# WINZERHAUS

est. 1925

## speisekarte

# *Das Winzerhaus*

Vor über hundert Jahren entstand an einer der schönsten Lagen im Limmattal, inmitten des Weininger Rebbergs ein Restaurant erster Güte. Auf der Speisekarte finden Sie eine grosse Auswahl von erstklassigem Fleisch und Fisch perfekt grilliert. Unsere Lieferanten bürgen für höchste Qualität, perfekte Lagerung und optimale Frische. Dies gilt auch für Gemüse, Salat, Wein und Spirituosen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie das Ambiente mit der wunderschönen Aussicht über das Limmattal.

En Guete

# *Unsere Dienstleistungen*

Das Restaurant Winzerhaus bietet Ihnen die folgenden Dienstleistungen:

**Bankette**
Sei es ein grosses Fest, ein Weihnachtsessen oder ein gemütlicher Apéro, das Winzerhaus bietet Ihnen für Ihre individuellen Bedürfnisse das perfekte Arrangement.

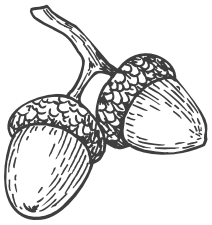
**Catering**
Für Anlässe an anderen Locations bieten wir ein Catering-Service an. Dieser beinhaltet die gewohnte hochwertige Küche der Winzerhauses am Ort Ihrer Wahl.

**Gutschein**
Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen würden. In unserem Online-Shop können Sie den passenden Gutschein bequem zu Hause bestellen. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken.

Unser Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.
winzerhaus.ch

*Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.*
*Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8,1% MwSt.*

# *Herbst-Spezialitäten*



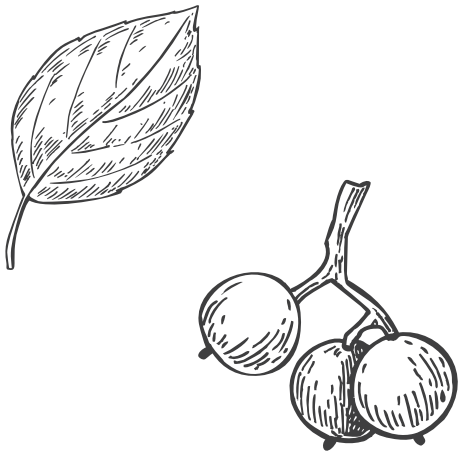
| **Vorspeisen** | *100 g* | *150 g* |
|---|---|---|
| Wild Tatar<br>*Reh & Hirsch* | *23* | *30.5* |

| **Grilladen** *Europa/Neuseeland* | *200 g* | *300 g* | *400 g* | *500 g* |
|---|---|---|---|---|
| Reh-Entrecôte | *46* | *61* | *76* | *91* |
| Reh-Spiess | *42* | *55* | *68* | *81* |
| Hirsch-Entrecôte | *42* | *55* | *68* | *81* |
| Hirsch-Spiess | *39* | *52* | *65* | *78* |

*jeweils mit Preiselbeerjus*

| **Beilagen** | |
|---|---|
| Spätzli | *8* |
| Rotkraut | *8* |
| Rosenkohl | *8* |
| Glasierte Marroni | *8* |

| **Desserts** | *klein* | *gross* |
|---|---|---|
| Coupe Nesselrode<br>*Vermicelles mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm* | *11* | *13.5* |
| Vermicelles<br>*mit Meringue und Rahm* | *9.5* | *11.5* |



**Deklaration**

| | |
|---|---|
| Reh | Österreich |
| Hirsch | Neuseeland |

*Alle unsere Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.*

# *Fleisch- und Fischdeklaration*

| | |
|---|---|
| Huhn | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Lamm | Irland |
| Kalb | Schweiz |
| Rindsentrecôte | Schweiz/Irland |
| Ribeye | Schweiz/Irland |
| Rindsfilet | Schweiz/Irland |
| Tomahawk | Schweiz/Irland |
| Pferd | Frankreich |
| | |
| Lachs | Schottland/MSC+ASC |
| Crevetten | Vietnam/ASC |
| Thunfisch | Philippinen/MSC+ASC |
| | |
| Würste | Schweiz |
| Brot | Schweiz |

# *Unsere Lieferanten*

| **Fleisch & Fisch** | **Früchte und Gemüse** |
|---|---|
| G. Bianchi AG, Zufikon | Käppeli AG, Merenschwand |
| Reichmuth AG, Schwyz | |
| Seinet AG, Luzern | |
| | |
| Weininger Weine | Weingut Haug, Weiningen |
| Italienische Weine | Vini Vergani, Zürich |
| Spanische Weine | Vini Vergani, Zürich |

# *Garstufen*

| | |
|---|---|
| rare | roh – kühler, roter Kern |
| medium rare | halb roh – warm, leuchtend rot |
| medium | rosa – durchgehend rosa, saftig |
| medium well | fast durch – nur ein Hauch rosa |
| well-done | durch – vollständig gegart |

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter sowie hausgemachte Senf-, Chnobli-, Sweet-&-Chili- und Chimichurri-Saucen.

