

Der Weihnachtslachs.

Vorbestellung bis 19. November/ Räucherung der fangfrischen Fische im Dezember/ Lieferung bzw. Abholung ab KW 51

Sichern Sie sich jetzt Ihren Festtagslachs zum Vorteilspreis.



Unser Anspruch seit 40 Jahren: 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 Gewässern Norwegens und Irlands – sorgfältig aufgezogen und selbstverständlich grätenfrei.

Norw. Räucherlachs ganz ca. 1000-1400 g
Bestell - Nr.: 1002
€ 53,50/ kg* statt € 90,00/ kg

mehr als
40%
vergünstigt!

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

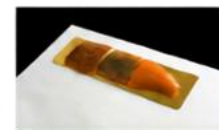
Norw. Räucherlachs geschnitten 500 g
Bestell - Nr.: 1003
€ 36,00/ Stk. statt € 53,50/ Stk.

mehr als
30%
vergünstigt!

Norw. Graved Lachs geschnitten 500 g
Bestell - Nr.: 1014
€ 39,00/ Stk. statt € 55,50/ Stk.

Norw. 3er Lachs Kombi ganz ca. 900-1200 g
Bestell - Nr.: 1009
€ 64,80/ kg* statt € 100,00/ kg
Je ca. 300 g vom gravet, kalt- und warmgeräuchertem Lachs ganz.

mehr als
35%
vergünstigt!



Die 3er Kombi ist dieses Jahr wieder erhältlich!

Norw. Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz ca. 400-700 g
Bestell - Nr.: 1010
€ 98,80/ kg* statt € 146,00/ kg

mehr als
30%
vergünstigt!



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

Bio Lachs von der Südwestküste Irlands

mehr als
35%
vergünstigt!

Irischer BIO-Räucherlachs geschnitten 500 g
Bestell - Nr.: 1021102
€ 51,80/ Stk. statt € 81,00/ Stk.

mehr als
35%
vergünstigt!

Irischer BIO-Räucherlachs ganz ca. 900-1200 g
Bestell - Nr.: 1021101
€ 82,80/ kg* statt € 123,00/ kg

Shrimps in Lake

frisch, vorgekocht, in Salzlake, 800 g
Haltbarkeit bis nach Silvester
Best. Nr. N1
€ 49,00 statt € 66,80/ Becher

mehr als
25%
vergünstigt!

Unser Festtagsfavorit: Zart und knackig, mild 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!



*Der Preis wird nach genauer Grammatur 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. 01.01.2027

Bestellzettel

Zettl GmbH

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



Aktionscode zettl20:

Erhalten Sie im Webshop Ihre Sonderpreise und auf **ALLE weiteren Produkte** - die nicht bereits vergünstigt sind - **20% Rabatt**.

Bestellen: Per E-Mail oder im Webshop.

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

Bestellung:

STK Räucherlachs ganz ca. 1,00-1,4 kg	Best.Nr. 1002	€ 53,50/ kg*
STK Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1003	€ 36,00/ Stk
STK Graved Lachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1014	€ 39,00/ Stk
STK 3er Lachs Kombi ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1009	€ 64,80/ kg*
STK Lachsrückenfilet ca. 0,4-0,7 kg	Best.Nr.: 1010	€ 98,80/ kg*
STK BIO Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1021102	€ 51,30/ Stk
STK BIO Räucherlachs ganz ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1021101	€ 82,80/ kg*
STK Shrimps in Lake 800 g	Best.Nr.: N1	€ 49,00/ Stk

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

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email:

Bitte auswählen:

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

☐ Do 17.12.26, 13.00-18.00 Uhr

☐ Mo 21.12.26, 9.00-20.00 Uhr

☐ Fr 18.12.26, 9.00-14.00 Uhr

☐ Di 22.12.26, 9.00-18.00 Uhr

Abholung Wien: Kantine Straßenbahnerbad 1220 , Dampfschiffhafen 7 (BUS 92A, 92 B/ Parkplätze vorhanden)

☐ Montag 14.12.26 13.30-19.00 Uhr

Nur Bankomatzahlung vor Ort!

