

Delikateses für den Ostertisch



Rabattcode
zettl20
auf www.zettlgmbh.at
Sonderpreise und
20% Rabatt
auf das weitere Sortiment
(ausgenommen bereits
vergünstigte Angebote)

Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,
Ostern steht vor der Tür. Ein Fest, das man im Kreise von Familie und
Freunden feiert.
Zeit sich um das Genießer-Menü Gedanken zu machen. Egal ob Sie
einen Osterbrunch, einen festlichen Mittagstisch oder eine Osterjau-
se planen—bei uns wird jeder Gourmet fündig!
Wir wünschen Ihnen Frohe Ostern,
Brigitta und Alice Zettl

Aktion gültig bis 13.03.2024 (solange der Vorrat reicht)

Traditionelles für den Ostertisch

Merino Lamm aus dem Mühlviertel (OÖ)

Auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels grasen die Merino-Lämmer. Diese ursprünglich nordafrikanische Rasse ist neben seiner wertvollen Wolle vor allem für das zarte Fleisch bekannt. Die frische Luft des Hügellands und natürlich die sorgsame Aufzucht geben dem Lammfleisch die außergewöhnliche Qualität. Feiner, milder Geschmack und eine zarte, buttrige Textur versprechen ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse.

Frische Lammkeule

(2 Stück, eine vordere und eine hintere Keule) Gesamtgewicht 0,8-1,0 kg vom Merino Lamm aus dem Mühlviertel, vakuumverpackt, Haltbarkeit ca. 10 Tage

Ideal zum Vorbereiten und schmoren lassen im Ofen!

Bestellnr. F78

€ 29,00/ kg statt € 38,00/ kg



Frische Lamm-Chops

Lamm-Rippe, 6 Stück mit Knochen ca. 600g vom Merino Lamm aus dem Mühlviertel, vakuumverpackt, Haltbarkeit ca. 10 Tage

Auch köstlich am Grill!

Bestellnr. 23361

€ 58,00/ kg statt € 77,00/ kg



Frisches Lamm-Faschiertes

500 g vom Merino Lamm aus dem Mühlviertel, vakuumverpackt, Haltbarkeit ca. 10 Tage

Wunderbar für Lasagne oder Lamm-Burger!

Bestellnr. F1405

€ 16,90/ Stk statt € 23,00/ Stk



Frischer Osterschinken

vom Duroc-Schwein aus dem Traunviertel

Osterschinken vom Duroc-Schwein ca. 1 kg, 3 Wochen haltbar

Das Traunviertler Duroc-Schwein bekommt bestes Futter um eine optimale Fleischqualität zu erzielen. Ein Klassiker für den Ostertisch in feinsten Qualität vom Fleischhauer unseres Vertrauens. Dünn aufgeschnitten, mit Kren und Senf toll als Vorspeise oder als Highlight zur Osterjause.

Bestellnr. F16

€ 32,00/ kg statt € 42,90/ kg

Leichtes für die Frühlingsküche



Lachskaviar 250 g—Caviar Neuvic

Das stechend rot-orange Korn des Lachskaviars macht ihn unverkennbar. Charakteristisch für diesen Kaviar ist sein leichter, milder Lachs geschmack. Es ist eine Reise der Sinne, wenn sich die feinen Aromen der Kaviarkörner am Gaumen entfalten.

Genießen Sie zum Osterbrunch ein 4 Minuten Ei mit Lachskaviar!

Best.Nr. 1018

€ 85,00 statt € 148,00



Osterlachs

Räucherlachs ganz 1000-1400 g

Norwegen

Unser Bestseller: Perfekt geräuchert, sehr zart, mild und bester Geschmack. Der **Gewinner** zahlreicher **Blindverkostungen** in Norwegen. Zum Osterbrunch oder als Vorspeise ideal. Wir lieben Räucherlachs-Tramezzini mit Frühlings-Kräutern!

Best.Nr. 1002

€ 54,00/ kg statt € 84,00 / kg



Thunfisch Red Tuna SAKU Filets

1 kg (4 Filet-Blöcke zu je ca. 250 g, einzeln gefroren), roh, Herkunft Pazifik, Sashimi Qualität

Saku ist die japanische Bezeichnung für Thunfisch-Filets, die gleich nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei minus 60 Grad schockgefroren werden. Daher ist dies die höchste Qualität für Sushi und Sashimi.

