

MitarbeiterInnenaktion (gültig bis 30.09.26)

Leinen los!

Genuss aus dem Meer.



Zettl GmbH
Lehnerstraße 1
4064 Oftering
T. +43 722163981-0
office@zettlgmbh.at
www.zettlgmbh.at

**Rabattcode
zettl20**

diese Sonderpreise und
außerdem 20% Rabatt auf
das weitere Sortiment
(ausgenommen bereits vergünstigte Produkte)

www.zettlgmbh.at

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

entdecken Sie die Schätze des Meeres und holen Sie sich den Geschmack des Ozeans direkt auf den Teller.

Unser Sommerangebot begeistert mit Tiefsee-Delikatessen und weiteren erlesenen Kulinariken. Unsere Auswahl nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die weiten der Meeresküche.

Ihre
Brigitta Zettl

Tiefsee-Delikatessen

Anspruchsvolle Gaumen geraten ins Schwärmen: Ob gegrillt, mariniert oder als zart geschmortes Highlight – jedes Gericht bringt den einzigartigen Geschmack der Tiefsee auf den Teller. Entdecken Sie die Vielfalt und Feinheit der delikaten Meeresfrüchte in außergewöhnlichen Kompositionen. Premium Qualität trifft auf raffinierte, kreative Küche.



Wildfang Jakobsmuscheln mit Rogen, ohne Schale, einzeln gefroren, 800 g

Best.Nr. M43

€ 59,00 statt € 82,00

Die Jakobsmuschel ist eine der größten essbaren Muscheln. Das Fleisch der Kammuschel, wie sie auch genannt wird, schmeckt etwas süßlich, ist fest in der Konsistenz, aber zart im Biss.



High Pressure Hummer-Set, halbiert, 2 x ca 220 g, roh, Schwanz + Scherenfleisch, mit Schale, tiefgefroren, Kanada

Best.Nr. 257792

€ 55,00 statt € 74,00

Beim High Pressure-Verfahren wird der Hummer schonend ohne Hitze oder Zusätze vom Panzer gelöst – das Fleisch bleibt roh, zart und aromatisch. Kanadischer Hummer überzeugt mit exzellenter Qualität. Ideal für den Grill!

**mehr
als 25%
Rabatt**

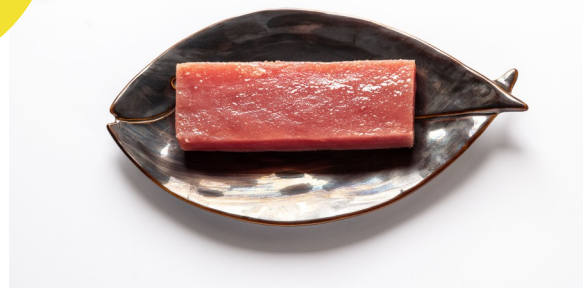


Octopus Tentakel vorgekocht, tiefgefroren, 1 Stk., mindestens 200 g, Herkunft Mittelmeer

Best.Nr. M17

€ 15,50/ Stk statt € 20,90/ Stk

Entdecken Sie unsere hochwertigen Oktopus-Tentakeln: bissfest, aromatisch und vielseitig. Ob gegrillt, gebraten oder sous-vide – ein Genuss für Feinschmecker! Perfekt portioniert: 1 Tentakel pro Packung, ideal für Vorspeisen oder ein Dinner zu zweit.



Thunfisch Red Tuna SAKU-Set, 4 x ca 250 g Filets (Block), roh, tiefgefroren, Sashimi Qualität, Herkunft Pazifik

Best.Nr. 22879

€ 60,00/ Set statt € 92,00/ Set

Saku – der Inbegriff feinsten Thunfischqualität: Dieses blockförmig geschnittene Filet entfaltet seinen vollen Geschmack roh als zartes Sashimi oder leicht angebraten. Unser exklusiver Tuna Saku ist eines unserer beliebtesten Delikatess-Produkte. Ein Hochgenuss für Kenner.