Zustellung durch den Paketdienst

Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

☐ Mi 16.12.26

☐ Do 17.12.26

☐ Di 22.12.26

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

Zusatzservice Zustellung bis Mittag

☐ **Zustellung bis 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

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



Best of 2026

Vorbestellung bis 1. Dezember 2026

Lieferung bzw. Abholung ab KW 51



Lachsfilets roh, TK

Salmo Salar, einzeln gefroren, (10 Portionen je ca. 150 g) Norwegen, Premium Qualität, gesamt 1,5 kg
Best. Nr. L1060

€ 58,00 statt € 78,00

Mittlerweile haben sich die Lachsfilets in Superior Qualität zu einem unserer Bestseller entwickelt. Die rohen, portionierten Filets in Sushi-Qualität eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.

mehr als
25%
vergünstigt!



Wildfang-SKREI, TK

3 x 140 g Loins (gesamt 0,420 kg) ohne Haut, roh, einzeln gefroren, Herkunft: Norwegen

Best. Nr. WN2418

€ 24,60 statt € 35,10

Für die Lofotenfischer bestimmt die Wanderung des Skrei vom Barentssee zu den Lofoten seit Jahrhunderten ihren Angelrhythmus. Heute darf der Winterkabeljau nur noch streng begrenzt gefischt werden. Der Edelfisch ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches eine außergewöhnliche Delikatesse. Das Fleisch schmeckt besonders aromatisch und hat eine leichte Salz-Note. Die Loins lassen sich braten und auch pochieren. Ein unglaublicher Genuss!

Skrei ist aktuell eine Rarität. Die Fangquote wurde 2026 erneut stark reduziert und die Exportquote von Premium Skrei ist deutlich gesunken.

mehr als
30%
vergünstigt!





Thunfisch 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.

mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfang Steinbutt, ganz, ca 700 - 900 g, TK roh, Herkunft: Nordatlantik, gefroren

Best. Nr. 24401

€ 55,00/ kg statt € 85,00/ kg

Steinbutt überzeugt mit seinem feinen Geschmack und seiner festen, saftigen Fleischstruktur – ein edler Fisch für besondere Anlässe.

Festtagstipp: Steinbutt mit gebratenem Chicorée

Den aufgetauten Steinbutt mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl und Butterflockchen belegen. Zitronenscheiben, Knoblauch und Thymian dazugeben und mit Weißwein angießen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–35 Minuten garen und zwischendurch mit dem Bratensaft übergießen.

Chicorée längs halbieren und den Strunk entfernen. In Butter mit der Schnittfläche nach unten goldbraun braten, wenden, mit etwas Honig beträufeln und kurz weiterbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Selleriepüree, Kartoffeln oder frisches Weißbrot.



mehr als
30%
vergünstigt!

Wildfang Garnelen Größe XXXL, einzeln gefroren, roh, ohne Kopf, ohne Darm, 1000 g (Abtropfgewicht 800 g),

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 2/4 ist deutlich größer als die Supermarktgarnele und entspricht etwa 2-4 Garnelen pro englischem Pfund (454 g).

mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfang Garnelen 2/4 (Größe XXXL), gefroren MIT Schale

Best. Nr. M80252

€ 68,00 statt € 95,00

Wildfang Garnelen 2/4 (Größe XXXL), gefroren OHNE Schale

Best. Nr. M80352

€ 69,00 statt € 97,00



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!



Baeri Signature Caviar, frisch, in der Dose

Haltbarkeit ca. 3 Monate, Herkunft

Frankreich, Störart: *Acipenser Baerii*

Baeri Kaviar besticht durch feine, zart glänzende Körner, eine angenehm feste Textur und seinen charaktervollen, leicht nussigen Geschmack. Elegant, ausgewogen und mit einem feinen, lang anhaltenden Abgang – eine besondere Kaviardelikatesse für anspruchsvolle Genießer.

