

MitarbeiterInnenaktion (gültig bis 30.09.25)

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

# Ahoi!

## Tauchen Sie ein in die Welt der Meeresküche.

**Rabattcode  
zettl20**

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

[www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)



Liebe Freund:innen des guten Geschmacks, mit den warmen Tagen wächst die Lust auf Frische, Leichtigkeit und besondere Genussmomente. Entdecken Sie die Schätze des Meeres – direkt auf Ihrem Teller.

Unser Sommerangebot: zartes Hummerfleisch, feine Tintenfischtentakel, saftige Garnelen und weitere Meeresdelikatessen, ergänzt durch ausgewählte Spezialitäten für die sommerliche Küche. Ob Garten-Dinner, Picknick am See oder ein besonderer Abend zu zweit – genießen Sie das Gefühl von Urlaub, Sonne und Meer.

Lassen Sie sich verführen – der Sommer wartet nicht.

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.



**1 Octopus Tentakel vorgekocht, mindestens 200 g, tiefgefroren**  
**Herkunft Mittelmeer**  
**Best.Nr. M17**

**€ 15,50/ Stk** statt € 20,80/ 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.



**High Pressure Hummer-Set, halbiert, 2 x ca 220 g, roh, Schwanz + Scherenfleisch, mit Schale, tiefgefroren, Kanada**  
**Best.Nr. 257792**

**€ 50,00** 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

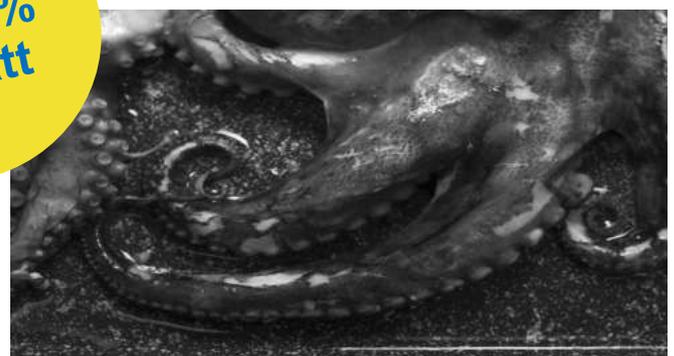


**Thunfisch Red Tuna SAKU-Set, 4 x ca 250 g Filets (Block), roh, tiefgefroren, Sashimi Qualität, Herkunft Pazifik**

**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.



**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.

# 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 4/6

(Größe XXL) Abtropfgewicht 800 g

**OHNE** Schale, ohne Kopf,  
einzeln gefroren

**Best.Nr. M91**

**€ 62,00** statt € 85,00

## Wildfang-Garnelen 4/6

(Größe XXL) Abtropfgewicht 800 g

**MIT** Schale, ohne Kopf,  
einzeln gefroren

**Best.Nr. M90**

**€ 60,00** statt € 81,00

## Wildfang-Garnelen 8/12

(Größe L) Abtropfgewicht 800 g

**OHNE** Schale, ohne Kopf,  
einzeln gefroren

**Best.Nr. M40**

**€ 45,50** statt € 59,50

## Wildfang-Garnelen 8/12

(Größe L) Abtropfgewicht 800 g

**MIT** Schale, ohne Kopf,  
einzeln gefroren

**Best.Nr. M23**

**€ 44,50** statt € 58,00

## Ozeanischer Genuss-Box

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

**Best.Nr. S25M1**

**€ 78,00** statt € 111,80

mehr  
als 30%  
Rabatt

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 mit Kopf: Ein geschmackliches und optisches Highlight!
- **Tentakel** – zart und köstlich. Den vorgekochten kurz am Grill anbräunen und fertig ist der pure Genuss.

## Neptuns Auswahl-Box

- 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 € 210,60

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.



## 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 „Tropézienne“ 115 g: in „Saint Tropez“ Marinade mit Knoblauch, Kapern, Oliven

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

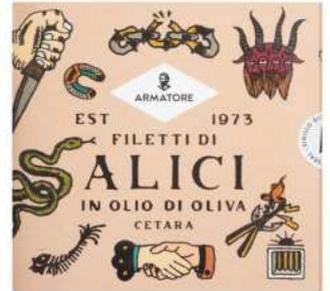
- Sardinen a la Tapenade 115 g: perfekt abgestimmt mit Olivenpaste

- Sardinen a huile d'olive et Fleur de sel 115 g: für Puristen mit besten Olivenöl und feinen Meersalzflöcken

- Sardinen au citron confit: köstlich erfrischend mit kandierter Zitrone

**Best.Nr. S25S**

**€ 27,50/ Set** statt € 37,00/ Set



## Sardellen-Filets in Olivenöl 90 g – Armatore

Diese delikaten Sardellen stammen aus dem Frühjahrsfang vor der Amalfiküste. Nur die größten Exemplare reifen in Kastanienfässern und werden anschließend in Olivenöl eingelegt. Perfekt zu Schinken, Antipasti oder Salat – ideal verpackt für Picknick oder kleine Genussmomente.

