

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.
Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Angebot gültig bis 8. März 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

Ran an den Speck - von den *wilden* Schweinen Köstliches in der kalten Jahreszeit



Das Wildschweinessen hat hierzulande eine lange Tradition. Im zweiten Lebensjahr, unabhängig vom Geschlecht, heißt das Wildschwein Überläufer (12-23 Monate) und steht als hochwertige Delikatesse im Winter auf dem Speiseplan.

frische Wildschweinkeule (vom Überläufer)

ohne Knochen, ca. 1 kg, Haltbarkeit: ca. 7 Tage, Herkunft: Niederösterreich und Burgenland (Österreich)



Für Schnitzel, als Roulade gefüllt mit Speck, Karotte und Gurke in einer Kasserolle im Ofen mit Rotwein geschmort oder einfach in Olivenöl mit etwas Kräuter, Orange und Sternanis anbraten. Junge Wildschweine (Überläufer) müssen Sie nicht marinieren.

mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: 463

Normalpreis € 24,70/kg

Aktionspreis: € 18,50/kg

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

frischer Wildschweinerücken (vom Überläufer)

ohne Knochen, ca. 1 kg, Haltbarkeit: ca. 7 Tage, Herkunft: Niederösterreich und Burgenland (Österreich)

Den Rücken parieren, mit grobem Meersalz, zerstoßener Gewürznelke, Wacholder, Sternanis, Thymian und Rosmarin würzen und rundherum in Pflanzenöl anbraten. Anschließend bei 160 °C mit 250 ml Rotwein für 20 Minuten in den Ofen geben. Etwas rasten lassen und fertig ist das wunderbare Fleisch. Dazu passt sehr gut eine cremige Polenta.



Best. Nr.: 464

Normalpreis € 33,50/kg

Aktionspreis: € 25,00/kg

Preis wird nach genauer Grammatik berechnet!

mehr als
25%
vergünstigt!

Wildleberkäse

mind. 450 g, frisch, Österreich, Haltbarkeit ca. 7 Tage



Die Fleischerei Kainrath ist bekannt für die köstlichen Wildkreationen. Handwerklich perfekt und geschmacklich fein abgestimmt. Ein wahrer Genuss ist der Wildleberkäse, für den Frau Kainrath weit über das Ybbstal hinaus bekannt ist. Der Wildleberkäse ist dunkler als gewöhnlich und wird mit Wildkräutern verfeinert. Das Fleisch ist vorgebraten, es kann kalt gegessen oder bei 90°C eine Stunde im Rohr erwärmt werden.

Best. Nr.: F18102

Normalpreis € 10,50

Aktionspreis: € 7,90/ Stk.

mehr als
25%
vergünstigt!

Cassoulet au Canard

420 g

Ein traditionelles Familiengericht aus Südfrankreich. Der aromatische Eintopf besteht aus weißen Bohnen, Entenkeulen und Wurst. Serviert wird die Cassoulet mit Baguette und einem kräftigen Rotwein.



mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: 103930

Normalpreis € 8,00

Aktionspreis: € 5,80/Stk.

Confit de Canard

800 g



Eine Spezialität aus dem Perigord. Entenkeulen werden für dieses Confit langsam in Entenschmalz gekocht. Dazu passen Kartoffeln perfekt.

mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: 406

Normalpreis € 21,50

Aktionspreis: € 15,90/Stk.

SET „Die Speckgeschichte Teil 1“ aus der Fleischmanufaktur Gruber

Rohpfefferspeck vom Mangalitzaschwein ca. 500 g

Mangalitzaschweine leben das ganze Jahr auf der Weide. Das Fleisch ist wohlschmeckend und sehr auch gesund. Ein wahrer Genuss für Speckfans.

& Speck vom schwäbisch-hällischem Schwein auf Tannenreisig geräuchert ca. 500 g

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein ist eine alte Schweinrasse aus Baden Württemberg. Das Fleisch ist stark marmoriert, dennoch mager und zart.
dazu **GRATIS** 1 Glas Pfefferoni



Best. Nr.: SET 1010
Normalpreis € 65,00/Set

Aktionspreis: € 45,00/Set

mehr als
25%
vergünstigt!



