

Delikates für den Ostertisch

Bestellende 09.03.26
(bzw. solange der Vorrat reicht)



Zettl GmbH

Lehnerstraße 1, A 4064 Oftering
+43 7221 63981 0,
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at



Rabattcode
zettl20

Angebotspreise und
20% Rabatt auf alle nicht
vergünstigten Artikel



Liebe FreundInnen des guten Geschmacks,
Ostern steht vor der Tür. Zeit sich um das Genießer-Menü Gedanken zu machen. Egal
ob Sie einen Osterbrunch, einen festlichen Mittagstisch oder eine Osterjause planen —
bei uns wird jeder Gourmet fündig!

Frohe Ostern,
Brigitta Zettl + Team

Traditionelles für den Ostertisch

Premium-Lamm von der Voralpen-Region

Auf der hügeligen Landschaft der Voralpen-Region sind die Weiden reich an einer Vielzahl an Kräutern und Gräsern, klare Gewässer durchziehen die Landschaft. Die idealen Lebensbedingungen, die die Lämmer in dieser Region vorfinden, spiegeln sich im zarten und saftigen Fleisch wider. Wir freuen uns, Ihnen das Premium Lammfleisch der Voralpen-Region anbieten zu können.

Egal ob Sie rosa gebratene Lammkrone, geschmorrte Lammstelze oder feines Lamm-Ossobuco anbieten möchten – genießen Sie diese delikate Fleisch-Qualität.



Frische Lammkrone mit Knochen, 8 - 10 Kronen ca. 0,6 kg, frisch, vakuumverpackt

Best. Nr. F103

€ 82,00 / kg statt € 108,00 / kg

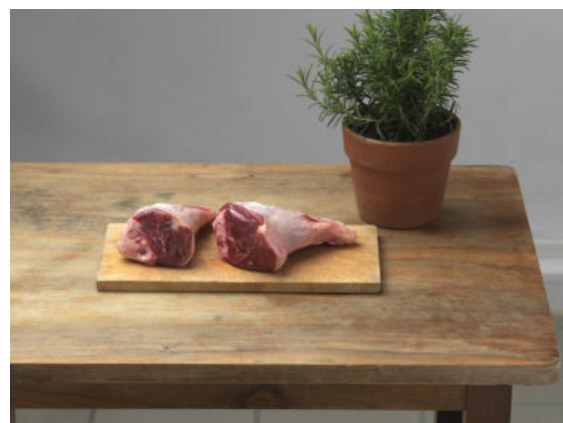
Die Lammkrone ist das edelste Stück vom Lammrücken – ein optisches und geschmackliches Highlight auf jedem Festtagstisch. Das feinfaserige, saftige Fleisch, eignet sich perfekt für besondere Anlässe und festliche Menüs.

Frische Lammstelze mit Knochen , gesamt ca 1,3 kg (3 Stelzen je ca. 0,45 kg), frisch, vakuumverpackt

Best.Nr. F007

€ 32,00/ kg statt € 43,00/ kg

Die Lammstelze zählt zu den edelsten Teilstücken vom Lamm. Sie begeistert mit zarter Textur, feiner Fettmarmorierung und einem intensiven Geschmack. Ob im Bräter geschmort, mediterran gefüllt oder rustikal vom Grill – mit dieser Spezialität holen Sie sich ein Stück traditioneller Lammküche nach Hause.



Frisches Lamm Ossobuco, 5 - 8 Scheiben, gesamt ca. 0,9 kg, frisch, vakuumverpackt

Best. Nr. F156

€ 34,50 / kg statt € 46,00 / kg

Diese feine Spezialität überzeugt durch ihre butterzarte Konsistenz und ein tiefes, würziges Aroma. Langsam geschmort am Knochen - ein Lammgericht, das Genießer begeistert. Unkompliziert und ideal für besondere Anlässe oder die gehobene Alltagsküche.





Frischer Osterschinken vom Duroc-Schwein ca. 1 kg, aus dem Traunviertel

Best.Nr. F16

€ 38,00/ kg statt € 51,00/kg

Ca. 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.

