



Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftring
T. +43 722163981-0
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at

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



Fischbuffet

Köstlichkeiten für Aschermittwoch

Angebot gültig bis 18.02.26
bzw. solange der Vorrat reicht

Und das Beste: Unsere Garnelenwochen sind noch in vollem Gange – jetzt ist die perfekte Zeit, um sich mit knackigen **Krustentieren** einzudecken. Greifen Sie zu und profitieren Sie von **exklusiven Sonderpreisen, solange der Vorrat reicht.**

Frischer Lachskaviar 125 g, in der Dose

Der milde, frische Geschmack des Lachskaviars und seine zarte Textur machen ihn zu einer besonders edlen Zutat. Der feine Meeres-salzton ergänzt das Aroma harmonisch und sorgt für ein ausgewogenes, nicht überladenes Geschmackserlebnis.

Best. Nr. 50125

€ 40,00 statt € 54,50



Frischer Forellenkaviar 125 g, in der Dose

Forellenkaviar hat eine feste, leicht spritzige Textur und platzt angenehm am Gaumen. Im Vergleich zu Lachskaviar ist sein Geschmack kräftiger und würziger, dabei angenehm mild gesalzen, dezent süßlich und von einem frischen, fischigen Aroma geprägt.

Best. Nr. 51125

€ 34,00 statt € 44,50

Frischer Kaviar Baeri 30 g, in der Dose

Prestige Selection – *Acipenser baerii*. Mittelgroße, glänzende Körner mit cremig-nussigem Aroma und maritimer Frische – klassisch, ausgewogen und dezent luxuriös.

Best. Nr. 24162

€ 44,00 statt € 59,00



Frischer Kaviar Acipenseridae 30 g, in der Dose

Dieser frische Acipenseridae Kaviar besticht durch seine feinen, schimmernden Perlen und einen harmonischen Geschmack. Sanfte Cremigkeit trifft auf dezente Nussnoten und eine klare Meeresfrische – ein edler Genuss für anspruchsvolle Feinschmecker.

Best. Nr. 24163

€ 37,00 statt € 49,00



4x Fischbutter Set von Cruscana:

- 1x Garnelenbutter 100 g
- 1x Hummerbutter 100 g
- 1x Krabbenbutter 100 g
- 1x Lachsbutter 100 g

Hummer-, Lachs-, Garnelen- und Krabbenbutter. Ideal zum Verfeinern von Fischgerichten, Pasta oder frischem Brot – ein Genuss für Liebhaber maritimer Aromen.

Best.Nr. F24186

€ 18,00 statt € 25,00

Unsere langjährige Partnerfischerei in Irland verbindet traditionelles Handwerk mit bewährten, jahrhundertealten Rezepten und besten frischen Zutaten. So entsteht ein Räucherlachs von höchster Qualität. Dafür wird nur ausgewählter Atlantiklachs verwendet, der behutsam mariniert oder langsam geräuchert wird. Das Ergebnis ist ein fein aromatischer, preisgekrönter Räucherlachs oder Graved Lachs, der durch Geschmack und Qualität überzeugt.



Frischer irischer Bio Räucherlachs 500 g geschnitten

Best. Nr. 1021102

€ 51,30 statt € 80,00

Frischer Irischer Graved Lachs 500 g geschnitten

Best. Nr. 1021103

€ 39,00 statt € 58,50

Frisches irisches Ryggfilet mit Blüten 200 g ganz

Best. Nr. 20182311

€ 29,00 statt € 39,00



Der frische Räucherlachs hält ca. 3 Wochen!

Räucherlachs-Tatar (für 4 Portionen)

Zutaten

- 400 g Räucherlachs
- ½ Avocado
- 1 EL Kapern (optional)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Frischer Dill
- Salz & Pfeffer
- Optional: Lachskaviar zum Garnieren

Zubereitung

Räucherlachs und Avocado fein würfeln. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer gehacktem Dill und wenn gewünscht mit gehackten Kapern vorsichtig vermengen und anschließend final abschmecken. Mit einem Servierring anrichten, nach Wunsch mit Lachskaviar, Zitronenscheiben und Kräutern garnieren. Dazu Toast oder Weißbrot reichen.