SET „Die Speckgeschichte Teil 2“ aus der Fleischmanufaktur Aigner

Wurzelspeck vom steirischen Landschwein ca. 500 g

(diesen Speck gibt es auch im Steirereck am Pogusch)

&

Rohspeck vom Turopolje-Schwein ca. 500 g

Turopolje Schinkenspeck entfaltet den Geschmack auf der Zunge und seine natürliche Würze ist von besonderer Intensität. Turopolje Schweine wachsen langsam auf, daher ergibt sich dieser außergewöhnliche Eigengeschmack.
dazu **GRATIS** 1 Glas Senf Winterpflaume



Best. Nr.: SET 1020
Normalpreis € 39,00/Set

Aktionspreis: € 27,00/Set

mehr als
25%
vergünstigt!



SET-Menü „Wildschwein-Pasta“



Set-Pappardelle mit Wildschweinsugo für 4 Personen:

- Pappardelle Pasta Argitanale 500 g
- Wildschweinverhackertes 200 g
- Getrocknete Tomaten 180 g
- San Marzano Tomaten aus Kampanien geschält 400 g
- Parmesancubes 80 g - Gennari Italien

Best. Nr.: SET 1030
Normalpreis € 29,00/Set

Aktionspreis: € 19,90/Set

mehr als
30%
vergünstigt!

Menü-Rezept „Pasta mit Wildschweinsugo“ für 4 Personen

Wildschweinverhackertes mit den klein geschnittenen, getrockneten Tomaten in einer Pfanne erhitzen, die geschälten, zerkleinerten Pelati-Tomaten beifügen (5 Minuten köcheln lassen) und mit den gekochten Pappardelle vermengen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Für unsere Krustentierfans - Wildfanggarnelen SET



Set Wildfanggarnelen mit und ohne Schale 13/15:

Je 1000 g Wildfang Black Tiger Garnelen (Pazifik) easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, einzeln tiefgekühlt, **mit** und **ohne** Schale

Die Garnelen sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

dazu **GRATIS** 1 Glas Senf-Dill Sauce

Best. Nr.: SET 1040
Normalpreis € 106,00/Set

Aktionspreis: € 79,00/Set

mehr als
25%
vergünstigt!

Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftering

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

Bestellen bis 8. März 2019 möglich. Sonderpreise gültig bis KW10/2019

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
<i>Wildschweinkeule</i> Best. Nr.: 463	<i>Wildschweinrücken</i> Best. Nr.: 464	<i>Wildleberkäse</i> Best. Nr.: F18102
<i>Cassouletau Canard</i> Best. Nr.: 103930	<i>Confit de Canard</i> Best. Nr.: 406	<i>SET „Speckgesch. Teil 1“</i> Best. Nr.: SET 1010
<i>SET „Speckgesch. Teil 2“</i> Best. Nr.: SET 1020	<i>SET Menü</i> Best. Nr.:1030	<i>SET-Wildfanggarnelen</i> Best. Nr.:1040

Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Mobilnr.: _____ E-Mail: _____

Bitte Lieferung oder Abholung auswählen:

- Abholung bei Zettl GmbH**, Lehnerstraße 1, 4064 Oftering
am _____ (TT/MM) nur **MI-DO 9-16 Uhr, Fr 9-13** bis spätestens 8.03.2019
- Abholung in Wien (nur in KW 7 möglich!)** Der Biergreissler, Lederergasse 4, 1080 Wien
 - DI 12/02 (13-21 Uhr) MI 13/02 (13-21 Uhr) DO 14/02 (13-21 Uhr) FR 15/02 (13-21 Uhr)
- Zustellung durch den Paketdienst DPD** am _____ (TT/MM) nur **MI/DO 8-17 Uhr** möglich.

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

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:

- 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.: _____