

MitarbeiterInnen-Aktion

BESTELLENDENDE:

10. November 2024

Lieferung / Abholung ab:

11. Dezember 2024



Zettl GmbH

Lehnerstraße 1

4064 Oftering

office@zettlgmbh.at

www.zettlgmbh.at

+437221 63981 0

Weihnachtslachs

Bestellen Sie Ihren Festtagslachs zum Vorzugspreis vor!

Seit fast 40 Jahren beliefern wir Feinschmecker mit geräucherten und marinierten Lachsen. Das Erfolgsgeheimnis ist so simpel wie auch entscheidend: Stetige Frische, außergewöhnliche Qualität und sorgfältige Verarbeitung der geräucherten und von Hand gesalzenen Filets.



Superior Qualität - frisch - aufgezogen in Norwegen - 100% Antibiotika-frei - ohne Gräten – im Vakuum verpackt - Verrechnung nach Gewicht

Unsere Partner-Räucherei sitzt nahe dem Geiranger Fjord, die frischen Fische werden sofort weiterverarbeitet. Daher freuen wir uns, Ihnen auch dieses Jahr wieder erstklassigen Räucherlachs zum Vorzugspreis anbieten zu können.

mehr als
38%
Rabatt

Räucherlachs ganz 1000-1400 g (Best.Nr. 1002)

€ 52,50/ kg* statt € 85,00 / kg

Unser Bestseller: Perfekt geräuchert, sehr zart, mild und bester Geschmack. Der **Gewinner** zahlreicher **Blindverkostungen** in Norwegen. Es werden nur frisch gefangene (keine tiefgekühlten) Lachse verarbeitet.



mehr als
30%
Rabatt

Räucherlachs geschnitten 500 g (Best.Nr. 1003)

€ 35,50/ Stk. statt € 52,50/ Stk

Genießen Sie die **fein vorgeschnittenen Scheiben** mit Weißbrot.

mehr als
35%
Rabatt

3er Lachs Kombi ganz ca. 900-1200 g (Best.Nr.: 1009)

je ca. 300 g vom Räucher-, Graved- und warmgeräuchertem Lachs.

€ 64,00/ kg* statt € 99,00/ kg

Bei dieser Lachsvariation findet garantiert jeder seinen Lieblingslachs !



mehr als
30%
Rabatt

Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz ca. 400-700 g (Best.Nr.: 1010)

€ 98,00/ kg* statt € 145,00/ kg

(ca. € 39,00 bis € 69,00 /Stück)

Das Räucherlachs-Rückenfilet ist **das edelste Stück vom Lachs**. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.



Zarter, saftiger Bio Räucherlachs aus Irland

Für ihren Räucherlachs verwenden die Quinlain-Brüder an der **Süd-West-Küste von Irland** ein spezielles „ultra cold“-Verfahren, welches einen **einzigartigen Geschmack** verleiht. Die Räucherei erhielt für ihre Produkte bereits eine Vielzahl an Auszeichnungen, wie z.B. den „**Great Taste Award**“ und den „**Irish Food Awards**“ .



BIO-Räucherlachs ganz 900-1200 g (Best.Nr. 1021101)

€ 82,00/ kg* statt € 122,00/kg

BIO-Räucherlachs geschnitten 500 g (Best.Nr. 1021102)

€ 51,30/ Stk. statt € 80,00/ Stk.

mehr als
30%
Rabatt

*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht Ihrer Bestellung. Sonderpreise gelten nur bei Auslieferung in KW 50/51. Wir garantieren eine Haltbarkeit der Weihnachtslachse bis mindestens 01.01.2025

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> Räucherlachs ganz 1,00-1,4 kg	Best.Nr. 1002	€ 52,50/ kg*
<u>STK</u> Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1003	€ 35,50/ Stk.
<u>STK</u> 3er Lachs Kombi ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1009	€ 64,00/ kg*
<u>STK</u> Lachsrückenfilet 0,4-0,7 kg	Best.Nr. 1010	€ 98,00/ kg *
<u>STK</u> BIO Räucherlachs ganz ca. 0,9-1,2 kg	Best.Nr.: 1021101	€ 82,00/ kg*
<u>STK</u> BIO-Räucherlachs geschn. 500 g	Best.Nr.: 1021102	€ 51,30/ Stk

* Der Preis /kg wird nach genauem Gewicht berechnet!