Caviar Baeri Signatur 100 g

Best. Nr. 1080

€ 180,00 statt € 237,00

Caviar Baeri Signatur 250 g

Best. Nr. 24468

€ 430,00 statt € 572,00



Wild-Lachskaviar frisch, 250 g in der Dose

Best. Nr. 50125

€ 78,00 statt € 105,30

Mit seinem charaktervoll-herben Geschmack und den großen, intensiv orange-roten Körnern ist der Wild-Lachskaviar eine unverwechselbare Delikatesse.



Forellenkaviar frisch, 250 g in der Dose

Best.Nr. 51125

€ 49,00 statt € 69,00

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.



Aperitiv Box

1 x norw. Räucherlachs 500 g
geschnitten frisch
1 x Forellenkaviar 250 g frisch
1 x Senf-Dill Sauce 85 ml
1 x Cremant 0,75 l - Weingut
Boeckel, Alsace
Best. Nr. 24466
€ 100,00 statt € 149,50

Elegant, edel und festlich:
Lachsbrötchen und Forellenkaviar-Blinis

Festtagsbox

1 x Jakobsmuschel, 800 g, einzeln gefroren
2 x Skrei (gesamt: 6 Loins je 140 g), gefroren
1 x Wildfanggarnelen Gr M (16/20) ohne Schale, gefroren
Best. Nr. 24035
€ 149,00 statt € 205,20

Ideen für die Festtage:

- Jakobsmuschel auf Crostini
- Garnelensalat im Glas
- Skrei mit Safran Fenchel Sauce



Raclette Box

1 x Lachsfilets roh, 1,5 kg, tiefgefroren
2 x Tentakel je ca. 200 g. vorgekocht, tiefgefroren
1x Wildfanggarnelen Gr M (16/20) ohne Schale, tiefgefroren
Best. Nr. 24467
€ 119,00 statt € 172,80



Bestellzettl

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



Bestellung

STK Lachsfilets 1,5 kg TK	L1060	€ 58,00	STK Baeri Signature Caviar 100 g	1080	€ 180,00
STK Skrei 0,42 kg TK	WN2418	€ 24,60	STK Baeri Signature Caviar 250 g	24468	€ 430,00
STK Tuna Saku ca. 500 g TK	22129	€ 34,00	STK Wild-Lachskaviar 250 g	50125	€ 78,00
STK Steinbutt 0,7-0,9 kg TK	24401	€ 55,00/ kg	STK Forellenkaviar frisch 250 g	51125	€ 49,00
STK Garnelen 2/4 MIT Schale 0,8 kg TK	M80252	€ 68,00	STK Aperitiv Box	24466	€ 100,00
STK Garnelen 2/4 OHNE Schale 0,8 kg TK	M80352	€ 69,00	STK Festagsbox	24035	€ 149,00
STK Languste ca. 300 g TK	M218	€ 45,00	STK Raclette Box	24467	€ 119,00

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse Unbedingt angeben:

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email:

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

- ☐ Do 17.12.26, 13.00-18.00 Uhr
- ☐ Mo 21.12.26, 9.00-20.00 Uhr
- ☐ Fr 18.12.26, 9.00-14.00 Uhr
- ☐ Di 22.12.26, 9.00-18.00 Uhr

Abholung Wien: Kantine Straßenbahnerbad 1220 , Dampfschiffhafen 7 (BUS 92A, 92 B/ Parkplätze vorhanden)

- ☐ Montag 14.12.26 13.30-19.00 Uhr
- Nur Bankomatzahlung vor Ort!

Zustellung durch den Paketdienst Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

- ☐ Mi 16.12.26
- ☐ Do 17.12.26
- ☐ Di 22.12.26

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

Zusatzservice Zustellung bis Mittag

- ☐ **Zustellung bis 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

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