Meeresbuffet



Unsere erlesenen Wildfang-Garnelen – in verschiedenen Größen verfügbar, stammen aus den unberührten Gewässern und bringen den unverfälschten Geschmack des Meeres direkt auf Ihren Teller. Mit ihrer festen, saftigen Textur und ihrem feinen, aromatischen Charakter sind sie eine wahre Delikatesse für anspruchsvolle Feinschmecker. Ob als raffiniertes Amuse-Bouche oder als Star eines stilvollen Grill-Menüs – diese Garnelen setzen kulinarische Akzente der Extraklasse.

Wildfang-Garnelen 6/8

(Größe XL) Abtropfgewicht 800 g
OHNE Schale, ohne Kopf, ca. 12 - 16 Stk.
einzeln gefroren

Best.Nr. M10

€ 53,50 statt € 70,00

Wildfang-Garnelen 6/8

(Größe XL) Abtropfgewicht 800 g
MIT Schale, ohne Kopf, ca. 12 - 16 Stk.
einzeln gefroren

Best.Nr. M11

€ 52,00 statt € 69,00

Wildfang-Garnelen 2/4

(Größe XXXL) Abtropfgewicht 800 g
OHNE Schale, ohne Kopf, ca. 6 - 8 Stk.
einzeln gefroren

Best.Nr. M80352

€ 72,00 statt € 97,00

Wildfang-Garnelen 2/4

(Größe XXXL) Abtropfgewicht 800 g
MIT Schale, ohne Kopf, ca. 6 - 8 Stk.
einzeln gefroren

Best.Nr. M80252

€ 70,00 statt € 95,00



Octopus ganz, roh, geputzt 1-2 kg, Wildfang, Octopus vulgaris, tiefgefroren

Best.Nr. M97

€ 29,00/ kg statt € 39,00/ kg

Unser Pulpo wird butterzart beim Kochen in gesalzenem Wasser mit Lorbeer (pro Kilo etwa 1 Stunde Kochzeit). Besonders lecker: Mitgekochte Kartoffeln, ein Schuss Olivenöl, geräuchertes Paprikapulver und Meersalz – fertig ist ein schneller, köstlicher, mediterraner Genussmoment.

Genuss-Sets für den Sommer

Perfekt für die warmen Sommermonate: Unsere abgestimmten Sets bringen frischen Genuss und stilvolle Präsentation auf den Tisch. Ob Sardinen oder Meeresfrüchte - ideal für leichte, sommerliche Gerichte und entspannte Genussmomente.



Sardinen Quintett von Ferrigno

Schnell, einfach, köstlich. Diese fantastischen Sardinen aus dem Traditionshaus schmecken im Sommer wunderbar auf einem Stück Brot, in Salaten oder zu Pasta!



- Sardinen a la Ratatouille 115 g: eingelegt in Ratatouille

- Sardinen a la Camarguaise 115 g: pikante mariniert mit Chorizo



- Sardinen du Pescadou 115 g: perfekt abgestimmt mit Olivenöl und Zitrone

- Sardinen a huile d'olive et Fleur de sel 115 g: mit besten Olivenöl und feinen Meer-salzflocken



- Sardinen au citron confit 115 g: köstlich erfrischend mit kandierter Zitrone



Best.Nr. S25S

€ 27,50/ Set statt € 37,00/ Set

Ozeanischer Genuss-Box TK

- Red Tuna Saku 1 x 250 g, TK
- Wildfang Garnelen 4/6 ohne Kopf, MIT SCHALE, 800 g TK
- Oktopus Tentakel ca. 200 g, TK

Best.Nr. S25M1

€ 91,50 statt € 124,90

Unsere exklusive Ozeanischer Genuss-Box vereint drei Highlights aus dem Meer:

- **Tuna Saku** in Sashimi-Qualität – ideal für rohen Genuss als Sushi oder kurz scharf angebraten als Tataki.
- **Wildfang-Garnelen** – im Ganzen ohne Kopf: Ein geschmackliches und optisches Highlight!
- **Tentakel** – zart und köstlich. Den vorgekochten kurz am Grill anbräunen und fertig ist der pure Genuss.

