

Mitarbeiterinnenaktion gültig bis 30.10.2026

Der Herbst wird wild.

Delikatessen für kühle Tage.



Rabattcode
zettl20
Sonderpreise und
20% Rabatt
(ausg. Angebote)

Der Herbst zieht ins Land, nun hat Wild Saison.

Das von uns angebotene Fleisch stammt ausschließlich aus der Hochsteiermark und Niederösterreich. Die Stücke werden sorgfältig für uns ausgewählt, es handelt sich um Freiwild und kein Gatterwild.

Regional, nachhaltig und köstlich.

Naturküche.

Bitte bestellen Sie Ihr frisches Wildfleisch rechtzeitig vor, da die frische Verarbeitung und die Lieferung zu uns etwas Zeit in Anspruch nimmt.



**frisches Hirschkalbsedelgulasch geschnitten ca. 1,00 kg,
NÖ/STMK, vakuumverpackt, haltbar ca. 1 Woche**

Best. Nr.: W2109202

€ 24,00/ kg statt 32,00/ kg

Sorgfältig von Hand vorgeschnitten – ideal für Wildliebhaber. Ein aromatisches Geschmackserlebnis aus nachhaltiger, regionaler Jagd.

Tipp: Verwenden Sie für das Gulasch etwas Bitterschokolade - die kräftige Kakaonote passt wunderbar zu Wildfleisch.

**frischer Rehrücken ohne Knochen
2 Stk. je ca. 0,5 kg (gesamt ca. 1kg)
NÖ/STMK, haltbar ca. 1 Woche, vakuumverpackt**

Best. Nr.: 30013

€ 89,00/ kg statt 120,00/ kg

Dieses edle Wildfleischstück zählt zu den feinsten Teilen des Rehs – besonders mager, aromatisch und butterzart. Der Rehrücken eignet sich ideal zum Kurzbraten, Niedertemperaturgaren oder als festlicher Braten im Ganzen.

Tipp: Eine kräftige Rotweinsauce unterstützt den feinen Wildgeschmack.



Herbstliche Genussmomente.



Frisches Wildschweinragout vom Frischling, geschnitten, ca. 1,00 kg, haltbar ca. 1 Woche, vakuumverpackt

Best. Nr.: 30253

€ 29,00/ kg statt € 39,00/ kg

Das zarte Wildschweinfleisch wird sorgfältig aus besten Teilstücken geschnitten und eignet sich hervorragend für aromatische Ragouts und herzhafte Schmorgerichte. Langsam gegart entfaltet es seinen kräftigen, charakteristischen Wildgeschmack und wird wunderbar zart.



Endlich wieder erhältlich!

Lachsfilets, ohne Haut, tiefgekühlt (10 Portionen je 150 g - gesamt 1,5 kg)

Best. Nr.: L1060

€ 58,00 statt € 78,00

Aufgrund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.



Wildfang Riesen-Garnelen einzeln gefroren, roh, ohne Kopf, ohne Darm, 1000 g (Abtropfgewicht 800 g), Herkunft: Pazifik Garnelen zählen zu den beliebtesten Meeresfrüchten. Sind sie doch vielfältig einsetzbar: Ob gegrillt, gekocht, gebraten, für die mediterrane oder für die asiatische Küche. Die Zubereitung ist schnell und einfach. Der aromatische Geschmack und die charakteristische Farbe sind das Highlight vieler Gerichte. Weitbekannt sind unsere Riesen-Wildfanggarnelen: Knackig und trotzdem zart und vor allem köstlich.

Wildfang Garnelen 8/12 (Größe L), TK, OHNE Schale

Best. Nr.: M40

€ 44,00 statt 59,50

Wildfang Garnelen 13/15 (Größe M/L), TK, MIT Schale

Best. Nr.: M129

€ 40,00 statt 54,00

Das Gold des Waldes

Köstliche Trüffelprodukte von Alfonso Fortunati passend zum Wild

Trüffel sind Leidenschaft. 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.

Risotto-Set

- Riso Carnoli mit Sommertrüffel 200 g
- Formaggio Perugia mit Sommertrüffel 200 g

Best.Nr.: 22943

€ 19,80/ Set statt € 25,50/ Set



Polenta mit weißem Trüffel 300 g

Best.Nr.: POTB

€ 6,70 statt € 8,90



Neu im Sortiment:

Black Tiger Garnelen 41/50, TK, OHNE Schale Aquakultur Vietnam

Best. Nr.: 24315

€ 36,00 statt 50,50

Zartes, aromatisches Garnelenfleisch mit angenehm festem Biss – bereits geschält und vorgegart. Dadurch besonders praktisch in der Zubereitung. Die kleinen Black Tiger Garnelen eignen sich perfekt für klassische Garnelencocktails, und für Salate, Pasta, Vorspeisen oder leichte Pfannengerichte. Einfach über Nacht auftauen und verwenden.

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> Hirschkalbsedelgulasch ca. 1 kg	Best. Nr. W2109202	€ 24,00/ kg
<u>STK</u> Rehrücken ca. 1 kg	Best. Nr. 30013	€ 89,00/ kg
<u>STK</u> Wildschweinragout ca. 1 kg	Best. Nr. 30253	€ 29,00/ kg
<u>STK</u> Lachsfilets, 10 x 150g TK	Best. Nr. L1060	€ 58,00
<u>STK</u> Garnelen 8/12 OHNE Schale 800g TK	Best. Nr. M40	€ 44,00
<u>STK</u> Garnelen 13/15 MIT Schale 800g TK	Best. Nr. M129	€ 40,00
<u>STK</u> Risotto Set	Best. Nr. 22943	€ 19,80
<u>STK</u> Polenta mit weißem Trüffel 300 g	Best. Nr. POTB	€ 6,70
<u>STK</u> Garnelen 41/50 OHNE Schale 800g TK	Best. Nr. 24315	€ 36,00

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 9-16 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 DO /FR (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