

Versand feiner Dinge.

Delikat essen.

Angebot gültig bis 31. August 2019

Zettl GmbH.

Lehnerstr. 1

4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0

F +43 7221 63981 -6

E office@zettlgmbh.at

H www.zettlgmbh.at

Aus dem Zettl-Gourmetclub

Feuer & Flamme

die Grillsaison ist eröffnet

Rabattcode für den webshop: zettl20



Fleisch vom Simmentaler Rind aus Österreich

Simmentaler Rinder, ursprünglich aus der Schweiz kommend, gehören im Mühlviertel zur wichtigsten Rinderrasse. Das Fleisch der Tiere ist würzig, aromatisch und von zarter Marmorierung. Die Rinder wachsen während der Vegetationszeit von Frühling bis Herbst auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels auf und werden im Winter mit Heu gefüttert.

F flank Steak vom Simmentaler Rind, ca. 0,5 – 1 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt

Ursprungsland: Österreich

Haltbarkeit: ca. 7 Tage



Best. Nr.: F161A

Normalpreis € 35,00/ kg

Aktionspreis: € 25,00/ kg

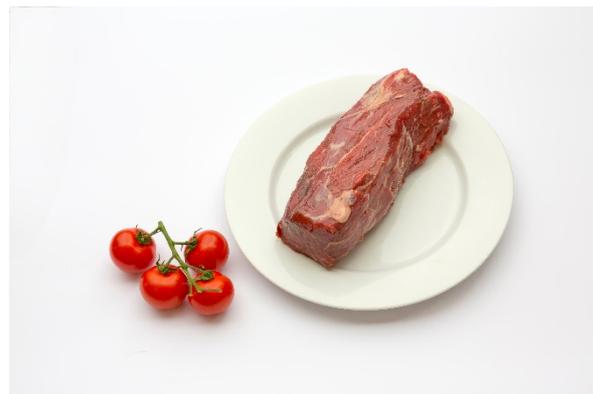
mehr als
25%
vergünstigt!

Filet vom Simmentaler Rind, ca. 1,1 – 1,5 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt

Ursprungsland: Österreich

Haltbarkeit: ca. 7 Tage



Best. Nr.: F9A

Normalpreis € 69,00/ kg

Aktionspreis: € 50,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Cote de boeuf (Hochrippe) vom Simmentaler Rind, ca.1 - 1,4 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt

Ursprungsland: Österreich

Haltbarkeit: ca. 7 Tage



Best. Nr.: F10104A

Normalpreis € 57,00/ kg

Aktionspreis: € 39,00/ kg

mehr als
30%
vergünstigt!

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at



Tomahawk Steak vom Simmentaler Rind, 0,8-1,1 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt
Ursprungsland: Österreich
Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Das Tomahawk-Steak ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen. Es ist ideal zum Grillen und Kurzbraten. Dieses Steak zeichnet sich durch den herrlich intensiven Geschmack aus, das Fleisch ist butterzart.

Best. Nr.: F105A

Normalpreis € 55,00/ kg

Aktionspreis: € 37,00/ kg

mehr als
30%
vergünstigt!

Fleisch vom Black Angus Rind aus Australien



Das Angus Rind zählt weltweit zu einem der beliebtesten Rindfleischsorten. Das Angus Rind stammt ursprünglich aus den fruchtbaren Küstenregionen im Osten von Schottland. Heute gehören Black Angus Rinder zu den beliebtesten Fleischrinderrassen und werden weltweit gezüchtet.

Flank Steak vom Black Angus Beef, Australien, 1,6 -2,3 kg

frisch, dry aged, vakuumverpackt, Haltbarkeit: ca. 14 Tage

Best. Nr.: F36A

Normalpreis € 50,00/ kg

Aktionspreis: € 37,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!



Filet vom Black Angus Rind, Australien, 1,8-2,2 kg

frisch, vakuumverpackt, Haltbarkeit: ca. 14 Tage

Best. Nr.: F91A

Normalpreis € 83,00/ kg

Aktionspreis: € 60,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfanggarnelen Set

Die begehrten Wildfanggarnelen sind selbst in der Spitzengastronomie eine Seltenheit und nur in begrenzter Menge erhältlich. Gleich nach dem Fang werden die Garnelen verarbeitet und erhalten so ihre aromatische Frische. Das Fleisch der Wildfanggarnelen ist fest und von intensivem Geschmack. Ideal zum Grillen, Braten oder für Curries. Ein Muss für Feinschmecker!

