

Angebot gültig bis 30. August 2020

Vorbestellung erforderlich

Aus dem Zettl-Gourmetclub auf die Griller, fertig, los... die Grillsaison ist eröffnet



Fleisch vom Simmentaler Rind aus Österreich

Simmentaler Rinder, ursprünglich aus der Schweiz kommend, gehören im Mühlviertel zur wichtigsten Rinderrasse. Das Fleisch der Tiere ist würzig, aromatisch und von zarter Marmorierung. Die Rinder wachsen während der Vegetationszeit von Frühling bis Herbst auf den saftigen Wiesen des Mühlviertels auf und werden im Winter mit Heu gefüttert.



Flank Steak vom Simmentaler Rind, ca. 0,5 – 1 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt
Ursprungsland: Österreich
Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Best. Nr.: F161
Normalpreis € 35,00/ kg

Aktionspreis: € 25,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Filet vom Simmentaler Rind, ca. 1,1 – 1,5 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt
Ursprungsland: Österreich
Haltbarkeit: ca. 7 Tage



mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: F9
Normalpreis € 69,00/ kg

Aktionspreis: € 50,00/ kg



Cote de boeuf (Hochrippe) vom Simmentaler Rind, ca. 0,5 – 1 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt
Ursprungsland: Österreich
Haltbarkeit: ca. 7 Tage

Best. Nr.: F10104A
Normalpreis € 57,00/ kg

Aktionspreis: € 42,00/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

MitarbeiterInnen-Aktion
Versand feiner Dinge.
Delikat essen. Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1,
4064 Oftering

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

Angebot gültig bis 30. August 2020

Vorbestellung erforderlich

Tomahawk Steak vom Simmentaler Rind, 0,6-1,3 kg, Mühlviertel, Ö

frisch, vakuumverpackt
Ursprungsland: Österreich
Haltbarkeit: ca. 7 Tage

0,6-1,3 kg, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum
Hohe Rippe mit extra langem Knochen, mind. 3 Wochen naturgereift
Das Tomahawk-Steak ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen. Es ist ideal zum Grillen und Kurzbraten. Dieses Steak zeichnet sich durch den herrlich intensiven Geschmack aus, das Fleisch ist butterzart.



mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: F105
Normalpreis € 55,00/ kg

Aktionspreis: € 35,00/ kg



Pulpo

Wildfang – Oktopus, Mittlerer-Ost-Atlantik,
tiefgefroren, Abtropfgewicht 800 -1000 g
Eignet sich besonders als Vorspeise für Salate, kann aber auch gegrillt oder gebraten werden. Ein wunderbares Sommergericht.

Best. Nr.: M97
Normalpreis € 30,50/ kg

Aktionspreis: € 22,50/ kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Wildfang Riesengarnelen Größe XL mit Schale

easy peel, ohne Kopf, ohne Darm, tiefgefroren, Pazifik,
Abtropfgewicht 900 g, 12-16 Stk/ Pkg.
Die extrem großen Wildfanggarnelen sind selbst in der Spitzengastronomie eine Seltenheit und nur in begrenzter Menge erhältlich. Gleich nach dem Fang werden die Garnelen verarbeitet und erhalten sich so ihre aromatische Frische. Das Fleisch der Wildfanggarnelen ist fest und von intensivem Geschmack. Die Schale ist dünn und sollte mitgegrillt werden, da sie die Garnelen saftig hält. Ein Muss für Feinschmecker!



mehr als
25%
vergünstigt!

Best. Nr.: M11
Normalpreis € 69,00

Aktionspreis: € 50,00

Lachsfilet tiefgekühlt und portioniert (4x125 g)



norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren
Ursprungsland: Norwegen

Die Qualität wie gewohnt herausragend. **Im Unterschied zu vielen im Handel erhältlichen Lachsportionen stammen die Fische nicht aus außereuropäischen Gewässern, sondern wachsen im glasklaren Wasser der norwegischen Fjorde auf und sind Global Gap zertifiziert.** Die Lachse werden umgehend nach dem Fang entgrätet und portioniert. Um diese rohen Leckerbissen in bester Qualität in Österreich anbieten zu können, werden die Filets sofort nach dem Zuschnitt tiefgefroren.

Best. Nr.: 1060

Normalpreis € 19,95/ 0,5 kg

Aktionspreis: € 14,95/ 0,5 kg

mehr als
25%
vergünstigt!

Chimichurri 30 g im Tontopf



Die bekannte argentinische Gewürzmischung eignet sich wunderbar als Rub für Steaks. Einfach mit etwas warmen Wasser vermengen, ziehen lassen und mit Olivenöl verrühren.

Best.Nr. W175

statt: € 10,30

Sonderpreis: € 7,50

BBQ nach lateinamerikanischer Art 65g im Tontopf



Eine edle Gewürzmischung nach ursprünglicher Rezeptur für die lateinamerikanische Zubereitung von Grillgerichten. Gewürze wie zum Beispiel Ancho-Chili, Koriander, Piment und Kräuter verleihen den authentischen Geschmack. Als Rub oder auch toll für Grillsaucen.

Best.Nr. W177

statt: € 10,30

Sonderpreis: € 7,50

BBQ nach nordamerikanischer Art 60g im Tontopf



Original Gewürzkreation für ein traditionelles BBQ, die für ein typisch nordamerikanisches Grillvergnügen sorgt. Als Rub für Steaks oder für selbstgemachte Dips.

Best.Nr. W176

statt: € 10,30

Sonderpreis: € 7,50

MitarbeiterInnen-Aktion
Versand feiner Dinge.
Delikat essen. Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1,
4064 Oftering

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

Angebot gültig bis 30. August 2020

Vorbestellung erforderlich

Bestellzettel

Bestellen: Telefonisch, per E-Mail, oder
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 unseren allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at

Mit * Unbedingt ausfüllen!

STÜCK		Stück		Stück	
	Flank Steak Art. Nr. F161 € 25,00/ kg		Filet Steak Art. Nr. F9 € 50,00/ kg		Cote de boeuf Art. Nr. F10104A € 42,00/ kg
	Tomahawk Steak Art. Nr. F105 € 35,00/ kg		Pulpo Art. Nr. M97 € 22,50/ kg		Wildfang Riesengarnelen Art. Nr. M11 € 50,00/ Stk.
	Lachsfilet tiefgekühlt Art. Nr. 1060 € 14,95		Chimichurri Art. Nr. W175 € 7,50		BBQ Lateinamerika Art. Nr. W177 € 7,50
	BBQ Nordamerika W176 € 7,50				

Rabattcode zettl20
Sie erhalten **20% Rabatt**
in unserem onlineshop www.zettlgmbh.at
(ausgenommen Sonderpreise wie
in diesem Angebot, Aktionen und Herzkinder-
Geschenke).

***Bestellerdaten = Rechnungsadresse**

Vor-und Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort : _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

***Bitte angeben:**

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

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

Versandgebühren: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:
bis 2 kg: € 7,70/ bis 5 kg: € 8,80/ 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.: _____