

Angebot gültig bis 31/10/2018

Wild auf Wild!

mit Rezept.



Wildfleisch ist Naturfleisch! Zartrosa Rehlungenbraten, ein würziges Hirschkalbsragout oder ein aromatisches Gamsgulasch gelten als gesünderes Fleisch, da sich das Wild rein natürlich ernährt. Die stressfreie Lebensweise in der Natur, die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit im natürlichen Raum und die abwechslungsreiche Nahrung spiegeln sich im Wohlgeschmack des Fleisches wider. Es wird kein Gatterwild, sondern ausschließlich freilebendes Wild aus den Wäldern Österreichs angeboten!



Hirschkalbsragout, STMK, ca. 1 kg, handgeschnitten, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Diese maximal einjährigen Tiere aus heimischer Jagd liefern zartestes Wildfleisch. Das Hirschkalbsragout ist ein Klassiker der Wildküche, als Beilage passen Semmelknödel, Pilze, Polenta oder Pasta.

Bestellnr.: F129

~~statt: € 34,50/kg~~

Sonderpreis: € 24,00/kg *Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!*

Rehfilet, ohne Knochen, 1 Packung (ca. 10-15 Stk.), STMK/ NÖ insgesamt ca. 1,0 kg, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Rehfleisch ist kurzfasrig, mager und tiefrot. Durch die natürliche Lebensweise enthält das Fleisch viele Mineralstoffe. Bei Rehwild deckt die Natur den Tisch. Rehe sind reine Pflanzenfresser und ernähren sich bevorzugt von Kräutern, Gräsern, Blättern, jungen Trieben und Knospen sowie Wald- und Feldfrüchten. Rehfilet (Lungenbraten) ist ebenfalls seit jeher ein Klassiker der heimischen Wildküche – das Fleisch mit grobem Meersalz würzen, rundherum scharf anbraten und mit etwas Rosmarin für 15 Minuten ins vorgewärmte Rohr.

Bestellnr.: F41

~~statt € 69,00/kg~~

Sonderpreis: € 48,00/kg

Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!



Hirschfilet, ohne Knochen, Stmk/ NÖ, ca. 1,0 kg (ca. 2-3 Stk.), frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Das zarte Filet eignet sich geschnitten für kurzgebratene Steaks oder im Ganzen zum Braten im Rohr. Hirschfleisch hat eine ähnliche Konsistenz wie Rindfleisch und gehört zu den besonders fettarmen aber dafür eiweißreichen Fleischarten.

Tipp: Eine kräftige Rotweinsauce unterstützt den feinen Wildgeschmack.

Bestellnr.: F42

~~statt € 74,00/kg~~

Sonderpreis: € 51,00/kg

Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!

Gamsgulasch, handgeschnitten, ca. 1 kg, NÖ/Stmk, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Die Gams lebt im schwer begehren Gebirge, daher ist Gamsfleisch rar und eine seltene Delikatesse. Das dunkle, saftige Fleisch ist außergewöhnlich zart und übertrifft den Geschmack anderer Wildarten.

Bestellnr.: F44

~~statt € 35,60/kg~~

Sonderpreis: € 26,00/kg

Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschliefertermin!



Pappardelle all'uovo, 500 g, Italien

Lange breite Bandnudeln, passend zu allen Wildgerichten.

Bestellnr.: 160

~~statt € 8,30~~

Sonderpreis: € 6,20

Risotto mit getrockneten Steinpilzen 200 g, Italien

Riso ai funghi Porcini aus dem Hause Marabotto ist eine feine Mischung aus Reis, getrockneten Steinpilzen, Schnittlauch, Petersilie sowie feinem Knoblauch. Wunderbar als Hauptgericht mit frisch geriebenem Parmesan, aber auch passend als Beilage zu feinem Wildbret.

Bestellnr.: P20

~~statt € 7,80~~

Sonderpreis: € 5,80



Polenta e ragu di salsiccia e funghi 200 g, Italien

Eine feine Kombination aus cremiger Polenta und dazu ein Glas typisch italienischer Sauce von Steinpilzen und Schweinewurst – Salsiccia . Eine köstliche Vorspeise für 4 Personen.

Bestellnr.: 166

~~statt € 10,10~~

Sonderpreis: € 7,50

Die Zettl-Klassiker:

**Bis zum Jahresende mit dem Rabattcode zettl20
dauerhaft vergünstigt!**

**Flank Steak - Simmentaler
Rind, Mühlviertel,
ca. 0,5 – 1,0 kg**



frisch, vakuumverpackt

Bestellnr.: F161

Normalpreis: € 35,00/ kg

Sonderpreis: € 25,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

**Wildfang-Garnelen 8/12
MIT Schale, Abtropfgewicht
900 g,**



ohne Kopf, ohne Darm

Bestellnr.: M23

Normalpreis: € 56,00

Sonderpreis: € 40,00

**Mit dem Rabattcode zettl20
erhalten Sie in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at die Sonderpreise!
Auf das weitere Gesamt-Sortiment -20% Rabatt**

Wild auf Wild Menü, für 4 Personen – Set

Der Inhalt des Kochsets beinhaltet ALLE Zutaten für das köstliche Rezept.