Bio Lamm Gewürz „Määhh“ 40 g - Baron de Sel

Best. Nr. 24168

€ 7,00 statt € 9,50

Die handverlesene Gewürzmischung ist der perfekte Begleiter für jedes Lammgericht. Mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen wie grünem Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Minze und einer Prise exotischer Noten wie Sumach, Macis und Zimt verleiht sie Ihrem Lamm eine unvergleichlich intensive, harmonische Geschmackstiefe. Hergestellt im Mühlviertel, 100% BIO und handabgefüllt – ein reines Naturprodukt, das österreichische Qualität auf Ihren Teller bringt.



Großer Osterkorb

Best Nr OS250207

€ 120,00 statt € 160,00

Korb mit Henkel 40/28 cm

Sparkling Blanc de Blancs 0,75 l - Weingut Dürnberg

Ziegenkäse mit Kräutern 160 g – Die schwarze Ziege

Rosmarin Cracker 75 g – Verdujins

Frischer Osterschinken vom Durocschwein ca. 0,5 kg - Fleischmanufaktur Gruber

Olivens Bella die Cerignola 190 g- Contado delgi Acquaviva

Frischer steirischer Kren im Glas 100 g

Senf mit Zitrone 100 g - Delouis fils

Ostereier 4 Stk

Handgeschöpfte Erdbeerschokolade 85 g – 28 Lots

Dekoration / Holzanhänger Hase

Leichte Frühlingsküche

Osterlachs

Unser Räucherlachs in Superior-Qualität ist eine Hommage an nordische Handwerkskunst und kompromisslose Frische. Gewonnen aus frischen, niemals tiefgefrorenen norwegischen Lachsen, entfaltet er eine Reinheit und Eleganz, die man schmeckt.

Am legendären Geirangerfjord werden die Fische unmittelbar nach dem Fang verarbeitet und behutsam veredelt. Die Räucherung erfolgt mit größter Sorgfalt, um die natürliche Struktur des Fleisches zu bewahren – zart schmelzend, fein marmoriert und von außergewöhnlicher Klarheit. Selbstverständlich erfüllt jeder Lachs strengste Qualitätsanforderungen und muss frei von jeglichen Antibiotikarückständen sein.

Das Ergebnis ist ein Räucherlachs von außergewöhnlicher Finesse: mild, harmonisch und elegant im Aroma, mit einer Textur, die auf der Zunge nahezu zerfließt. Ein Signatur-Produkt unseres Hauses – geschätzt von Kennern, Gourmets und Spitzenköchen gleichermaßen.



**Frischer Räucherlachs
ganz , ca. 1,00 - 1,40 kg**

Best.Nr. 1002

€ 55,00/ kg statt € 89,00 / kg



**Lachsfilets ohne Haut, tiefgefroren
10 Portionen je 150 g - gesamt 1,5 kg**

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren,

Best.Nr. L1060

€ 55,00 statt € 74,00

Vom norwegischen Fischhändler unseres Vertrauens erhalten wir die fantastischen rohen Lachsfilets in Sushi-Qualität. Die Lachsportionen stehen für höchste Frische, zarte Textur und reinen Geschmack. Sorgfältig ausgewählt und präzise geschnitten, bieten sie eine gleichmäßige Qualität für perfekte Ergebnisse in jeder Küche. Die Filets eignen sich perfekt für Lachstatar und zum Braten oder Grillen.



**Thunfisch SAKU-Set, tiefgefroren
4 x ca 250 g Filets (Block), gesamt ca. 1 kg**

Thunnus albacares, roh, tiefgefroren,

Best.Nr. 22879

€ 60,00/ Set statt € 92,00/ Set

Unser Premium Tuna Saku ist eines unserer beliebtesten seafood-Produkte. Ein Hochgenuss für Kenner. Sorgfältig zugeschnittene Thunfisch-Loins in Sushi-Qualität, ideal für Nigiri, Sashimi, Poke Bowls oder kreative Fusion-Küche. Die gleichmäßige Form sorgt für saubere Schnitte, während das zarte, aromatische Fleisch mit intensiver Farbe und frischem Geschmack überzeugt.

