirschkalbslungenbraten, ca. 1 kg, STMK/NÖ, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum**

Das zarte Wildfleisch zählt zu den Festtagsklassikern.

In Steaks geschnitten oder im Ganzen rosa gebraten, dazu Apfel-Rotkraut, Knödel und Polenta genießen.

Das von uns angebotene Wildfleisch stammt immer aus heimischen Wiesen und Wäldern und ist kein Gatterwild. Im wahrsten Sinne des Wortes handelt es sich um Naturfleisch - einfach köstlich.

Best. Nr. F42

**Sonderpreis: € 53,00/ kg**

~~Normalpreis € 76,00/ kg~~

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!





## **Gamsedelgulasch, handgeschnitten aus der Keule, ca. 1 kg, STMK, frisch, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum**

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

Best. Nr. F44

**Sonderpreis: € 33,00/ kg**

~~Normalpreis € 42,90/ kg~~

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!



## **PERLENDER KAVIAR**

**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: € 220,00**

~~Normalpreis € 295,00~~



**frischer Lachskaviar 250 g**

**Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Russland**

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 Lachs geschmack.

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

Best. Nr. 1018

**Sonderpreis: € 65,00**

~~Normalpreis € 85~~

**frischer Forellenkaviar 250 g**

**Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Frankreich**

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. 1019

**Sonderpreis: € 35,00**

~~Normalpreis € 46,00~~





# Bestellzettel

Angebot gültig bei Bestellung bis 10. Dezember

## AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop [www.zettlgmbh.at](http://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](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) mit \*\*unbedingt angeben!

STÜCK*	STÜCK*	STÜCK
SHRIMPS IN LAKE Best.Nr. N1 SP € 39,00	WELS-SET: VERHACKERTES & 2 FILET Best.Nr. Set210911 SP € 24,90	GAMSGULASCH ca. 1. kg Best.Nr. F44 SP € 33,00
GARNELEN XL (8/12) OHNE Schale Best.Nr. M40 SP € 45,00	LACHSFILETS (10 STK) Best.Nr.L1060 SP € 50,00	OSIETRA KAVIAR 100 g Best.Nr. 1081 SP € 220,00
GARNELEN XXL (6/8) MIT Schale Best.Nr. M11 SP € 50,00	FILET VOM MOZART RIND 1,1 - 1,5 kg Best.Nr. FM212200 SP 55,00 / kg	LACHSKAVIAR 250 g Best.Nr. 1018 SP € 65,00
JAKOBSMUSCHELN Best.Nr. 218 SP €43,50	HIRSCH-FILET ca. 1 kg Best.Nr. F42 SP 53,00 / kg	FORELLENKAVIAR 250 g Best.Nr.1019 SP € 35,00
LANGUSTEN-SCHWANZ Best.Nr. 218 SP € 41,00 / Stk		

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse\*\*

Vor-Nachname		
Straße, Nr.		PLZ, Ort
Mobilnr.		Email

## Abholung oder Zustellung\*\*

Beachten Sie bei der Auswahl des Liefer-/ Abholdatum die begrenzte Haltbarkeit mancher Produkte!

**Abholung OÖ & Wien** Bitte beachten Sie die geltenden Corona-Maßnahmen

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
  - Fr 17.12. 9-15 Uhr
  - Mo 20.12. 9-17 Uhr
  - Di 21.12. 9-17 Uhr
  - Mi 22.12. 9-17 Uhr
- Abholung in Wien bei GUAT & GNUA:** 1210 Wien, Am Spitz 16/9  
 NUR BANKOMAT-ZAHLUNG MÖGLICH (Parkplätze vorhanden, Anreise mit öffentlichen Verkehrsmittel „Station Floridsdorf“)
  - Mi 15.12. 10-19 Uhr
  - Do 16.12. 8-14 Uhr
  - Di 21.12. 10-19 Uhr
  - Mi 22.12. 10-19 Uhr

**Paketdienst** Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet

- Zustellung durch den Paketdienst DHL** Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich! *Versandkosten*  
 AT bis 5 kg: € 8,80/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00
  - Mi 15.12.21
  - Do 16.12.21
  - Di 21.12.21
  - Mi 22.12.21
- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)  
*Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 15,00/ bis 10 kg: € 19,00/ bis 15 kg: € 23,00*

**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.		Email