Das SET besteht aus insgesamt 5 kg unterschiedlicher Größen an Wildfanggarnelen, einzeln gefroren, ohne Kopf, ohne Darm, mit und ohne Schale.

- 6/8 mit Schale, 1 kg
- 8/12 mit Schale, 1 kg
- 8/12 ohne Schale, 1 kg
- 13/15 mit Schale, 1 kg
- 13/15 ohne Schale, 1 kg

mehr als
30%
vergünstigt!

Best. Nr.: SET1100
Normalpreis € 290,00/ SET

Aktionspreis: € 199,00/ SET

BURGER SET

Das Burger SET beinhaltet:

- 3 x Burgerpatties zu je 2x125g (Lamm, Wagyu und US Beef)
- 2 x BBQ Saucen nach bayrischer Art (Grill & Buchenholz, Chilli & Kren)

BBQUE Saucen

Chilli & Kren: Barbecue-Geschmack, kombiniert mit der feinen Schärfe von bayerischem Meerrettich und der Intensität von Chilis. Diese einzigartige Saucenkreation zündet nicht nur einmal, sondern sorgt für durchgehend prickelnde Geschmacksmomente.

Grill & Buchenholz: Markant, bodenständig, intensiv – die Symbiose aus rauchigem Barbecue und fruchtiger Zwetschke rundet das Grillvergnügen ab.

Burgerpatties

Bestes Lammfleisch aus Neuseeland, edles Wagyu Beef aus Australien und charakteristisches Rindfleisch aus den USA.

Die Produkte werden unmittelbar nach der Produktion in speziellen Gefriergeräten tiefgefroren. Dadurch erübrigen sich künstliche Konservierungsmittel, Farbstoffe und sonstige Zusatzstoffe. So kann garantiert werden, dass das Fleisch im Gefrierschrank seinen echten Geschmack und die Qualität vom Metzger bis zur Zubereitung behält.



Best. Nr.: SET1200
Normalpreis € 55,00/ SET

Aktionspreis: € 41,00/ SET

mehr als
25%
vergünstigt!

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Öl, Salz, Saucen

Seit 150 Jahren stellt man in der Huilerie Croix Verte, in Saumur an der frz. Loire auf traditionelle Weise Öle und Nussöle her. Die Huilerie steht für Authentizität, Genuss und Innovation und ist stolz darauf, gleichermaßen von Hobbyköchen und auch Lebensmittelkritikern geliebt zu werden. Es werden nur die besten Früchte verarbeitet und so schwören engagierte Profis auf den hervorragenden reinen Geschmack der Öle



SET-Ölvariation je 250 ml bestehend aus:

- natives Sesamöl (ideal für asiatische Gerichte)
- natives kaltgepresstes Hanföl (zu Fisch oder in der Vinaigrette)
- natives kaltgepresstes Leinsamenöl (besonders reich an Omega3 Fettsäuren, perfekt zu grünen Salaten und rohem Gemüse)
- Walnussöl (exzellent zu Salaten, Verfeinerung von Gemüsen und auch zu warmem Ziegenkäse)

Best. Nr.: SET1300
Normalpreis € 42,00 / SET

Aktionspreis: € 31,00/ SET

mehr als
25%
vergünstigt!



SET Salzvariation

Ein optisches und geschmackliches Highlight für jedes Gericht bietet dieses Set aus außergewöhnlichen Salzen. Es umfasst rotes Hawaiisalz 110g, schwarzes Hawaiisalz 110g, Salz aus Punjab 125g und Salz mit Zitrone 120g.

Best. Nr.: SET1400
Normalpreis € 32,00 / SET

Aktionspreis: € 23,00/SET

mehr als
25%
vergünstigt!

SET Grillsaucen

Eine Kombination aus den beliebtesten, amerikanischen Saucen von American Heritage.



