

Der Weihnachtslachs.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Festtagslachs zum Vorteilspreis

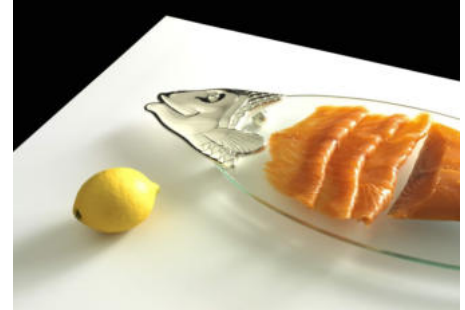
KEINE Preiserhöhung zum letzten Jahr!

**Vorbestellung bis 20. November/ Räucherung der fangfrischen Fische im Dezember/
Lieferung bzw. Abholung ab KW 51**

Seit fast vier Jahrzehnten schätzen Feinschmecker unsere erlesene Auswahl an geräuchertem und mariniertem Lachs. Unser Anspruch: herausragende Frische, erstklassige Qualität und eine Verarbeitung mit Liebe zum Detail – von Hand gesalzen und behutsam geräuchert. Ein Fest für den Gaumen.

Frisch aus den klaren Gewässern Norwegens und Irlands – sorgfältig aufgezogen und selbstverständlich grätenfrei.

Superior Qualität zu den gleichen Preisen wie 2024.



Unser Bestseller: Zart, mild, perfekt geräuchert - aus frisch gefangenem Lachs - und vielfach prämiert in Norwegen.

FrISChe, die man schmeckt aus Norwegen

Norw. Räucherlachs ganz ca. 1000-1400 g

Bestell - Nr.: 1002

€ 52,50/ kg* statt € 85,00/ kg

-38%

Norw. Räucherlachs geschnitten 500 g

Bestell - Nr.: 1003

€ 35,50/ Stk. statt € 52,50/ Stk.

-32%

NEU

Norw. 2er Lachs Kombi ganz ca. 900-1200 g

Bestell - Nr.: 10092

€ 64,00/ kg* statt € 99,00/ kg

-35%

Je ca. 500 g vom kalt- und warmgeräuchertem Lachs ganz.



**Norw. Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz
ca. 400-700 g**

Bestell - Nr.: 1010

€ 98,00/ kg* statt € 145,00/ kg

-32%

Das Räucherlachs-Rückenfilet ist das edelste Stück vom Lachs. Besonders zart, saftig, fettarm, ganz ohne Räucherhaut.



Zarter, saftiger Lachs von der Südwestküste Irlands

Irischer BIO-Räucherlachs geschnitten 500 g

Bestell - Nr.: 1021102

€ 51,30/ Stk. statt 80,00/ Stk.

-35%

**Irischer BIO-Räucherlachs ganz
ca. 900-1200 g**

Bestell - Nr.: 1021101

€ 82,00/ kg* statt € 122,00/ kg

-32%



NEU

**Irischer Graved Lachs geschnitten
500 g**

Bestell - Nr.: 1021103

€ 39,00 Stk. statt € 58,50/ Stk.

*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht Ihrer Bestellung. Die Sonderpreise gelten nur zu den angegebenen Abhol-/ Liefertagen. Wir garantieren eine Haltbarkeit der Lachse bis mind. 01.01.2026

Bestellzettel

Bestellen bis 20.11. möglich

Zettl GmbH

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



Aktionscode zettl20: Bestellen Sie auf
www.zettlgmbh.at mit Ihrem Rabattcode.
**Erhalten Sie auf alle nicht vergünstigten Produkte
mit dem Code 20% Rabatt!**

Bestellen: Per E-Mail oder im webshop.

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

<u>STK</u> Räucherlachs ganz ca. 1,00-1,4 kg	Best.Nr. 1002	€ 52,50/ kg*
<u>STK</u> Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1003	€ 35,50/ Stk.
<u>STK</u> 2er Lachs Kombi ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1009	€ 64,00/ kg*
<u>STK</u> Lachsrückenfilet ca. 0,4-0,7 kg	Best.Nr. 1010	€ 98,00/ kg*
<u>STK</u> BIO Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1021102	€ 51,30/ Stk.
<u>STK</u> BIO Räucherlachs ganz ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1021101	€ 82,00/ kg*
<u>STK</u> Graved Lachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1021102	€ 39,00/ Stk.