Wir empfehlen als Begleiter:



Bomba! – Gewürztes Tomatenmark 200 g– Laura Santtini

Best.Nr. 5568

€ 6,50 statt € 7,10

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 Ossobucco!



Marokkanische Salzzitronen 625 g

Best.Nr. 7782

€ 15,70 statt € 20,20

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

Sweet Chili Sauce 170 g– Alessio Brusadin

Best.Nr. 814

€ 8,00 statt € 10,40

Eine süß-saure Sauce mit einer leichten Schärfe vom italienischen Starkoch Allesio Brusadin.

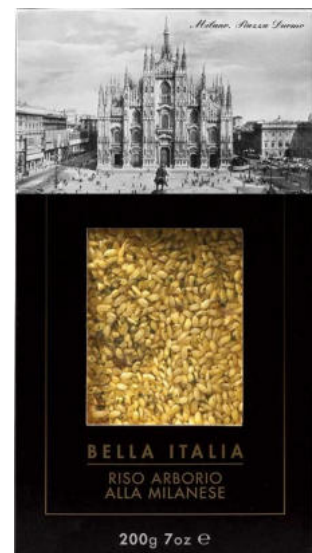
Die Sauce ist ein richtiger Allrounder : Ob zu Fisch, Fleisch oder Frittiertem - die italienische Sweet Chili Sauce schmeckt einfach.

Risotto alla Milanese 200 g–Bella Italia

Best.Nr. R070421

€ 6,60 statt € 8,80

Goldgelb, cremig und herrlich aromatisch: Ausgewählter Risotto-Reis trifft auf fein abgestimmte Gewürze und edlen Safran. Ob als elegantes Hauptgericht oder als raffinierte Beilage: Die Zubereitung gelingt einfach und schnell. Dank der hochwertigen Zutaten entsteht die typische, cremige Konsistenz ganz ohne komplizierte Schritte.



Vermentino di Sardegna 0,75l - Audarya

Best, Nr. 900034

€ 18,90 statt € 24,60

100% Vermentino. Die jüngsten Winzer Sardinien, Salvatore und Nicoletta, sind Anfang/Mitte 20 und bewirtschaften in der 3. Generation das Familienweingut. Ihr Vermentino stammt von 20 Jahre alten Reben, ist handgelesen und sanft gepresst. Er ist elegant, besitzt leichte Pfirsich- und Zitrusnoten und eine feine Mineralität. Trinktemperatur 9-11 °C.

Rezeptideen zum Nachkochen:

Lamm-Ossobuco für 4 Personen

Zutaten

- 4 Scheiben Ossobuco
 - Salz, Pfeffer
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Zwiebel, fein gewürfelt
 - 1 Karotte, fein gewürfelt
 - 1 Stange Sellerie, fein gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 - 2 EL Bomba Tomatenmark
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 400 ml Lamm- oder Kalbsfond
 - 1 Dose gehackte Tomaten
 - Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter
-
- 500 g Karotten
 - 1 EL Butter
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 TL Honig
 - Salz, Pfeffer, Thymian
-
- 200 g Risotto al Milanese
 - Parmesan
 - Salz, Pfeffer

Gebratener Lachs mit Spargel, Salzzitronen und Sauce Hollandaise Rezept für 2 Personen

Zutaten:

- 2 Lachsfilets (je 150–200 g)
 - 1 Salzzitrone fein gewürfelt
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 EL Butter
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - Salz & Pfeffer
 - Frische Kräuter (Petersilie oder Dill)
-
- 1 Bund grüner Spargel, holzige Enden entfernt
 - Olivenöl
 - Salz, Pfeffer
 - 1 Salzzitrone fein gewürfelt
-
- 3 Eigelb
 - 100 g Butter geschmolzen
 - 1 EL Zitronensaft
 - Salz, Pfeffer, evtl. eine Prise Cayennepfeffer

Lamm Ossobuco:

Lammhaxen salzen und pfeffern. In Olivenöl das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten und herausnehmen. Gemüse und Knoblauch im Bratfett anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Fond, Tomaten, Kräuter und Fleisch wieder einlegen. Zugedeckt bei **160 °C im Ofen ca. 2–2,5 Stunden** schmoren, bis das Fleisch butterzart ist. Sauce am Ende abschmecken, ggf. etwas einkochen.