**Best.Nr. 706061**

**€ 12,30** statt € 17,60



## Taste No. 5 - Umami Paste 70 g - Laura Santtini

Was ist Umami? Süß, sauer, bitter und salzig sind als die 4 Basis-Geschmacksrichtungen bekannt. Umami ist der 5. Geschmack, der zumeist als herzhaft, würzig beschrieben wird. Auf Japanisch bedeutet UMAMI „Essenz des Köstlichen“. Die Paste verleiht Gerichten mehr Tiefe und hebt den Geschmack ohne salzig zu sein.

**Best. Nr. 557000**

**€ 6,50** statt € 8,50

## 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 Bertonis hochklassige Balsomici.

### Aceto di Balsamico di Modena 250 ml

**Best.Nr. M250II B**

**€ 15,60** statt € 20,80



### Condimento Bianco L'Antica Delizia Dorata 500 ml - Bertoni

**Best.Nr G500B**

**€ 11,00** statt € 14,60



## Mayonnaise mit Knoblauch 160 g - La Cucino de Lola

Für uns die beste Mayonanaise, die es zu kaufen gibt. Eine klassische Sommermayonnaise mit Knoblauch. Sie schmeckt besonders gut zu Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. Wie alle Mayonnaisen ist sie aus frischen Eigelben, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Salz und Zucker gemacht und besitzt eine cremige Konsistenz, da sie mit einem Schneebesen geschlagen wurde – wie in der eigenen Küche.

**Best. Nr. 740012**

**€ 6,00** statt € 7,70



## Bomba! Mystik Bangkok - Asiatische Curry Würzpaste 150 g- Scelta Inside

Doppelt konzentriertes Tomatenmark trifft auf Zitronengras, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kumin, Koriander, Galgant und Kaffirlimette gewürzt.

Für Currys und asiatische Marinaden köstlich. Ideal für Garnelen!

**Best. Nr. 512131**

**€ 6,50** statt € 8,50



## „Zitronenöl“ Condi-mento 200 ml LIMONE - Bella Italia

Ein Muss für die Sommerküche ist dieses Olivenöl mit Zitrone. Erfrischend, leicht und samtig im Abgang passt es nicht nur wunderbar zu frischen Salaten sondern auch zu Meeresfrüchten in jeder Form. Ein Sommer-Bestseller!

**Best. Nr. BI OL04**

**€ 13,90** statt € 18,10

# 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](http://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](http://www.zettlgmbh.at).

**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen lt. [www.zettlgmbh.at](http://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	€ 50,00/ Set
<u>STK</u> Thunfisch Red Tuna Saku, 4x 250 g, TK	Best.Nr. 22879	€ 60,00/ Set
<u>STK</u> Octopus ganz, roh, 1-2kg TK	Best.Nr. M97	€ 29,00/ kg
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 4/6, OHNE Schale, 800 g, TK	Best.Nr. M91	€ 62,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 4/6, MIT Schale, 800 g, TK	Best.Nr. M90	€ 60,00
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 8/12 OHNE Schale 800 g, TK	Best.Nr. M40	€ 45,50
<u>STK</u> Wildfang-Garnelen 8/12 MIT Schale 800 g	Best.Nr. M23	€ 44,50
<u>STK</u> Ozeanischer Genuss Box, TK	Best.Nr. S25M1	€ 78,00
<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> Umami Paste 70 g- Laura Santtini	Best.Nr. 557000	€ 6,50
<u>STK</u> Sardellen Filets 90 g - Amatore	Best.Nr. 706061	€ 12,30
<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> Bomba! Mystik Bangkok 150 g	Best.Nr. 512131	€ 6,50
<u>STK</u> Mayonnaise 160 g - La Cucina de Lola	Best.Nr. 740012	€ 6,00
<u>STK</u> Zitronenöl 200 ml - Bella Italia	Best.Nr. BIO L04	€ 13,90

## 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 und Freitag 9-14 Uhr**

- 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: € 10,90/ bis 10 kg: € 11,90/ bis 15 kg: € 12,90

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

Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 17,00/ bis 10 kg: € 21,00/ bis 15 kg: € 25,00

# 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
- Knoblauchmayonnaise

**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 Mayonnaise servieren. Dazu passt Brot oder Salat.

---

## Garnelen-Reisnudel-Salat mit Umami-Paste

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g Reisnudeln (vermicelli oder breite)
- 400 g Garnelen (aufgetaut und geschält)
- 2 TL Umami-Paste (2 EL neutrales Öl)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL neutrales Öl
- 2 TL Honig
- 2 TL Zitronenöl
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 2 Frühlingszwiebeln (in feine Ringe)
- 1 rote Paprika (in feine Streifen)
- 2 kleine Karotten (Julienne geschnitten)
- Frische Kräuter: Minze, Koriander oder Thai-Basilikum nach Geschmack
- Optional: Frische Chili und/oder geröstete Erdnüsse zum Garnieren

**Reisnudeln zubereiten:** Nach Packungsanleitung in heißem Wasser einweichen oder kurz kochen. Danach kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

**Garnelen anbraten:** Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen mit Knoblauch braten, bis sie rosa und gar sind.

**Dressing anrühren:** Umami-Paste, Sojasauce, Honig und Zitronenöl gut verrühren.

**Salat mischen:** Gekochte Nudeln, gebratene Garnelen, geschnittenes Gemüse und Kräuter in eine große Schüssel geben. Mit dem Dressing vermengen.