

# *Das Winzerhaus*

Vor über neunzig 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.

## **Chalet Winzerhaus – Das Fondue Erlebnis**

In urchiger Atmosphäre, mit Aussicht über das Limmattal und einem hausgemachten Fondue auf dem Holztisch – das Chalet Winzerhaus öffnet am 1. November 2017 seine Türe. Feiern Sie mit uns die Gemütlichkeit des Winters; in kleinem Rahmen oder in grösserer Gesellschaft.

Alle Infos finden Sie auf [chalet-winzerhaus.ch](http://chalet-winzerhaus.ch).

Unser Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.  
[winzerhaus.ch](http://winzerhaus.ch)

# *Fleischdeklaration*

Rindsfilet	Irland
Rindsentrecôte	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien/Neuseeland
Pferd	Irland
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lachs	Schottland
Crevetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen

# *Unsere Lieferanten*

Fisch	G. Bianchi AG, Zufikon
Fleisch	Metzgerei Keller AG, Zürich
Früchte und Gemüse	Käppeli AG, Merenschwand
Weininger Weine	Weingut Haug, Weiningen
Italienische Weine	Vini Vergani, Zürich
Spanische Weine	Globalwine, Zürich

# Kalte Küche

Knackiger Schüsselisalat		9.5
Tatar vom Rind <i>Filet von Hand geschnitten</i>	<i>Vorspeise/Hauptgang</i> <i>100 g/150 g</i>	22/29.5
Tatar vom Thunfisch <i>Filet von Hand geschnitten</i>	<i>Vorspeise/Hauptgang</i> <i>100 g/150 g</i>	22/29.5
Carpaccio vom Rind	<i>Vorspeise/Hauptgang</i> <i>75 g/100 g</i>	22/29.5
Hausgeräucherter Orkney Lachs <i>mit Meerrettichschaum</i>	<i>Vorspeise/Hauptgang</i> <i>75 g/100 g</i>	22/29.5

# Empfehlung aus der Küche

Markbein	14.5
Elsässer Flammkuchen	18.5
Vegetarischer Flammkuchen	18.5
«Stroganoff Winzerhaus» <i>an einer rassigen Peperoni-Paprikasauce mit Rindsfilet</i>	39
Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen <i>mit geschmorten Eschalotten und Knoblauch</i>	35

# Grilladen

	200 g	300 g	400 g	500 g
<b>vom Huhn</b>				
Pouletbrust	29	39	49	59
Pouletspiess	29	39	49	59
<b>vom Schwein</b>				
Steak vom Nierstück	29	39	49	59
Spareribs				31
<b>vom Lamm</b>				
Racks		45	55	65
Nierstück	35	45	55	65
Lammspiess	31	41	51	61
<b>vom Pferd</b>				
Filet	41	51	61	71
Filetspiess	38	48	58	68
<b>vom Kalb</b>				
Kalbskotelett		48	58	68
<b>vom Rind</b>				
Ribeye		48	58	68
Entrecôte	40	50	60	70
Filet	46	60	74	88
Rindfleischspiess	37	47	57	67
<b>von Fisch und Krustentieren</b>				
Frischlachssteak	31	41	51	61
Frischlachsspiess	28	38	48	58
Crevettenspiess	29	39	49	59
Thunfisch	35	45	55	65
Thunfischspiess	33	43	53	63

# Grilladen

150 g    160 g    200 g

## Hamburger

Winzi-Burger

18

*mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites*

Winzi-Cheeseburger

19

*mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Pommes Frites*

## unsere Hauswürste

Winzi Bratwurst (hausgemacht)

13

*mit diversen Saucen*

Bratwurst (hausgemacht)

8

*mit Senf*

## Vegetarisch

Vegispiess

16.5

*mit Champignons, Zucchetti, Peperoni, Zwiebeln und Halloumi*

Die Grilladen servieren wir Ihnen mit hausgemachten Senf-, Chnobli-, Sweet-&-Chilli-Saucen und Kräuterbutter.

# Garstufen

rare	–	blutig, roh
medium rare	–	halb roh (gebraten)
medium	–	rosa
medium well	–	¾ durch
well-done	–	durch (gebraten)

## Beilagen

Pommes Frites	7
Rösti-Croquettes	7
Grillgemüse	7
Blattspinat	7
Rosmarinkartoffeln	7
Reis	7

## Kindermenü

Kinder Burger <i>mit Pommes Frites</i>	12.5
Spaghetti Napoli	12.5



# Desserts

Tagesdessert		12.5
Emmentaler Gluschtigs		12.5
<i>gebrannte Creme mit Meringues und Vanilleglacé</i>		
Vermicelles		12
<i>mit Meringues und Rahm</i>		
Coupe Nesselrode		13
<i>Vermicelle mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm</i>		
Guguseli		13
<i>Sauerrahmglacé mit Cassis Likör, Zitronen-Ölivenöl und schwarzem Pfeffer</i>		
Zitronensorbet		13
<i>mit Wodka</i>		
Blutorangensorbet		13
<i>mit Campari</i>		
Zwetschgensorbet		13
<i>mit Vieille Prune</i>		
Mangosorbet		13
<i>mit Prosecco</i>		
Coupe Dänemark	<i>klein/gross</i>	6.5/9.5
Lauwarmer Schoggikuchen		12.5
<i>mit Vanilleglacé</i>		
Eiskaffee	<i>klein/gross</i>	6.5/9.5
Caramelköpfl		9.5
Panna Cotta		10.5
Glacés	<i>Kugel</i>	5
<i>Schokolade, Vanille, Erdbeer, Joghurt Nature</i>		
Sorbets	<i>Kugel</i>	5
<i>Zitrone, Blutorange, Zwetschge, Mango</i>		