Risotto al Milanese

Risotto nach Packungsanleitung zubereiten und etwas Parmesan einrühren, bis das Risotto schön sämig ist. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Glacierte Karotten:

Karotten schälen und halbieren. Butter und Olivenöl erhitzen, Karotten darin anbraten. Honig, Salz, Pfeffer und Thymian zugeben. Mit etwas Wasser ablöschen und ca. 10–15 Minuten glasieren, bis sie weich und glänzend sind.

Anrichten:

Risotto mittig auf dem Teller gebenden. Darauf dass Lamm-Ossobuco platzieren und die Sauce großzügig über Fleisch und leicht auf den Teller geben. Karotten seitlich anlegen.

Spargel:

Spargel in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, bis er bissfest und leicht gebräunt ist.

Mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der gewürfelten Salzzitronen würzen. Warm halten.

Lachs:

Lachs salzen und pfeffern. Den Lachs in Olivenöl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Butter, Knoblauch und die restlichen Salzzitronen zugeben und kurz schwenken.

Sauce Hollandaise:

Eigelbe in einer Schüssel über einem Wasserbad unter ständigem Rühren leicht erwärmen (nicht stocken lassen).

Nach und nach die geschmolzene Butter einrühren, bis die Sauce dick und cremig ist.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und evtl. einer Prise Cayenne abschmecken.

Anrichten:

Spargel auf Tellern anrichten, Lachsfilets darauflegen, mit frischen Kräutern bestreuen und Sauce Hollandaise über Lachs und Spargel geben.

Bestellzettel

Zettl GmbH

Lehnerstraße 1
4064 Oftering
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> Lammkrone ca. 0,6 kg	Best.Nr. F103	€ 82,00/ kg
___ <u>STK</u> Lammstelze ca. 1,3 kg	Best.Nr. F007	€ 32,00/ kg
___ <u>STK</u> Lamm Ossobuco ca. 0,9 kg	Best.Nr. F156	€ 34,50/ kg
___ <u>STK</u> Osterschinken vom Duroc-Schwein	Best.Nr. F16	€ 38,00/ kg
___ <u>STK</u> Bio Lamm Gewürz Määäh 40 g	Best.Nr. 24168	€ 7,00
___ <u>STK</u> Großer Osterkorb	Best.Nr. OS250207	€ 120,00
___ <u>STK</u> Räucherlachs ganz ca. 1,00-1,4 kg	Best.Nr. 1002	€ 55,00/ kg
___ <u>STK</u> Lachsfilets 1,5 kg, TK	Best.Nr. L1060	€ 55,00
___ <u>STK</u> Tuna Saku 4x ca. 250 g, TK	Best.Nr. 22879	€ 60,00
___ <u>STK</u> Bomba! 200g	Best.Nr. 5568	€ 6,50
___ <u>STK</u> Marok. Salzzitronen 625 g	Best.Nr. 7782	€ 15,70
___ <u>STK</u> Sweet Chili Sauce 170 g	Best.Nr. 814	€ 8,00
___ <u>STK</u> Risotto ala Milanese 200 g	Best.Nr. R070421	€ 6,60
___ <u>STK</u> Vermentino di Sardegna 0,75 l	Best.Nr. 900034	€ 18,90

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ Email _____

Bitte angeben:

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

☐ Di 24.03.26

☐ Mi 25.03.26

☐ Do 26.03.26

☐ Fr 27.03.26

Versandkosten AT bis 5 kg: € 11,90/ bis 10 kg: € 12,90/ bis 15 kg: € 13,90

☐ **Zustellung bis 13 Uhr**

Versandkosten AT bis 5 kg: € 18,00/ bis 10 kg: € 22,00/ bis 15 kg: € 26,00

☐ **Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstr. 1, 4064 Oftering

☐ Di 24.03.26 9-20 Uhr

☐ Mi 25.03.26 9-14 Uhr

☐ Do 26.03.26 9-14 Uhr

☐ Fr 27.03.26 9-13 Uhr