„Gabelbissen“ Set vom heimischen Fischen, aus nachhaltiger Fischzucht

Best.Nr. 250131

€ 59,00 statt € 79,00

Set mit 4 Gläsern:

- Räucheraufstrich 150 g
(Räucherfisch, Butter, Gervais, Senf)
- Räucherwels Verhackertes 150 g
(ger. Wels, Fischfett, Zwiebel)
- Forelle Süß-Sauer 310 g
mit Zwiebel
- Löffelsulz vom Räucherfisch 270 g



Warmgeräucherter Waller 4 Stück je ca. 100 - 150 g

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

Best. Nr. 1099

€ 75,00 / kg statt € 99,00 / kg

Zwischen € 7,50 und € 10,00 pro Filet

Der Preis wird nach genauer Grammatur Ihrer Ware berechnet!



Forelle Süß-Sauer mit Zwiebel 310 g im Glas

Forelle Süß-Sauer mit Zwiebel überzeugt mit zarten Forellenstücken in fein abgestimmter süß-saurer Marinade. Verfeinert mit aromatischen Zwiebeln entsteht ein ausgewogener, frischer Geschmack – klassisch eingelegt und sofort servierbereit.

Best. Nr. 18021

€ 21,00 statt € 30,00

Der frisch geräucherte Waller sowie die eingekochten Fische halten ca. 3 Wochen!



Oktopus Tentakel, vorgekocht, ca. 200 g, 1 Stück, tiefgefroren

Entdecken Sie unsere hochwertigen Oktopus-Tentakeln: bissfest, aromatisch und vielseitig. Ob gegrillt, gebraten oder sous-vide – ein Genuss für Feinschmecker! Perfekt portioniert: 1 Tentakel pro Packung, ideal für Vorspeisen oder ein Dinner zu zweit.

Best. Nr. M17

€ 15,90 statt € 20,90

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

Zartes, aromatisches Fleisch aus Wildfang – kombiniert mit feinem Rogen für intensiven Meeresgeschmack. Die küchenfertig ausgelösten Jakobsmuscheln werden direkt nach dem Fang tiefgefroren und bewahren so Frische, Textur und Qualität. Ideal zum kurzen Anbraten oder für elegante Fischgerichte.

Best. Nr. M43J

€ 59,00 statt € 82,00



High Pressure Hummer Hälften, 2 x je ca. 220 g, roh, tiefgekühlt

In der Schale mit Schwanz und Scherenfleisch.

Beim High Pressure-Verfahren wird der Hummer schonend ohne Hitze oder Zusätze vom Panzer gelöst – das Fleisch bleibt roh, zart und aromatisch. Kanadischer Hummer überzeugt mit exzellenter Qualität. Ideal für den Grill oder zum kurz Braten.

Best. Nr. 257792

€ 55,00 statt € 74,00

Wildfang - SKREI, 3 Loins ohne Haut, roh, TK

Der Skrei ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches beliebt. Der Fisch schmeckt besonders aromatisch mit einer leichten Salz-Note. Die Loins lassen sich braten und auch pochieren. Ebenfalls ein unglaublicher Genuss ist der Skrei kurz gebraten im Mantel von Parmaschinken oder würzigem Speck.