*Der Preis wird nach genauer Grammaturn Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht (Preis/ kg)

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____

Bitte auswählen:

OÖ: Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstraße 1, 4064 Oftering

- | | |
|--|--|
| ☐ Mi 17.12.25, 9.00-18.00 Uhr | ☐ Do 18.12.25, 9.00-18.00 Uhr |
| ☐ Fr 19.12.25, 9.00-14.00 Uhr | ☐ Mo 22.12.25, 9.00-20.00 Uhr |

Abholung Wien: 1220 Wien, FC Stadlau, Kantine, Erzherzog Karl Str. 108
(Öffentlich erreichbar/ Parkplätze vorhanden)

- ☐ Montag 15.12.25 13.00-19.00 Uhr Nur Bankomatzahlung vor Ort!

Zustellung durch den Paketdienst DHL

Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

- ☐ Di 16.12.25 ☐ Mi 17.12.25 ☐ Do 18.12.25

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

Zusatzservice DHL

- ☐ **Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

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

Best of 2025

Vorbestellung bis 1. Dezember 2025

Lieferung bzw. Abholung ab KW 51



Zettl GmbH

Lehnerstraße 1

4064 Oftering

office@zettlgmbh.at

www.zettlgmbh.at

+437221 63981 0



Lachsfilets roh, TK

Salmo Salar, einzeln gefroren, (10 Portionen je ca 150 g) Norwegen, Premium Qualität, gesamt 1,5 kg

Best. Nr. L1060

€ 55,00 statt € 74,00

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.



mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfang-SKREI, TK

2 Packungen mit je 3 x 140 g Loins (gesamt 0,84 kg) ohne Haut, roh, einzeln gefroren, Herkunft: Norwegen

Best. Nr. 24036

€ 33,90 statt € 49,80

Im Alter von 5-7 Jahren wandert dieser Edelfisch vom Barentsee zum Lofoten zu den Lofoten. Für die Lofotenfischer bestimmt diese Wanderung seit Jahrhunderten ihren Angelrhythmus. Heute darf der Winterkabeljau nur noch streng begrenzt und nachhaltig mit Leine gefischt werden.

Der Skrei ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches sehr begehrt. Der Fisch schmeckt besonders aromatisch mit einer leichten Salz-Note. Die Loins lassen sich braten und auch pochieren — ein unglaublicher Genuss!



mehr als
30%
vergünstigt!



Thunfisch Red Tuna SAKU

2 x ca 250 g Filets, TK

roh, Herkunft: Pazifik, einzeln gefroren, Sashimi Qualität
Best. Nr. 22129

€ 34,00 statt € 46,00

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. Köstlich ist der Tuna Saku auch wenn er rundum im Ganzen scharf angebraten wird. Anfang 2022 haben wir von unserem hamburger Fischspezialisten, irrtümlich eine Kiste Tuna Saku erhalten, die eigentlich für ein Haubenlokal auf Sylt bestimmt war. Nach einer ersten Verkostung waren wir restlos begeistert - einen Thunfisch in dieser Qualität haben wir noch nie probiert. Seitdem ist der Red Tuna Saku fix in unserem Sortiment.

mehr als
25%
vergünstigt!



Wildfang Jakobsmuscheln mit Rogen, ohne Schale, TK, 800 g

roh, einzeln gefroren, Nord-Atlantik / UK, 8 - 12 Stk., 1000 g / Abtropfgewicht 800 g

Best. Nr. M43J

€ 59,00 statt € 82,00

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.

mehr als
25%
vergünstigt!



Wildfang-Languste

(Schwanz), ca. 300 g, TK

roh, gefroren, Herkunft: Karibik

Best. Nr. M218

€ 45,00 statt € 69,00

Jeder einzelne Langustenschwanz wird von Hand ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Exemplare zu Ihnen gelangen. 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.

mehr als
30%
vergünstigt!



Wildfang Riesen-Garnelen 6/8 (Größe XL)

**einzelnen gefroren, roh, ohne Kopf, ohne Darm, 1000 g (Abtropfgewicht 800 g),
Herkunft: Pazifik**

Garnelen zählen zu den beliebtesten Meeresfrüchten. Sind sie doch vielfältig einsetzbar: Ob gegrillt, gekocht, gebraten, für die mediterrane oder für die asiatische Küche. Die Zubereitung ist schnell und einfach. Der aromatische Geschmack und die charakteristische Farbe sind das Highlight vieler Gerichte. Weitbekannt sind unsere Riesen-Wildfanggarnelen: Knackig und trotzdem zart und vor allem köstlich. Die Größe 6/8 ist Größer als die Riesengarnelen im Supermarkt und ein wahres Festmahl!