- Cayenne Hot Sauce von Horseshoe 237 ml ist eine klassische, scharfe Sauce mit Cayennepfeffer, Zwiebeln und Chipotles.
- Mango Fatalii Hot Sauce 237 ml besteht aus Mangos, Fatalii (eine Paprika-Gattung), Knoblauch und Tamarinde. Dadurch ergibt sich eine herrlich fruchtig-scharfe Mischung.
- Baby Back Rib Sauce 330 ml besteht aus herzhaftem Tomatenmark und feiner Dijonsenf, welche sich mit der angenehm fruchtigen Note von naturreinem Maracuja- und Orangensaft und der zarten Süße von Melasse vermischen. Zusätzlich unterstützt der leichte Hickory-Rauch das typische ‚Barbecue-Flair‘ der Sauce.
- Buffalo Wing Sauce 330 ml besteht unter anderem aus einer pikanten Cayennepfeffer-Mischung, aromatischen Worstersauce, süßer Melasse, Chilis und Knoblauch. Perfekt zum Braten, Backen oder Dippen von Chicken Wings.

Best. Nr.: SET1500
Normalpreis € 59,00/SET

Aktionspreis: € 44,00/SET

mehr als
25%
vergünstigt!

Lachsfilet tiefgekühlt und portioniert (4x125 g)



norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren
Ursprungsland: Norwegen

Erstmals können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, ganzjährig auch als Rohlachs zum Braten oder Grillen anbieten.

Die Qualität wie gewohnt herausragend. **Im Unterschied zu vielen im Handel erhältlichen Lachsportionen stammen die Fische nicht aus außereuropäischen Gewässern, sondern wachsen im glasklaren Wasser der norwegischen Fjorde auf und sind Global Gap zertifiziert.** Die Lachse werden umgehend nach dem Fang entgrätet und portioniert. Um diese rohen Leckerbissen

in bester Qualität in Österreich anbieten zu können, werden die Filets sofort nach dem Zuschnitt tiefgefroren.

Best. Nr.: 1060
Normalpreis € 19,95/ 0,5 kg

Aktionspreis: € 14,95/ 0,5 kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Mit dem Rabattcode zettl20

sehen Sie in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at die für Sie gültigen Sonderpreise!

Weiters gibt es 20% Rabatt auf unser Gesamt-Sortiment

(ausgenommen Herzinder-Geschenke und Angebote)

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Bestellen bis 31.08.2019 möglich.

Bestellen: Online, per E-Mail oder telefonisch möglich.

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

Stück	Stück	Stück
Filet-Simmentaler, Ö Best. Nr.: F161A	Flank Steak-Simment., Ö Best. Nr.: F9A	Tomahawk Steak, Simment., Ö, Best. Nr.: F105A
Cote de boeuf, Simment., Ö, Best. Nr.: F10104A	Flank Steak, Black Angus, AUS, Best. Nr.: F36A	Filet vom Black Angus Rind, AUS, Best. Nr.: F91A
SET Wildfanggarnelen Best. Nr.: 1100	SET Burger Best. Nr.: 1200	SET Ölvariation Best. Nr.: 1300
SET Salzvariation Best. Nr.: 1400	SET Grillsaucen Best. Nr.: 1500	Lachs TK, portioniert 4x125g Best. Nr.: 1060

Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Mobilnr.: _____ E-Mail: _____

Bitte Lieferung oder Abholung auswählen:

Abholung bei Zettl GmbH, Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
am _____ (TT/MM) nur **MO-DO 9-16 Uhr, Fr 9-13** (ab 05.05. bis spätestens 31.08.2019)

Zustellung durch den Paketdienst DPD am _____ (TT/MM) nur DI-DO 8-17 Uhr möglich.

Versand: Die Zustellung erfolgt zwischen 8 und 17 Uhr durch den Paketdienst DPD Primitime.

Versandgebühren: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet.

bis 2 kg: € 6,60/ bis 5 kg: € 7,70/ bis 10 kg: € 8,80/ bis 15 kg: € 9,90.

Achtung: Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse an, an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.). Unterschrift erforderlich!

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:

Primitime Zustellung 8-13 Uhr (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)

Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

(Firma): _____

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____ Telefonnr.: _____