

Delikateses für den Ostertisch



Bestellende 19.3.25 (bzw. solange der Vorrat reicht)

Rabattcode
zettl20
auf www.zettlgmbh.at
Sonderpreise und
20% Rabatt
(ausgenommen bereits
vergünstigte Angebote)
auf das weitere Sortiment



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 Mittags-
tisch oder eine Osterjause planen—bei uns wird jeder Gourmet fündig!

Frohe Ostern,
Brigitta Zettl + Team

Traditionelles für den Ostertisch

Merino Lamm aus dem Mühlviertel (OÖ)

Auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels grasen die Merino-Lämmer. Diese ursprünglich nordafrikanische Rasse ist neben seiner wertvollen Wolle vor allem für das zarte Fleisch bekannt. Die frische Luft des Hügellands und natürlich die sorgsame Aufzucht geben dem Lammfleisch die außergewöhnliche Qualität. Feiner, milder Geschmack und eine zarte, buttrige Textur versprechen ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse.

Frische Lammkeule

(2 Stück hintere Keulen) Gesamtgewicht 0,8-1,2 kg vom Merino Lamm aus dem Mühlviertel, vakuumverpackt, garantiert haltbar bis 22/4
Wunderbar zum Vorbereiten und schmoren lassen im Ofen!

Best.Nr. F78

€ 29,00/ kg statt € 38,00/ kg

Gleicher
Preis
wie 2024!



Frische Lamm-Chops

Lamm-Rippen, 10 Stück mit Knochen ca. 70-80 g / Stk. vom Merino Lamm aus dem Mühlviertel, vakuumverpackt, garantiert haltbar bis 22/4
Auch köstlich am Grill!

Best.Nr. 23361

€ 58,00/ kg statt € 77,00/ kg

Gleicher
Preis
wie 2024!



Frischer Osterschinken

vom Duroc-Schwein aus dem Traunviertel

Osterschinken vom Duroc-Schwein ca. 1 kg, 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.

Best.Nr. F16

€ 32,00/ kg statt € 49,50/ kg

Gleicher
Preis
wie 2024!



Leichtes für die Frühlingsküche

Unser Räucherlachs in Superior-Qualität stammt aus Norwegen und wird ausschließlich mit frischen, nicht tiefgekühlten Fischen verarbeitet – garantiert 100% Antibiotika-frei. Unsere Partner-Räucherei, direkt am Geiranger Fjord gelegen, verarbeitet die frisch gefangenen Lachse sofort nach dem Fang. Wir garantieren unvergleichliche Frische und höchste Qualität. Dieser Lachs ist unser Bestseller: perfekt geräuchert, äußerst zart und mild im Geschmack.



Osterlachs
Räucherlachs geschnitten 500 g
Norwegen
Best.Nr. 1003
€ 36,50/ Stk statt € 54,00 / Stk



Thunfisch Red Tuna SAKU Filets

1 kg (4 Filet-Blöcke zu je ca. 250 g, einzeln gefroren), roh, Herkunft Pazifik, Sashimi Qualität

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. Diese Qualität finden Sie nur in ausgezeichneten Sushi-Restaurants und Gourmettempeln. Seit kurzem im Programm, hat sich dieser herausragende Fisch mittlerweile zu einem unserer meistverkauften Seafood-Produkte entwickelt. Ein wahrer Gaumenschmaus – egal ob Sie den Fisch roh oder rundum im Sesam-Mantel angebraten genießen.

Best.Nr. 22879

€ 60,00 statt € 92,00

**Gleicher
Preis
wie 2024!**



Wildfang-Garnelen

Wildfang-Garnelen sind besonders bekannt für ihren intensiveren Geschmack und ihre festere Textur und vor allem in der Spitzengastronomie heiß begehrt.

- **Farbe:** Sie können in verschiedenen Farben auftreten, von einem zarten Rosa bis zu kräftigen Rottönen.
- **Größe:** Wildfang-Garnelen variieren in der Größe, aber sie sind oft größer als Zuchtgarnelen.
- **Textur und Geschmack:** Ihr Fleisch ist fester und aromatischer, mit einem natürlichen, intensiveren Geschmack, der oft als "frischer" beschrieben wird.

Wildfang-Garnelen Gr. 4/6 (XXL) MIT Schale, ohne Kopf ca. 800 g, einzeln gefroren

Best. Nr. M90

€ 60,00 statt € 81,00

Wildfang-Garnelen Gr. 4/6 (XXL) OHNE Schale, ohne Kopf ca. 800 g, einzeln gefroren

Best. Nr. M91

€ 62,00 statt € 85,00

Wildfang-Garnelen Gr. 26/30 (S) OHNE Schale, ohne Kopf ca. 800 g, einzeln gefroren

Best. Nr. M56

€ 24,90 statt € 39,00

Wir empfehlen als Begleiter:



Bomba! – Arabische Würzpaste 150 g

Ein kongeniales Würzmittel. Die Paste aus doppelt konzentriertem Tomatenmark mit Aubergine, Olivenöl, Zitrone, Koriander, Sumach und vielem mehr ist komplex und sehr aromatisch. Der Geschmack passt nicht nur wunderbar für arabische Köstlichkeiten wie Baba Ganoush, Shakshuka oder gebackenen Karfiol, sondern schmeckt auch herrlich um Lamm zu würzen. Eine wunderbare orientalische Note für das Fleisch. Wir empfehlen dazu Salzzitronen-Couscous.