(Rezept „Hirschkalbsragout mit Fuxbau Gin und Barbera 0,75 l – Terre del Tartufo“)

Ein herbstlicher Gaumenschmaus: Zartes Wild mit einem Schuss Gin und Wacholdernote, dazu ein fruchtig-herber Barbera aus dem Piemont.

- ❖ Hirschkalbsragout, ca. 1kg, handgeschnitten, frisch, vakuumverpackt
- ❖ Barbera – Terre del Tartufo 0,75 l, Monferrato
- ❖ Heidelbeersirup 500 ml (Darbo)
- ❖ Gin 200 ml (Fuxbau Manufaktur)
- ❖ Wild-Fond 500 ml (Jürgen Langbein)
- ❖ diverse Gewürze (Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter)
- ❖ Pepato 200 g (Meersalz mit Gewürzen)
- ❖ Olivenöl mit Rosmarinaroma 100 ml (Marchesi)
- ❖ 3 Zwiebeln
- ❖ Wurzelspeck

-
- ❖ Riess Kochtopf 28 cm, 12l: Emaille ist UV-beständig und säurefest. Ideal zum Schmoren.
 - ❖ Riess Tragegurt aus Rindsleder: zum Fixieren der Deckel beim Transport

Menü Wild auf Wild OHNE

Riess Set

Bestellnr.: S1880

statt € 99,00/Set

Sonderpreis: € 69,00/Set

Menü Wild auf Wild MIT

Riess Kochtopf+Deckel+ Tragegurt

Bestellnr.: S1881

statt € 245,00/Set

Sonderpreis: € 183,00/Set

Brigitta Zettl kocht auf.

Rezepte

Zum Nachkochen.

Hirschkalbsragout mit Fuxbau Gin und Barbera

ca. 1 kg Hirschkalbsragout
6 EL Olivenöl mit Rosmarin
Ca 120 g Wurzelspeck
Meersalz, Pfeffer (Pepato)
½ l Rotwein
½ l Fond

100 ml Sirup
3 Zwiebel
Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian
4-5 Wacholderbeeren
4 EL Gin

Den Wurzelspeck sowie die Zwiebel würfelig schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen lassen. Das Fleisch beimengen, scharf anbraten, mit Gin und Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 60 min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und mit dem Fond und Sirup löschen. Die Gewürze (Thymian, Rosmarin, zerstoßene Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer begeben und mitköcheln lassen. Das Fleisch, sobald es weich genug ist, herausnehmen, den Saft mit etwas Stärke binden und wieder beifügen. Hirschkalbsragout mit Pappardelle, Polenta oder Semmelknödel servieren.

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.

Angebot gültig bis

31/10/2017

Zettl GmbH.

Lehnerstr. 1

4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0

F +43 7221 63981 -6

E office@zettlgmbh.at

H www.zettlgmbh.at

Bestellzettel



Bestellen: Telefonisch, per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg.

In unserem onlineshop auf www.zettlgmbh.at können Sie mit dem Aktionscode *zettl20* zu den Sonderpreisen bestellen.

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

Mit * Unbedingt ausfüllen!

Vorbestellung: 1Woche vor dem Wunschlieferttermin!

stück*		stück*		stück*	
	Hirschkalbsragout ca. 1 kg € 24,00/kg		Gamsgulasch ca. 1 kg € 26,00		Polenta mit Ital. Sauce 200 g € 7,50
	Rehfilet ca. 1 kg € 48,00/kg		Pappardelle all'uovo 500 g € 6,20		Wild auf Wild Menü OHNE Riess € 69,00/Set
	Hirschfilet ca. 1 kg € 51,00/kg		Risotto mit Steinpilzen 200 g € 5,80		Wild auf Wild Menü MIT Riess € 183,00/Set

***Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

***Datum, Unterschrift**

***Bitte angeben:**

Abholung bei Zettl GmbH, 4064 Oftering, am _____ (TT/MM) - nur Mi-Do 9-16 Uhr/ Fr 9-13 Uhr möglich
oder

Zustellung durch den Paketdienst DPD am _____ (TT/MM) - nur Mi-Do 8-17 Uhr möglich

Versandgebühren:

Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:

bis 2 kg: € 6,60/

bis 5 kg: € 7,70/

bis 10 kg: € 9,90/

bis 15 kg: € 11,00

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

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:

Primetime 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.: _____