# Kinderglacé

Globi <i>Vanille</i>	7
Piet <i>Schokolade/Vanille</i>	7
Thesi <i>Vanille/Erdbeer</i>	7

# Getränke

## Mineralwasser

Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl/100 cl	5/10
Mineralwasser ohne Kohlensäure	50 cl/100 cl	5/10

## Süssgetränke

Coca-Cola	33 cl	5
Coca-Cola Zero	33 cl	5
Rivella rot	33 cl	5
Rivella blau	33 cl	5
Rivella grün	30 cl	5
Apfelschorle	30 cl	5
Sinalco	30 cl	5
Elmer Citro	30 cl	5
Schweppes Tonic Water	20 cl	5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5
Eistee	33 cl	5

## Säfte

Traubensaft rot	20 cl	5.2
Orangensaft	20 cl	5.2
Tomatensaft	20 cl	5.2
Süssmost	30 cl	5
Möhl Saurer Most mit Alkohol	50 cl	6.5
Möhl Saurer Most ohne Alkohol	50 cl	6.5

## Offenbier

Winzerbräu offen	20 cl/30 cl/50 cl	3/4.5/6.5
------------------	-------------------	-----------

## Flaschenbier

Feldschlösschen dunkle Perle	33 cl	5.2
Hürlimann Lager	33 cl	5.2
Schneider Weisse mit Alkohol	50 cl	7.8
Schneider Weisse ohne Alkohol	50 cl	7.8
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	5.2

# Getränke

## Warme Getränke

Café Crème	4.8
Espresso	4.8
Café Mélange	5.3
Cappuccino	5.3
Schale (Milchkaffee)	5.3
Latte Macchiato	6.8
Doppelter Espresso	6.5
Ovomaltine warm/kalt	4.5
Schokolade warm/kalt	4.5
Schokolade Mélange	5.8
Tee	4.2
Punsch	4.2
Winzi Kafi	10
Kafi fertig	7
Kafi Luz	7
Coretto Grappa	7.8
Irish Coffee	10
Schümli Pflümli	7.8

# Getränke

## Apéro

Campari		7.8
Campari Orange		11.5
Martini bianco		7.8
Martini sec		7.8
Cynar		7.8
Cynar Orange		11.5
Sherry Tio Pepe		8.5
Porto		9
Pernod		8
Appenzeller		7.8
Fernet		7.8
Underberg		7.8
Kir Royale		15
Gespritzter süss/sauer		7.8
Averna		7.8

## Apéro alkoholfrei

Crodino	10 cl	7
Sanbitter	10 cl	7
Sanbitter Orange		9

# Getränke

## Schnäpse

Kirsch	2 cl	8.5
Williams	2 cl	8.5
Pflümli	2 cl	8.5
Weininger Marc	2 cl	8.5
Chrüter	2 cl	7.5
Bacardi	2 cl	11
Wodka	2 cl	11
Rum Havana Club Reserva	2 cl	13
Bombay Gin	2 cl	11
Calvados	2 cl	12
Vieille Goutte	2 cl	13
Marc de Bourgogne	2 cl	12

## Liqueurs

Cointreau	4 cl	10
Grand Marnier	4 cl	10
Baileys	4 cl	9
Amaretto	4 cl	9

## Whiskies

Jack Daniel's	4 cl	14
Macallan Single Malt	4 cl	18
Oban Single Malt	4 cl	19
Chivas Regal	4 cl	14
Ballantine's	4 cl	14
Duke Bourbon Whiskey	4 cl	14

## Cognacs

Hennessy	2 cl	14
Remy Martin	2 cl	14
Courvoisier	2 cl	14

# Getränke

## Grappa

«Giulia» Chardonnay	2 cl	9.5
«Monprà» Barbera	2 cl	9.5
Moscato L'Anima di Vergani	2 cl	9.5
Prosecco L'Anima di Vergani	2 cl	9.5
«Santanna» Merlot	2 cl	10.5
«Elisi» Barbera, Nebbiolo, Cabernet	2 cl	10.5
«Greta» Destillato d'uva, Malvasia, Brachetto	2 cl	10.5
«Sulumu» Cannonau	2 cl	10.5
«Il Duca» Nero d'Avola	2 cl	10.5
Amarone L'Anima di Vergani	2 cl	10.5
Riserva L'Anima di Vergani, Müller Thurgau, Teroldego, Pinot	2 cl	12.5
«Primagioia» Acquavite	2 cl	14.5
«Paolo Berta» Nebbiolo, Barbera	2 cl	16.5
«Magia» Barbera, Malvasia, Brachetto	2 cl	16.5
«Marisa» Nebbiolo, Barbera	2 cl	16.5
«Tra noi» di Amarone, di Brunello, di Nebbiolo	2 cl	16.5