Best.Nr. 512133

€ 6,50 statt € 8,50

Marokkanische Salzzitronen 625 g

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

Best.Nr. 7782

€ 15,70 statt € 20,20



Kartoffelpüree mit Trüffel 200 g – Alfonso Fortunati

Mit Geduld und Wissen ist die Familie Fortunati in zweiter Generation auf der Jagd nach dem Gold des Waldes. Sie bringen den Pilz der Dunkelheit auf unsere Teller und veredeln einfache Gerichte mit dem köstlichen Geschmack. Für uns der beste Erzeuger von Trüffelprodukten in Italien. Das Trüffel-Kartoffelpüree ist geschmackvoll und ausgewogen. Der Geschmack der Trüffel harmoniert perfekt mit dem feinen Püree.

Best.Nr. PUPATE20

€ 6,50 statt € 8,70



BIO Gewürz-Set Kräuter der Provence 30 g und Salat Kräuter 25 g

- Bio Gewürz Kräuter der Provence 30 g in der Dose: Grob gekackter Thymian, Rosmarin, Oregano, Lavadin, Fenchel, Bohnenkraut, Basilikum. Ideal zu gegrilltem und kurzgebratenen Fleisch, Ratatouille und Fisch und grundsätzlich allen mediterranen Gerichten

- Bio Gewürz Salat Kräuter 25 g in der Dose: Mit Schnittlauch, Petersilie, Zwiebel und Tomate. Das Gewürz schmeckt wenn es direkt über den Salt gestreut wird, aber auch eingerührt in Marinaden.

Best.Nr. 025030

€ 13,40 statt € 17,80





Dip Set von Laux

Köstliche, handgefertigte Dips. Löffelweise mit Wasser und Creme Fraiche anrühren. Fertig ist ein cremiger, köstlicher Dip, der einfach mit Grissini genossen werden kann oder auch als Beilage zu Fleisch, Fisch und Gemüse passt

- Dattel Curry Dip 90 g

Köstliche und vielseitiger Dip, der süße und würzige Aromen vereint. Die Hauptzutat Dattel bringt eine natürliche Süße mit sich, die perfekt mit den warmen, aromatischen Gewürzen des Currys harmoniert.

- Mango Curry Dip 70 g

Ein fruchtiger Dip, mit einer leichten Schärfe, der das Aroma unterstützt. Ein toller Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

- Cafe de Paris Dip 70 g

Der Café de Paris Dip ist eine aromatische Gewürzzubereitung in Manufaktur-Qualität. Was da auf deiner Zunge zergeht, ist handgefertigt und besteht aus den allerbesten Zutaten. Toll für einen schnellen Dip – oder zum Marinieren und Würzen von Fleisch, Fisch, Pasta & Gemüse.

Best.Nr. L25032

€ 17,90 statt € 23,70

Osterfreude



Großer Osterkorb

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. 1 kg - Fleischmanufaktur Gruber

Olive dolce di sicilia 250 gr. - Latunuta

Frischer steirischer Kren im Glas 100 g – Tappauf

Senf mit Zitrone 100 g - Delouis fils

Ostereier 4 Stk

Handgeschöpfte Erdbeerschokolade 85 g – 28 Lots

Dekoration / Holzanhänger Hase

Best.Nr. OS250207

€ 120,00 statt € 160,00

Osterkörbchen

Korb mit Henkel 30/20 cm

Osterhasenflasche mit Eierlikör 17% vol, 200 ml – Laux

Ostereier aus Schokolade 9 Stk

Ziegenkäse mit Kräutern 160 g – die schwarze Ziege

Rosmarin Cracker 75 gr. – Verdujins

Bio-Salami vom Zackelschaf ca. 200 g – BIO Gutshof Hofmann

Ostereier 2 Stk

Dekoration Osterbild / Feder

Best.Nr. OS250208

€ 56,50 statt € 75,00



Delikates für den Ostertisch

Lammchops mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen

- 8 Lammkoteletts (Lammchops)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 3 TL getrocknete Bio-Kräuter der Provence
- 1 TL Zitronenschale (abgerieben)
- 2 EL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Honig (optional, für eine leichte Süße)
- 1 EL Butter (für die Pfanne)

1. **Marinade zubereiten:** In einer kleinen Schüssel den Zitronensaft, Dijon-Senf, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional kann ein Teelöffel Honig hinzugefügt werden, um eine leicht süße Note zu erzielen.
2. **Lammchops marinieren:** Die Lammkoteletts in die Marinade legen und gut einreiben. Die Koteletts abgedeckt im Kühlschrank für mindestens