mehr
als 25%
Rabatt

Neptuns Auswahl-Box TK

- Red Tuna Saku 2 x 250 g
- High Pressure Hummer 2 Stück, ca. 220 g
- Oktopus Tentakel 2 x ca. 200 g, TK
- Wildfang Garnelen 6/8 MIT SCHALE, ohne Kopf 800 g TK

Best.Nr. S25M2

€ 150,00 statt € 210,80

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Meeresfrüchten in höchster Qualität, die auch unkompliziert in der Zubereitung sind

- **Tuna Saku** in Sashimi, gegrillt oder in der Poke Bowl. Qualität die überzeugt!
- **High Pressure Hummer:** aromatisieren Sie den Hummer mit Kräuterbutter in der Schale am Grill!
- **Oktopus Tentakel:** einfach 2-3 Minuten knusprig angrillen und mit einem Dressing aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und kleinen Kapern servieren.
- **Wildfang-Garnelen:** ob in der Pfanne oder am Grill, die Garnelen sind immer köstlich.

Küstenküche.

Die Sonne steht hoch, der Aperitif ist kalt – und auf dem Teller darf es jetzt leicht, aromatisch und raffiniert sein. In unserem **Sommerangebot** finden Sie alles, was die feine Küche in der warmen Jahreszeit bereichert: ausgewählte **Öle & Gewürze**, charaktervolle **Saucen**, feinste **Sardinen**, Antipasti und vieles mehr. Ob für das sommerliche Dinner, auf der Terrasse oder als Geschenk für Genießer – diese Auswahl bringt maritime Lebensfreude direkt zu Ihnen nach Hause.



Bio Olivenöl extra vergine 0,75 l - Bottega

Für dieses wunderbare Olivenöl werden nur italienische Oliven aus biologischen Anbau in Mittelitalien verwendet. Die Keramikflasche stellt eine perfekte Barriere gegen Sauerstoff und Licht dar. So bleibt die gold-grüne Farbe und der harmonische Geschmack erhalten.

Best.Nr. V66023075
€ 34,50 statt € 45,00

Balsamico von Bertoni

Die Familie Bertoni erzeugt in der Acetaia del Casato Bertoni Produkte mit Leidenschaft, Tradition und Geschmack. Hochwertige Essige brauchen Zeit. Mit viel Kompetenz kreieren die Bertoni hochklassige Balsomici.

Condimento Bianco L`Antica Delizia Dorata 500 ml - Bertoni

Feiner Essig aus Traubenmost und Weißweinessig, zwei Jahre im Eichenfass gereift.

Best.Nr G500B
€ 11,00 statt € 14,60



Saucen von SOSU

Die Saucen werden wie von klassischen Saucier-Meistern hergestellt. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe verwendet. Durch kreative Rezepturen entstehen hochwertige, moderne Saucen mit überraschenden Geschmackserlebnissen. Der gesamte Produktionsprozess wird kontrolliert, um gleichbleibend höchste Qualität zu garantieren. Genießen Sie die fein abgestimmten Saucen zu Fisch und Meeresfrüchten.