Unbedingt angeben:

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____

Email _____

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

- Do 12.12.24 9-17 Uhr Fr 13.12.24 9-14 Uhr Do 19.12.24 9-18 Uhr Fr 20.12.24 9-18 Uhr

Wien: Abholung 19. Bezirk: SHELL-Tankstelle (Nebeneingang): Grinzinger Straße 137, 1190 Wien

- Mi 18.12.24 15-19 Uhr DO 19.12.24 15-19 Uhr **nur Bankomatzahlung möglich!**

Zustellung durch den Paketdienst DHL Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

- Mi 11.12.24 Do 12.12.24 Mi 18.12.24 Do 19.12.24
- Versandkosten AT bis 5 kg: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

Zusatzservice DHL

- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)
Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

Bestellen Sie online Ihren Weihnachtslachs sowie Meeresfrüchte und viele weitere Köstlichkeiten zu SONDERPREISEN für Weihnachten vor.

Geben Sie auf unserer Homepage oben rechts Ihren Rabattcode ZETTL20 ein und Sie erhalten bereits jetzt mehr als 20% Rabatt auf ausgewählte Delikatessen für die Festtage.

Bestellbar bis 1.12.2024

Abholung/ Lieferung KW50/ 51

Best of 2024

Grönlandshrimps

frisch, vorgekocht, in Salzlake, Abtropfgewicht 800 g
(Füllmenge 1000 g),

Haltbarkeit ca. 4 Wochen, Herkunft Nordatlantik

Best. Nr. N1

€ 41,00 statt € 58,00

Seit vielen Jahren unser persönliches Weihnachts-Highlight. Wir erhalten diese besonderen Shrimps in Lake nur einmal im Jahr. Der Geschmack und die Textur ist mit anderen "Cocktail-Shrimps" aus dem Supermarkt nicht vergleichbar. Zart und knackig, angenehm 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! Die Grönlandgarnelen wachsen in den tiefen, kalten Gewässern des Nordens auf und entwickeln daher ein festes und geschmacksintensives Fleisch. Sofort nach Fang werden die Shrimps auf dem Schiff in Salzwasser kurz gekocht.

Im Anschluss geschält und in Lake eingelegt.

Rezept Tipp: Schneller Shrimps-Cocktail

Zutaten:

600 g Shrimps in Lake (abgetropft), 1 BIO Orange, 200 g Mayonnaise, 4 EL Ketchup, 3 EL Cognac, Salz, Pfeffer, geriebener Kren nach Geschmack
Mayonnaise, Ketchup und Cognac gut verrühren. Orangenschale abreiben, das Fleisch der Orange (ohne Haut) in feine, kleine Stückchen schneiden und in die Sauce einrühren.

Die Shrimps unterheben, mit Salz, Pfeffer und ggf. Kren abschmecken.

1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen und dann genießen.



**Nur im
Dezember
erhältlich!**



Lachsfilets roh, TK

Salmo Salar, einzeln gefroren, (10 Portionen je 150 g) Norwegen, 100% Antibiotika-frei, gesamt 1,5 kg

Best. Nr. L1060

€ 55,00 statt € 74,00

Aufgrund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.



Wildfang-SKREI, TK

3 Loins je 140 g (gesamt 0,42 kg) ohne Haut, roh, einzeln gefroren, Herkunft: Norwegen

Best.Nr. WN2418

€ 18,30 statt € 24,90

Im Alter von 5-7 Jahren wandert dieser Edelfisch vom Barentsee zum Lofoten zu den Lofoten. Für die Lofotenfischer bestimmt diese Wanderung seit Jahrhunderten ihren Angelrhythmus. Heute darf der Winterkabaljau nur noch streng begrenzt und nachhaltig mit Leine gefischt werden.

Der Skrei ist aufgrund seines festen, fettarmen Fleisches begehrt.

Der Fisch schmeckt besonders aromatisch mit einer leichten Salz-Note.

Die Loins lassen sich braten und auch pochieren — ein unglaublicher Genuss!



Thunfisch Red 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. Anfang 2022 haben wir von unserem Hamburger Fischspezialisten, irrtümlich eine Kiste Tuna Saku erhalten, die eigentlich für ein Haubenlokal auf Sylt bestimmt war. Nach einer ersten Verkostung waren wir restlos begeistert - einen Thunfisch in dieser Qualität haben wir noch nie probiert. Seitdem ist der Red Tuna Saku fix in unserem Sortiment.