Diese Qualität finden Sie nur in ausgezeichneten Sushi-Restaurants und Gourmettempeln. Seit knapp einem Jahr im Programm, hat sich dieser herausragende Fisch mittlerweile zu einem unserer meistverkauften Seafood-Produkte entwickelt. Ein wahrer Gaumenschmaus – egal ob Sie den Fisch roh oder rundum im Sesam-Mantel angebraten genießen.

Bestellnr. 22879

€ 60,00 statt € 92,00



Noch bis April hat Skrei Saison. Aufgrund der anhaltenden Nachfrage nochmals im Sortiment:

Wildfang-SKREI

3 Loins je 140 g (gesamt 0,42 kg) ohne Haut, roh, einzeln gefroren, Herkunft: Norwegen

Im Alter von 5-7 Jahren wandert dieser Edelfisch Jänner bis April vom Barentsee zum Laichen zu den Lofoten. Für die Lofotenfischer bestimmt diese Wanderung seit Jahrhunderten ihren Angelrythmus.

Der Winterkabaljau ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches begehrt. Der Fisch schmeckt besonders aromatisch und hat eine leichte Salz-Note. Die Loins lassen sich braten und auch pochieren – ein unglaublicher Genuss! Aktuell genießen wir den Skrei am Liebsten mit Speck umwickelt und gebraten – Köstlich!

Best.Nr. WN2418

€ 18,30 statt € 24,90

Wir empfehlen als Begleiter:



Bomba – Gewürztes Tomatenmark 200 g – Laura Santtini

Einmal probiert und seitdem ständig in Verwendung.

Wir nutzen dieses 3fach konzentrierte Tomatenmark als Geschmacksbombe für Saucen, Dips, Suppen oder Aufstriche. Nicht umsonst bezeichnet Laura Santtini die Paste als Umami: Tomatenpüree, Soffritto, Rotwein und brauner Rohrzucker verfeinern jedes Gericht. Ideal für die Zubereitung der Sauce zum Sonntagsbraten!

Bestellnr.: 5568

€ 4,90 statt € 6,40



Marokkanische Salzzitronen 625 g

Eine Spezialität der marokkanischen Küche, perfekt zu Lamm. Wir lieben diese in Salzlake eingelegten Zitronen in Frühlingsalaten, zu Fisch und zu Lamm.

Bestellnr.: W180409

€ 15,70 statt € 20,20



Bio Olivenöl extra vergine 0,75 l – Bottega

Für dieses wunderbare Olivenöl werden nur italienische Oliven aus biologischen Anbau in Mittelitalien verwendet. Die Keramikflasche stellt eine perfekte Barriere gegen Sauerstoff und Licht dar. So bleibt die gold-grüne Farbe und der harmonische Geschmack erhalten.

Bestellnr.: V66023075

€ 29,00 statt € 37,50



Grobes Bio-Meersalz 500 g aus Portugal

Das Meersalz von belamandil wird auf hundertjährigen Salzfeldern auf traditionelle Weise geerntet, es kommen keine chemischen Produkte zum Einsatz, nur Meerwasser und Sonne.

Bestellnr.: 3767

€ 7,80 statt € 10,10

Bio Gewürzmischung Sesam Black and White 70 g

Besticht nicht nur durch sein Aussehen mit seinen kräftigen schwarz – weiß – roten Farben. Sein Geschmack nach Sesam mit einer leichten Schärfe des Chilis und ein leichtes Raucharoma vom schwäbischen Rauchsatz eignet sich perfekt für einen schwarz - weißen Sesammantel zum Thunfisch, aber auch für Vorspeisen, Reis, Geflügel, Salate und Gemüse.

Bestellnr.: 1237

€ 13,40 statt € 17,80



Gewürzmischung Ras el Hanout 70 g

Die leichte duftige Note der Blüten abgerundet mit Zimt, Nelke, Kardamom und vielen anderen Gewürzen ergibt ein perfektes Geschmackserlebnis. Auch für Eintöpfe, Lamm und eine sehr schöne Geschmackskomponente in einer Rahmsoße.

Klassisch für Cous Cous aber auch Eintöpfe, Lamm und dunkles Fleisch.