Aioli Sauce 148 ml - Sosu
Best.Nr 105504
€ 5,90 statt € 7,70



Rouille Sauce 148 ml - Sosu
Best.Nr 105505
€ 5,90 statt € 7,70

Aceto di Balsamico di Modena 250 ml - Bertoni

Best.Nr. M250II B
€ 15,60 statt € 20,80



Condimento Bianco Delizioso 12 Gusto 250 ml - Bertoni

4 Jahre im Holzfass gereifter Weissweinessig, der mit süßem eingekochten Traubenmost veredelt wird

Best.Nr. GB12
€ 17,50 statt € 23,40



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> Oktopus Tentakel, mind. 200 g, TK	Best.Nr. M17	€ 15,50/ Stk.
<u>STK</u> High Pressur Hummer Hälften, 2x 220 g, TK	Best.Nr. 257792	€ 55,00/ Set
<u>STK</u> Thunfisch Red Tuna Saku, 4x 250 g, TK	Best.Nr. 22879	€ 60,00/ Set
<u>STK</u> Jakobsmuscheln, ohne Schale 800 g, TK	Best.Nr. M43	€ 59,00
<u>STK</u> Octopus ganz, roh, 1- 2 kg TK	Best.Nr. M97	€ 29,00/ kg
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 6/8, OHNE Schale, 800 g, TK	Best.Nr. M10	€ 53,50
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 6/8, MIT Schale, 800 g, TK	Best.Nr. M11	€ 52,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 2/4, OHNE Schale 800 g, TK	Best.Nr. M80352	€ 72,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 2/4, MIT Schale 800 g, TK	Best.Nr. M80252	€ 70,00
<u>STK</u> Ozeanischer Genuss Box, TK	Best.Nr. S25M1	€ 91,50
<u>STK</u> Neptuns Auswahl Box, TK	Best.Nr. S25M2	€ 150,00
<u>STK</u> Sardinen Quintett	Best.Nr. S25S	€ 27,50
<u>STK</u> Gusto Balsamico Delizioso 12 250 ml - Bertoni	Best.Nr. GB12	€ 17,50
<u>STK</u> Aceto di Balsamico di Modena 250 ml	Best.Nr. M250II	€ 15,60
<u>STK</u> Condimento Bianco 500 ml	Best.Nr. G500B	€ 11,00
<u>STK</u> Rouille Sauce 148 ml - Sosu	Best.Nr. 105505	€ 5,90
<u>STK</u> Aioli Sauce 148 ml - Sosu	Best.Nr. 105504	€ 5,90
<u>STK</u> Bio Olivenöl extra vergine 0,75 l - Bottega	Best.Nr. V66023075	€ 34,50

Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Mobilnr. _____

Email _____

Lieferung/ Abholung

- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftering

am _____ TT/MM/JJ - **Mittwoch, Donnerstag 9-14 Uhr und Freitag 9-13 Uhr** od. nach tel. Vereinbarung

- Zustellung durch den Paketdienst DHL -**

Achtung bei besonders heißen Temperaturen kontaktieren wir Sie bezüglich einer eventuellen Terminverschiebung!

am _____ TT/MM/JJ - **je MI /DO (bis Tagesende) möglich** Unterschrift erforderlich!

Versandkosten AT bis 5 kg: € 11,90/ bis 10 kg: € 12,90/ bis 15 kg: € 13,90

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

Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 18,00/ bis 10 kg: € 22,00/ bis 15 kg: € 26,00

So schmeckt der Sommer

Gegrillter, mediterraner Oktopus

Zutaten (für 2–4 Personen):

- 1 ganzer Oktopus (über Nacht im Kühlschrank aufgetaut)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel (halbiert)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Zitronenöl
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Aioli Sauce

Kochen: Oktopus 3x kurz ins kochende Wasser tauchen, dann mit Lorbeer, Zwiebel, Knoblauch und Zitronenscheiben leicht köcheln (etwa eine Stunde pro Kilo).

Grillen: Oktopus abkühlen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann auf dem Grill oder in der Grillpfanne je Seite 2–3 Min. scharf anbraten.

Servieren: Mit etwas Zitronenöl beträufeln und mit Aioli servieren. Dazu passt Brot oder Salat.

Sommerliche Meeresfrüchte-Pasta

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Spaghetti
- 200–250 g Hummerfleisch (vorgegart)
- 8 - 10 Jakobsmuscheln
- 250 g Thunfisch
- 3 Knoblauchzehen
- 4–5 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- Abrieb von 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer
- Frische Petersilie oder Basilikum

Thunfisch: Thunfisch in dicke Streifen schneiden, sehr heiß 30–60 Sekunden pro Seite anbraten, beiseitestellen

Jakobsmuscheln: gut trocken tupfen, In heißem Olivenöl 1–2 Minuten pro Seite goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen

Nudeln: in gut gesalzenem Wasser al dente kochen, 1 Tasse Nudelwasser aufheben

Sauce: Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Zitronensaft + Abrieb dazugeben, kurz köcheln lassen, Hummerfleisch in die Sauce geben, Pasta untermischen, Bei Bedarf etwas Nudelwasser dazu

Anrichten: Pasta auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln und Thunfisch darauf legen, mit Kräutern und etwas Olivenöl toppen