# *Vorspeisen*

| | | |
|---|---|---|
| Knackiger Schüsselisalat | | *11.5* |
| Nüsslisalat | | |
| *mit Ei und Croûtons* | | *14* |
| *mit Ei, Speck und Croûtons* | | *15* |
| Burrata<br>*mit Prosciutto Crudo* | | *26* |
| Hummus<br>*mit mariniertem Gemüse, Granatapfelkernen und Petersilie & Minze* | | *15* |
| Apéro-Plättli<br>*mit Antipasti, Parmesan, Bergkäse, Bauernschüblig, Fleischkäse, Prosciutto Crudo, Salami* | *150 g/250 g* | *18/26* |
| Hausgeräucherter Orkney Lachs<br>*mit Meerrettichschaum* | *70 g/100 g* | *22/29.5* |
| Warmer Ziegenkäse<br>*mit Orangenhonig und Rosmarin* | | *21.5* |
| Markbein<br>*Wartezeit ca. 15 Minuten* | | *17* |
| Apérowürstli | | *7.5* |
| Elsässer Flammkuchen | | *20.5* |
| Vegetarischer Flammkuchen | | *20.5* |
| Rauchlachs Flammkuchen | | *21.5* |

# *Unsere Tatar*

| | *100 g/ 150 g* |
|---|---|
| vom Rind | *24/33.5* |
| vom Pferd<br>*Filet von Hand geschnitten* | *22/29.5* |
| vom Rauchlachs | *23/30.5* |
| vom Thunfisch | *24/32* |

# *Grilladen*

| | *200 g* | *300 g* | *400 g* | *500 g* |
|---|---|---|---|---|
| **vom Huhn** | | | | |
| Pouletbrust | *31* | *41* | *51* | *61* |
| Pouletspiess | *29* | *39* | *49* | *59* |
| **vom Schwein** | | | | |
| Steak vom Nierstück | *29* | *38* | *47* | *56* |
| Spareribs | | | | *35* |
| **vom Lamm** | | | | |
| Racks | | *46* | *59* | *72* |
| Nierstück | *36* | *49* | *62* | *75* |
| Spiess | *33* | *46* | *59* | *72* |
| **vom Kalb** | | | | |
| Kotelett | | *54* | *64* | *74* |
| Spareribs | | | | *36* |
| **vom Rind** | | | | |
| Ribeye | | *52* | *66* | *80* |
| Entrecôte | *44* | *58* | *72* | *86* |
| Filet | *51* | *66* | *81* | *96* |
| Spiess | *39* | *49* | *59* | *69* |
| **vom Pferd** | | | | |
| Filet | *44* | *57* | *70* | *83* |
| Spiess | *39* | *49* | *59* | *69* |
| **vom Fisch und Krustentier** | | | | |
| Frischlachssteak | *34* | *44* | *54* | *64* |
| Frischlachsspiess | *29* | *39* | *49* | *59* |
| Black Tiger Spiess | *34* | *44* | *54* | *64* |
| Thunfischsteak | *42* | *52* | *62* | *72* |
| Thunfischspiess | *37* | *47* | *57* | *67* |

# *Empfehlung*

Tomahawk *p. Stk. 152*

*ca. 1 Kilo für 2 Personen* *p. P. 76*

# *Burger und Würste*

| | *150 g* | *200 g* | *300 g* |
|---|---|---|---|
| **Hamburger** | | | |
| Winzi-Burger (Rind & Schwein)<br>*mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln* | *17* | | *25* |
| Winzi-Cheeseburger (Rind & Schwein)<br>*mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse* | *18* | | *26* |
| **Würste** | | | |
| Chäs-Schüblig<br>*mit Schweinefleisch & Käse* | | *14* | |
| Winzi-Bratwurst<br>*mit Schweinefleisch* | | *13* | |

# *Vegetarisch*

| | *120 g* | *150 g* | *200 g* | *240 g* | *300 g* |
|---|---|---|---|---|---|
| Planted-Steak | *26* | | | *36* | |
| Planted-Spiess | | | *32* | | |
| Vegi-Burger<br>*mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln* | | *17* | | | *25* |
| Vegi-Cheeseburger<br>*mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse* | | *18* | | | *26* |

# *Beilagen*

| | |
|---|---|
| Pommes Frites | *8* |
| Rösti-Croquettes | *8* |
| Grillgemüse | *8* |
| Blattspinat | *8* |
| Baked Potatoe mit Sour Cream | *8* |
| Reis | *8* |
| Beilagensalat | *8* |
| Teigwaren | *8* |
| Sweet Potatoe Fries | *10* |