Wildfang Garnelen 6/8 (Größe XL), TK MIT Schale

Best. Nr. M11

€ 52,00 statt € 69,00

Wildfang Garnelen 6/8 (Größe XL), TK OHNE Schale

Best. Nr. M10

€ 53,00 statt € 70,00

Kaviar Baeri frisch, 125 g in der Dose

frisch, Haltbarkeit ca. 2 Monate, Herkunft Frankreich, Kaviarhaus AKI, Prestige Selection Störart: Acipenser Baerii

Best. Nr. 23884

€ 195,00 statt € 259,00

Das Kaviarhaus AKI hat diesen Kaviar in seine Prestige Selection aufgenommen, eine Linie die in die Kaviartradition eintaucht und Kaviar-Liebhaber glücklich macht.

Die Körner sind mittelgroß und glänzend, die beim Zerplatzen ihr volles Aroma entfalten. Eine cremige, nussige Note, mit einer maritimen Frische. Luxuriös, aber nicht aufdringlich - eine ideale Balance für Genießer.



Forellenkaviar frisch, 125 g in der Dose

Best. Nr. 51125

€ 34,00 statt € 44,50

Das Korn ist mittelgroß und hat eine orange Färbung. Forellenkaviar besitzt einzigartige Geschmacksqualitäten. Das pralle, bissfeste und eher milde Korn dieses Kaviars mit seinem feinen, frischen Geschmack begeistert jeden Gourmet.

Lachskaviar frisch, 125 g in der Dose

Best. Nr. 50125

€ 40,00 statt € 54,50

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

Grönlandshrimps

frisch, vorgekocht, in Salzlake, Abtropfgewicht 800 g (Füllmenge 1000 g), Herkunft:

Nordatlantik,

Haltbarkeit ca. 4 Wochen,

Best. Nr. N1

€ 49,00 statt € 66,80

Seit vielen Jahren unser persönliches Weihnachts-Highlight. Wir erhalten diese 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 Shrimps Cocktail 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

mehr als
25%
vergünstigt!



Nur im
Dezember
erhältlich!

Festtagsbox

1 x *Jakobsmuschel* mit Rogen, 800 g, einzeln gefroren

2 x *High Pressure Hummerschwanz - Hälften*, je 220 g, einzeln gefroren

1 x *Lachskaviar* 125 g, frisch, in der Dose

1 x *Shrimps in Lake* 800 g, frisch

Best. Nr. 24035

€ 199,00 statt € 277,30

Unsere Empfehlung für delikate, unkomplizierte Festtage:

- Shrimps-Brötchen
- Hummer-Avocado-Tartar, mit Kartoffel-Espuma und Lachskaviar
- Jakobsmuschel auf Kräuterrisotto

mehr als
25%
vergünstigt!



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



STK

	Lachsportionen 10 x 150 g TK	€ 55,00
	Skrei gesamt 6 x 140 g TK	€ 33,90
	Red Tuna SAKU 2 x 250 g TK	€ 34,00
	Jakobsmuschel 800 g TK	€ 59,00
	Langustenschwanz ca. 300 g TK	€ 45,00
	Garnelen 6/8 MIT Schale 800g TK	€ 52,00

STK

	Garnelen 6/8 OHNE Schale 800 g TK	€ 53,00
	Kaviar Baeri 125 g in der Dose	€ 195,00
	Forellenkaviar 125 g in der Dose	€ 34,00
	Lachskaviar 125 g in der Dose	€ 40,00
	Grönlandshrimps 800 g	€ 49,00
	Festtagsbox	€ 199,00

Unbedingt angeben:

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email .

OÖ: Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstraße 1, 4064 Oftring

☐ Mi 17.12.25, 9.00-18.00 Uhr

☐ Do 18.12.25, 9.00-18.00 Uhr

☐ Fr 19.12.25, 9.00-14.00 Uhr

☐ Mo 22.12.25, 9.00-20.00 Uhr

Abholung Wien: 1220 Wien, FC Stadlau, Kantine, Erzherzog Karl Str. 108
(Öffentlich erreichbar/ Parkplätze vorhanden)

☐ Montag 15.12.25 13.00-19.00 Uhr

Nur Bankomatzahlung vor Ort!

Zustellung durch den Paketdienst DHL

Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

☐ Di 16.12.25

☐ Mi 17.12.25

☐ Do 18.12.25

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

Zusatzservice DHL

☐ **Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

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