



Das Beste von Reh, Hirsch & Gams

Gourmets bezeichnen es als äußerst delikat – das Wildfleisch.

Die feine Alternative zu Rind- oder Schweinefleisch besitzt gewisse Vorzüge. Das kräftig rote Fleisch hat nur wenig Fett und ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Spurenelementen. Wildfleisch hat außerdem einen fast so hohen Gehalt an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren wie Lachs, selbst nach dem Kochen oder Braten.

Zudem gilt es aufgrund der saisonalen Abschusszeiten und Regionalität vor allem als nachhaltiges Fleisch. Sein Geschmack ist einzigartig, natürlich, fein, weich und zart. Dieser ergibt sich durch die stressfreie Lebensweise, die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit und die abwechslungsreiche, hormonfreie Nahrung der Tiere!

Mit dem Rabattcode zettl20
erhalten Sie in unserem Onlineshop www.zettlgmbh.at die Sonderpreise
20% Rabatt auf das weitere Gesamt-Sortiment

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

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Rehfleisch ist kur fasrig, 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: 1 Woche vor dem Wunschliefertermin!



Hirschfilet, ohne Knochen ca. 1,0 kg (ca. 2-3 Stk.), STMK/ NÖ, 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: 1 Woche vor dem Wunschliefertermin!

Frischlingsrücken, ohne Knochen,
ca. 0,8-1,4 kg, BGLD/ NÖ, frisch, vakuumverpackt

Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Das zarte Filet des jungen Wildschweins eignet sich geschnitten für kurzgebratene Steaks oder im Ganzen zum Braten im Rohr. Wildschweinfleisch ist im Vergleich zu anderen Wildtieren stark marmoriert und daher sehr saftig.

Bestellnr.: F134

~~statt € 36,90/kg~~

Sonderpreis: € 27,50/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 Gamfleisch 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!



SET Wildleberkäse 500 g und Wildschweinverhackertes ca. 250 g
frisch, Österreich

Die Fleischerei Kainrath ist bekannt für die köstlichen Wildkreationen. Handwerklich perfekt und geschmacklich fein abgestimmt. Ein wahrer Genuss ist der Wildleberkäse (7 Tage haltbar), für den Frau Kainrath weit über das Yspertal hinaus bekannt ist. Der Wildleberkäse ist dunkler als gewöhnlich und wird mit Wildkräutern verfeinert. Frau Kainrath produziert das beste Wildschweinverhackerte in Österreich. Köstlich als Vorspeise mit kräftigem Schwarzbrot.

Best. Nr.: SET09192

~~Normalpreis € 15,40/ SET~~

Aktionspreis: € 11,50/ SET

Vorbestellung: 1 Woche vor dem Wunschliefertermin!



SET Hirschschinken und Wildschweinschinken
je ca. 500 g, STMK/ NÖ, vakuumverpackt + 1 Glas Chili-Hagebutten Aufstrich GRATIS dazu



Gesunder Schinken, von Tieren aus heimischen Wäldern und Wiesen.
Hergestellt aus reinem Wildbret vom Hirsch bzw. Wildschwein mit einem geringen Fettanteil, geräuchert und getrocknet.

+ 1 Glas Chili-Hagebutten Aufstrich GRATIS

Best. Nr.: SET09191

~~Normalpreis € 79,00~~

Aktionspreis: € 59,00

Vorbestellung: 1 Woche vor dem Wunschliefertermin!

Steinpilz-Delikatessen von Marabotto im Pilzglas
Italien

Die Steinpilz-Erzeugnisse von Marabotto sind tolle Herbstbeilagen und passen wunderbar zu den Wildgerichten. Bereits in der 3. Generation erzeugt das Familienunternehmen im Piemont köstliche Pilz-Kreationen.



Steinpilz-Polenta 200 g

Bestellnr.: P20

~~statt: € 7,80~~

Sonderpreis: € 5,80



Steinpilz-Reis 200 g

Bestllnr.:

~~statt: € 7,80~~

Sonderpreis: € 5,80

Lachsfilet tiefgekühlt und portioniert
(4 x 125 g)

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren, Ursprungsland: Norwegen.
Haltbarkeit: 07/2020

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



Best. Nr.: 1060

~~Normalpreis € 19,95/ 0,5 kg~~

Aktionspreis: € 14,95/ 0,5 kg

SET Garnelen 8/12 MIT Schale und 8/12 OHNE Schale
jeweils ca. 900 g, Wildfang, Pazifik + 1 Glas Gourmet Sauce GRATIS dazu



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!

Best. Nr.: SET0919

~~Normalpreis € 115,00/ SET~~

Aktionspreis: € 79,00/ SET

+ 1 Glas Gourmet Sauce GRATIS

Saisonangebot für Mitarbeiter
Angebot gültig bis
31/10/2019

Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftering

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

Bestellzettl



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

In unserem Online Shop 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 Wunschliefertermin!

STÜCK*			STÜCK*			STÜCK*		
	Rehfilet			Gamsgulasch			Polenta mit Ital. Sauce	
	ca. 1 kg	€ 48,00/kg		ca. 1 kg	€ 26,00		200 g	€ 5,80
	Hirschfilet			SET Leberkäse, Verhackertes			Risotto mit Steinpilzen	
	ca. 1 kg	€ 51,00/kg		€ 11,50/ SET			200 g	€ 5,80
	Frischlingsrücken			SET Schinken			Tiefkühl Lachs	
	ca. 0,8-1,4kg	€ 27,50/kg		€ 59,00 / SET			0,5 kg	€ 14,95/ 4 Stk.
							SET Garnelen	
							€ 79,00/ SET	

***Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

***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.: _____