# *Getränke*

**Mineralwasser**

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser mit Kohlensäure | *50 cl/100 cl* | *5.5/11* |
| Mineralwasser ohne Kohlensäure | *50 cl/100 cl* | *5.5/11* |

**Süssgetränke**

| | | |
|---|---|---|
| Pepsi | *30 cl* | *5.5* |
| Pepsi Zero | *30 cl* | *5.5* |
| Rivella rot | *33 cl* | *5.5* |
| Rivella blau | *33 cl* | *5.5* |
| Apfelschorle | *33 cl* | *5.5* |
| Süssmost | *33 cl* | *5.5* |
| Sinalco | *33 cl* | *5.5* |
| Elmer Citro | *33 cl* | *5.5* |
| Water Tonic | *20 cl* | *5.5* |
| Bitterlemon | *20 cl* | *5.5* |
| Ginger Ale | *20 cl* | *5.5* |
| Winzi Eistee Hibiskus-Minze | *30 cl/50 cl* | *5.5/7.8* |
| Winzi Eistee Schwarztee-Passionsfrucht | *30 cl/50 cl* | *5.5/7.8* |
| Wildberry Tonic | *20 cl* | *5.5* |
| El Tony Mate | *33 cl* | *6* |
| El Tony Mate zero | *33 cl* | *6* |

**Säfte**

| | | |
|---|---|---|
| Traubensaft rot | *20 cl* | *5.5* |
| Orangensaft | *20 cl* | *5.5* |
| Tomatensaft | *20 cl* | *5.5* |
| Ramseier Saurer Most mit Alkohol | *50 cl* | *6.7* |
| Ramseier Saurer Most ohne Alkohol | *50 cl* | *6.7* |

**Warme Getränke**

| | |
|---|---|
| Café Crème | *5* |
| Espresso | *5* |
| Cappuccino | *5.8* |
| Schale (Milchkaffee) | *5.5* |
| Latte Macchiato | *7* |
| Doppelter Espresso | *7* |
| Schokolade warm/kalt | *5* |
| Tee | *4.8* |
| Punsch | *4.8* |
| Kafi fertig | *7.8* |
| Kafi Luz | *7.8* |
| Coretto Grappa | *7.8* |

# *Bier*

**Offenausschank**

| | | |
|---|---|---|
| Winzibräu | *20 cl/30 cl/50 cl* | *3.5/5.2/7.5* |
| *Unser naturtrübes Hausbier aus eigener Brauerei.*<br>*Weich am Gaumen, mit dezenter Kohlensäure und viel Charakter.* | | |

**Flaschen**

| | | |
|---|---|---|
| Winzibräu | *4,8%, 33 cl* | *5.7* |
| Hürlimann Lager | *4,8%, 50cl* | *7.5* |
| *Ein vollmundiger Lagerklassiker mit leicht fruchtigen Noten und feiner Bittere.* | | |
| Feldschlösschen Hopfenperle | *4,8%, 33 cl* | *5.7* |
| *Ein ausgewogenes Spezialbier mit vollmundigem Geschmack*<br>*und einer leicht bitteren Note.* | | |
| VALAISANNE Pale Ale | *5,2%, 33cl* | *6.7* |
| *Fruchtig-aromatisch mit Noten von Mandarine und Dörrobst,*<br>*begleitet von feinen Röstmalzaromen. Angenehm cremig am Gaumen.* | | |
| VALAISANNE White IPA | *6,0%, 33cl* | *6.7* |
| *Weizenbier trifft auf IPA: Feine Noten von Banane und Nelke*<br>*verbinden sich mit fruchtigen Hopfenaromen und angenehmer Bittere.* | | |
| Schneider Weisse Original | *5,4%, 50cl* | *7.7* |
| *Ein kräftiges, harmonisch ausgewogenes Hefeweissbier in tiefem Bernstein.*<br>*Nach traditioneller Rezeptur seit 1872 gebraut.* | | |
| Brooklyn Special Effects | *<0,5%, 33cl* | *6.5* |
| *Ein aromatisches alkoholfreies Hopfen-Lager mit Piniennoten*<br>*und angenehm bitterem Abgang.* | | |

**Flaschen alkoholfrei**

| | | |
|---|---|---|
| Feldschlösschen alkoholfrei | *<0,5%, 33cl* | *5.7* |
| *Ein mildes, ausgewogenes alkoholfreies Lagerbier.* | | |
| Schneider Weisse alkoholfrei | *<0,5%, 50cl* | *7.7* |
| *Ein malzig-aromatisches Weissbier mit Noten von Honig und Getreide.* | | |