Best. Nr. WN2418

€ 18,60 statt € 24,90



Edelfisch Box



Set bestehend aus

> **Wildfang - SKREI roh, einzeln gefroren**

2 Packungen - gesamt 6 Loins je ca. 140 g
(gesamt ca. 0,84 kg), ohne Haut

> **Lachsfilets roh, einzeln gefroren**

6 Portionen je ca. 150 g
(gesamt ca. 0,9 kg), ohne Haut

> **High Pressure Hummer Hälften**

2 x je ca. 220 g, roh, tiefgekühlt

> **gratis dazu:**

1x Fisch-Gewürz 50 g

Best. Nr. 25013103

€ 125,00 statt € 177,40

Über den Skrei: Der Skrei, ein wahrer Edelfisch, begibt sich im Alter von 5-7 Jahren auf eine beeindruckende Wanderung vom Barentsee auf die Lofoten, um dort zu laichen. Der Winterkabeljau wird nur noch streng begrenzt mit Leine gefischt, um die Bestände zu schützen. Besonders geschätzt wird der Skrei aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches, das einen besonders aromatischen Geschmack mit einer subtilen Salz-Note bietet. Die Loins dieses Fisches sind wahre Delikatessen und lassen sich sowohl braten als auch pochieren – ein unvergleichlicher Genuss für jeden Feinschmecker.

Über den Lachs: Wir bieten den Zettl-Lachs mittlerweile nicht nur geräuchert und marinierter an, sondern auch als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität. Diese Lachs-Portionen zum Braten und Grillen zeichnen sich durch ihre zarte, saftige Textur und den milden, vollmundigen Geschmack aus. Sie eignen sich perfekt um bei hoher Hitze eine knusprige Kruste zu bekommen, während das Innere schön saftig bleibt. Das Filet lässt sich leicht portionieren und nach Belieben würzen. – ideal für kreative Gerichte.

Über den Hummer: der hochwertige High Pressure Hummer besteht aus feinstem Schwanz- und Scherenfleisch und stammt aus den kalten, sauberen Gewässern Kanadas, die für ihre außergewöhnliche Hummerqualität bekannt sind. Durch das innovative High-Pressure-Verfahren wird der Hummer ganz ohne Hitze oder chemische Zusätze schonend aus dem Panzer gelöst. So bleibt das Fleisch roh, besonders zart, saftig und voll im natürlichen Aroma. Besonders gut eignet der hummer für Grill, Ofen oder Pfanne – perfekt für exklusive Fischgerichte, Surf-&-Turf-Kreationen oder besondere Genussmomente.

Bestellzettl

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftringen
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

	Forellenkaviar 125g i. d. Dose	€ 34,00
	Lachskaviar 125g i. d. Dose	€ 40,00
	Kaviar Baeri 30g i. d. Dose	€ 44,00
	Kaviar Acipenseridae 30g i.d. Dose	€ 37,00
	4x Fischbutter Set von Cruscana	€ 18,00
	Frischer irischer Bio Räucherlachs 500 g geschnitten	€ 51,30
	Frischer irischer Graved lachs 500g geschnitten	€ 39,00
	Frisches irischer Ryggfilet mit Blüten ganz 200g	€ 29,00

STK

	Gabelbissen - Set	€ 59,00
	Warmgeräuchter Waller *	€ 75,00 / kg
	Forelle Süß-Sauer mit Zwiebel 310 g im Glas	€ 21,00
	Oktopus Tentakel ca. 200g	€ 15,90
	Wildfang - Jakobsmuscheln mit Rogen 800g	€ 59,00
	High Pressure Hummer Hälften 2x 220g	€ 55,00
	Wildfang - Skrei 3 x 140g	€ 18,60
	Edelfisch Box	€ 125,00

*Der Preis wird nach genauer Grammatur Ihrer Ware berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht (Preis/ kg).

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse:

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ Email _____

Lieferadresse (falls abweichend):

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ Email _____

Zustellung durch den Paketdienst DHL (bis Tagesende):

Mi 11.02.26

DO 12.02.26

FR 13.02.26

DI 17.02.26

Mi 18.02.26

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

Falls gewünscht zusätzlich angeben: 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 Oftringen:

Mi 11.02.26 9-17Uhr

DO 12.02.26 9-14 Uhr

FR 13.02.26 9-13 Uhr

Di 17.02.26 9-14 Uhr

Mi 18.02.26 9-14 Uhr