Bestellnr.: 1269

€ 15,60 statt € 20,80





Reis und Linsen—Duo

- Grüne Linsen 400 g aus Kanada

Kleine, grüne Linsen mit nussigem Geschmack. 30 Minuten aufkochen und dann eignen sich die Linsen für Eintöpfe und Salate!

- Schwarzer Vollkornreis 400 g aus dem Piemont

Der süßlich-nussige Reis schmeckt herrlich zu Fisch und Meeresfrüchten. Beim Kochen verfärbt sich der Reis rötlich-braun.

Bestellnr: 23362

€ 13,20/ Set statt € 17,50/ Set

Bio Pesto Set aus Obitz

Wenn es schnell gehen muss, ist der Griff zur besten Qualität immer noch die beste Wahl. Feines Bärlauch-Pesto und cremiges Paradeiser-Pesto aus dem Weinviertel. Natürlich köstlich zu Pasta, eignen sich aber auch für g'schmackige Brötchen.

Bestellnr.: 23363

€ 12,50/ Set statt € 19,60/ Set



Perfekte Osternester



Geschenkkorb

„Osterjause für 4“

Weidenkörbchen 32x28 cm

Ziegenkäse mit Madagaskarpfeffer 180 g - Die schwarze Ziege

Osterschinken vom Durocschwein ca. 1 kg - Gruber

Mangalitza Chili Verhackertes 160 g - Gruber

4 Stk. gefärbte Ostereier

Schokoladeeier

Senf aus Bad Goisern 130 g – Senferei AnnaMax

Vermentino di Sardegna Audarya 0,75 l DOC

geriebener Kren aus der Steiermark 100 g im Glas

Bestellnr 1603

€ 99,00 statt € 132,00

Osterkörbchen

„Kleine Osterjause“

Korb umhüllt mit Cellophan und Schleife

frischer Osterschinken vom Durocschwein ca. 500 g – Gruber

handgemachter Kümmelsenf 130 g -

Sneferei Annamax

gefärbte Ostereier 3 Stk

Schoko-Eier

Bestellnr. 1604

€ 38,00 statt € 51,00



Orientalische Lammkeule mit frühlingshaftem grünen Linsensalat

Für die Lammkeule:

ca. 1 kg Lammkeule am Knochen (2 Stk)
1 Knolle Knoblauch, quer halbiert
50 ml Olivenöl
2 Zweige frischer Rosmarin, grob gehackt
4 Zweige frischer Thymian
2 EL Ras El Hanout Gewürz
Meersalz
Pfeffer, gemahlen

Für den Linsen-Salat

200 g grüne Linsen
Olivenöl
Stangensellerie, in feine Scheiben geschnitten
rote Zwiebel, fein gehackt
1/2 Gurke, klein gewürfelt
1 roter Paprika, klein gewürfelt
Saft einer Zitrone
1 TL Honig
2 TL frischer geriebener Ingwer
frische Petersilie und frische Minze, fein gehackt
Salz

Am Vortag Olivenöl, Kräuter und Gewürze vermischen. Die Mischung auf der Keule gut verteilen und einmassieren. Mit den Knoblauchhälften in einen großen Gefrierbeutel geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Gebratener Thunfisch auf schwarzen Piemont Reis, dazu Petersilien-Tomaten

Zutaten:

750 g Thunfisch Saku, über Nacht im Kühlschrank aufgetaut
200 g Piemont Reis
700 g Pelati Tomaten
2 Schalotten, fein gehackt
30 g Butter
1 EL Bomba Tomaten-Gewürzpaste
3 TL Zitronensaft
1 kleiner Bund Petersilie, klein geschnitten
100 ml Schlagobers

Den schwarzen Reis in einem Sieb gut abwaschen, damit die Stärke entweicht. Dann etwa 30 Minuten im Salzwasser kochen.

Die Pelati-Tomaten fein würfeln.

Schalotten in Butter glasig dünsten, Tomaten, Zitronensaft, Zucker und eine Prise Salz beimengen. Bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen, die letzten 5 Minuten die Petersilie beimengen.

Etwas Olivenöl in einem Bräter verteilen und die Lammkeule mitsamt der Marinade und dem Knoblauch hineinlegen.