30 Minuten marinieren, damit die Aromen gut einziehen.

3. **Pfanne erhitzen:** Eine große Pfanne mit schwerem Boden (am besten Gusseisen) auf mittelhoher Hitze erwärmen. 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen.
4. **Lammchops anbraten:** Die marinierten Lammkoteletts in die heiße Pfanne legen und von jeder Seite 3-4 Minuten braten, je nach gewünschtem Gargrad (für rosa Lammchops etwa 3 Minuten pro Seite, für gut durchgebraten etwa 5 Minuten pro Seite). Das Fleisch sollte eine schöne goldbraune Kruste haben, aber innen noch zart und saftig bleiben.
5. **Servieren:** Die Lammchops aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Dann auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp:

Lammchops passen hervorragend zu einem frischen Salat, gebratenem Gemüse oder einem cremigen Trüffel-Kartoffelpüree. Dazu ein Glas Rotwein, wie z. B. ein kräftiger Cabernet Sauvignon, und das Gericht ist perfekt.

Thunfisch-Mango-Tartar mit Curry-Aroma

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Red Tuna Saku (aufgetaut im Kühlschrank über Nacht)
- 1 reife Mango (in kleine Würfel geschnitten)
- 1 kleine rote Zwiebel (fein gewürfelt)
- 2 EL Limettensaft (oder Zitronensaft)
- 2 TL Mango-Curry-Dip
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Frische Petersilie (zum Garnieren)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Für mehr Schärfe 1 kleine rote Chili (fein gewürfelt, je nach gewünschter Schärfe)

1. **Thunfisch vorbereiten:** Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden, etwa 0,5 cm groß.
2. **Mango und Zwiebel vorbereiten:** Die Mango schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und optional die Chili fein hacken.

3. **Tartar mischen:** Den gewürfelten Thunfisch, Mango, Zwiebel und Chili in eine Schüssel geben. Den Limetten- oder Zitronensaft, das Olivenöl und den Mango-Curry-Dip hinzufügen. Optional einen kleinen Teelöffel Honig hinzufügen, um eine leichte Süße zu erzielen, die gut mit dem Tartar harmoniert.
4. **Abschmecken:** Alles vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. **Kühlen:** Das Tartar für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
6. **Servieren:** Das Tartar auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren. Optional geröstete Sesamsamen über das Tartar streuen, um zusätzlichen Crunch zu erhalten.

Tipp:

Das Tartar passt hervorragend zu geröstetem Baguette oder knusprigen Crackern. Es kann auch auf kleinen Löffeln als Amuse-Bouche serviert oder auf einem gemischten Salat angerichtet werden. Die Mango bringt eine angenehme Süße, die perfekt mit der Schärfe der Chili und der Frische des Thunfischs harmoniert.

Bestellzettel

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)

Zettl GmbH

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



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> Merino-Lammkeule ca. 0,8-1,2 kg	Best.Nr. F78	€ 29,00/ kg
_____ <u>STK</u> Merino Lamm-Chops ca. 0,7-0,8 kg	Best.Nr. 23361	€ 58,00/ kg
_____ <u>STK</u> Osterschinken vom Duroc-Schwein	Best.Nr. F16	€ 32,00/ kg
_____ <u>STK</u> Räucherlachs geschnitten 500 g	Best.Nr. 1003	€ 36,50
_____ <u>STK</u> Thunfisch Red Tuna Saku 1 kg	Best.Nr. 22879	€ 60,00
_____ <u>STK</u> Wildfang Garnelen 4/6 (XXL) MIT Schale	Best.Nr. M90	€ 60,00
_____ <u>STK</u> Wildfang Garnelen 4/6 (XXL) OHNE Schale	Best.Nr. M91	€ 62,00
_____ <u>STK</u> Wildfang Garnelen 26/30 (S) OHNE Schale	Best.Nr. M56	€ 24,90
_____ <u>STK</u> Bomba! Arab. Würzpaste 150 g	Best.Nr. 512133	€ 6,50
_____ <u>STK</u> Marok. Salzzitronen 625 g	Best.Nr. 7782	€ 15,70
_____ <u>STK</u> Kartoffel-Püree mit Trüffel 200 g - Fortunati	Best.Nr. PUPATE20	€ 6,50
_____ <u>STK</u> Bio Gewürz-Set (2 Dosen)	Best.Nr. 025030	€ 13,40
_____ <u>STK</u> DIP Set von Laux (3 Gläser)	Best.Nr. L25032	€ 17,90
_____ <u>STK</u> Großer Osterkorb	Best.Nr. OS250207	€ 120,00
_____ <u>STK</u> Osterkörbchen	Best.Nr. OS250208	€ 56,50

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____ Email _____

Bitte angeben:

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

Fr 11/04 Di 15/04 Mi 16/04 Do 17/04

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

Zustellung bis 13 Uhr

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

Abholung bei Zettl GmbH: Lehnerstr. 1, 4064 Oftering

Do 10/04 9-14 Uhr Fr 11/04 9-14 Uhr
 Di 15/04 9-17 Uhr Mi 16/04 9-17 Uhr Do 17/04 9-14 Uhr