Wildfang-Langustenschwanz ca. 450 g, TK

roh, gefroren, Herkunft Karibik

Best.Nr. M218

€ 65,00 statt € 89,00

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! Das zarte Fleisch hat einen geringen Fettanteil und viel Eiweiß. Die Languste weist einen edlen Eigengeschmack auf und sollte nur sparsam gewürzt werden.



Wildfang Riesen-Garnelen 4/6

**einzel gefroren, roh, ohne Kopf, ohne Darm, 1000 g
(Abtropfgewicht 800 g), Herkunft Pazifik**

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 aromatischen Geschmack und die charakteristischen Farbe sind das Highlight vieler Gerichte. Weitbekannt sind unsere Riesen-Wildfanggarnelen: Knackig und trotzdem zart und vor allem köstlich. Die Größe 4/ 6 ist extrem groß und ein wahres Festmahl!

Wildfang Garnelen 4/6 (Größe XL), TK

MIT Schale

Best Nr. M90

€ 59,00 statt € 81,00

Wildfang Garnelen 4/6 (Größe XL), TK

OHNE Schale

Best Nr. M91

€ 64,00 statt € 85,00



Kaviar Osietra Signature frisch, 100 g

frisch, Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Frankreich, Kaviarhaus HUSO, Caviar de Neuvic, Störart: Acipenser gueldenstaedtii

Best Nr. 1081

€ 220,00 statt € 296,00

Dieser Kaviar stammt vom Gueldenstaedtii-Stör. Er wird in der Domaine mit dem Know-how und dem Qualitäts-Engagement von Caviar de Neuvic entwickelt.

Die Form ist elegant und strahlend. Seine Körner, mittelgroß, ziemlich fest mit goldenen Reflexen. Die Körner platzen im Mund und zeigen sofort feine maritime Noten, welche an die Frische und Finesse der Auster erinnert.

Forellenkaviar frisch, 250 g

Best Nr. 1019

€ 64,00 statt € 85,00

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. So verfeinert Forellenkaviar beispielsweise Salate oder Pastagerichte.



Lachskaviar frisch, 250 g

Best Nr. 1018

€ 89,00 statt € 117,00

Das stechend rot-orange Korn des Lachskaviars macht ihn unverkennbar. Das große Korn ist darüber hinaus reich an Eiweiß, Vitaminen und wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Ketakaviar ist der frische Roggen der weiblichen Lachse, der durch schonendes Salzen haltbar gemacht wird. Charakteristisch für diesen Kaviar ist sein leichter, milder Lachs geschmack. Es ist eine Reise der Sinne, wenn sich die feinen Aromen der Kaviarkörner am Gaumen entfalten.



Bestellzettel

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

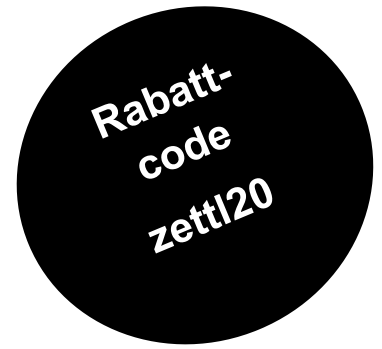


AKTIONSCODE zettl20

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



STK

	Grönlandshrimps 800 g	€ 41,00
	Lachsportionen 10x150g	€ 55,00
	Wildfang Skrei 3x140g	€ 18,30
	Red Tuna SAKU 2x250g	€ 34,00
	Languste ca. 450 g	€ 65,00

STK

	Garnelen 4/6 MIT Schale 0,8 kg	€ 59,00
	Garnelen 4/6 OHNE Schale 0,8 kg	€ 64,00
	Osietra Kaviar 100 g	€ 220,00
	Forellen Kaviar 250 g	€ 64,00
	Lachs Kaviar 250 g	€ 89,00

Unbedingt angeben:

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____

Email _____

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

- Do 12.12.24 9-17 Uhr Fr 13.12.24 9-14 Uhr Do 19.12.24 9-18 Uhr Fr 20.12.24 9-18 Uhr

Wien: Abholung 19. Bezirk: SHELL-Tankstelle (Nebeneingang): Grinzinger Straße 137, 1190 Wien

- Mi 18.12.24 15-19 Uhr DO 19.12.24 15-19 Uhr **nur Bankomatzahlung möglich!**

Zustellung durch den Paketdienst DHL

Zustellung bis Tagesende. Unterschrift erforderlich!

- Mi 11.12.24 Do 12.12.24 Mi 18.12.24 Do 19.12.24

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

Zusatzservice DHL

- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)

Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00