Ca. 10 Minuten bei 220°C braten. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren. Nun den Bräter mit dem Deckel abdecken.

Die Lammkeule 3-4 Stunden braten. In der Mitte der Bratzeit einmal die Keule wenden, damit das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig im Bratensaft schmort

Am Ende der Garzeit, soll das Fleisch problemlos mit einer Gabel vom Knochen fallen.

Während die Keule schmort, kann der Linsen-Salat vorbereitet werden:

Die Linsen ca. 25 Minuten in Salzwasser weichkochen.

Rote Zwiebel und Stangensellerie in einer Pfanne mit Olivenöl dünsten.

In der Zwischenzeit, Honig, ca. 4 EL Olivenöl, Zitronensaft und Ingwer vermischen und mit einer Prise Salz würzen.

Vor dem Servieren Gemüse und Dressing in einer großen Schüssel vermengen, nochmal abschmecken und mit den frischen Kräutern bestreuen.

Zur Lammkeule und Linsensalat passen natürlich Kartoffeln, aber auch Couscous oder Bulgur.

Nun die Tomaten aus dem Sud heben.

Die verbliebene Flüssigkeit mit dem Schlagobers abschmecken.

Den Thunfisch in einer schweren, stark erhitzten Pfanne von allen Seiten kurz braten, sodass er innen rot bleibt.

Reis, Thunfisch und Tomaten auf einem Teller anrichten, dazu die Schlagobers-Sauce reichen.



Bestellzettel

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftring
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at
+437221 63981 0



AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem webshop www.zettlgmbh.at zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt auf unser reguläres Sortiment. (ausgenommen Sonderpreise)

Bestellen: Per E-Mail oder in unserem Onlineshop www.zettlgmbh.at.

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

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen lt. www.zettlgmbh.at

<u>STK</u> Merino-Lammkeule ca. 1 kg	Best.Nr. F78	€ 29,00/ kg
<u>STK</u> Merino Lamm-Chops ca. 600 g	Best.Nr. 23361	€ 58,00/ kg
<u>STK</u> Merino Lamm Faschiertes 500 g	Best.Nr. F1405	€ 16,90
<u>STK</u> Osterschinken vom Duroc-Schwein	Best.Nr. F16	€ 32,00/ kg
<u>STK</u> Lachskaviar 250 g	Best.Nr. 1018	€ 85,00
<u>STK</u> Räucherlachs ganz 1000-1400 g	Best.Nr. 1002	€ 54,00/ kg
<u>STK</u> Thunfisch Red Tuna Saku 1 kg	Best.Nr. 22879	€ 60,00
<u>STK</u> Wildfang-Skrei 3x 140 g	Best.Nr. WN2418	€ 18,30
<u>STK</u> Bomba - Gewürzpaste 200 g	Best.Nr. 5568	€ 4,90
<u>STK</u> Marrokanische Salzzitronen 625 g	Best.Nr. W180409	€ 15,70
<u>STK</u> Bio-Olivenöl 0,75 l	Best.Nr. V66023075	€ 29,00
<u>STK</u> Bio Meersalz 500 g	Best.Nr. 3767	€ 7,80
<u>STK</u> Bio Gewürzmischung Sesam Black and White 70 g	Best.Nr. 1237	€ 13,40
<u>STK</u> Gewürzmischung Ras el Hanout 70g	Best.Nr. 1269	€ 15,60
<u>STK</u> Reis und Linsen- Duo	Best.Nr. 23362	€ 13,20
<u>STK</u> Bio Pesto Set	Best.Nr. 23363	€ 12,50
<u>STK</u> Geschenkkorb Osterjause für 4	Best.Nr. 1603	€ 99,00
<u>STK</u> Osterkörbchen Kleine Osterjause	Best.Nr. 1604	€ 38,00

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ Email _____

Bitte angeben:

Zustellung durch den Paketdienst DHL, (ganztags, Unterschrift erforderlich)

Do 21.03. 24

Di 26.03.24

Mi 27.03. 24

Versandkosten AT bis 5 kg: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr

Versandkosten AT bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstr. 1, 4064 Oftring

Do 21.03. 9-13 Uhr

Mo 25.03. 9-13 Uhr

Di 26.03. 10-18 Uhr

Mi 27.03. 10-18 Uhr

Do 28.03. 9-13 Uhr