

# *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.

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

# *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
Crevetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Würste	Schweiz

## *Unsere Lieferanten*

Fisch	G. Bianchi AG, Zufikon
Fleisch	Reichmuth Fleischwaren AG, Schwyz
Früchte und Gemüse	Käppeli AG, Merenschwand
Weiniger Weine	Weingut Haug, Weiningen
Italienische Weine	Vini Vergani, Zürich
Spanische Weine	Vini Vergani, Zürich

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

# Vorspeisen

Nüsslisalat <i>mit Speck und Croûtons</i>		14.5
Nüsslisalat <i>mit Ei und Croûtons</i>		14.5
Knackiger Schüsselisalat		11.5
Tatar vom Rind <i>Filet von Hand geschnitten</i>	100 g/150 g	23/30.5
Tatar vom Pferd <i>Filet von Hand geschnitten</i>	100 g/150 g	22/29.5
Tatar vom Thunfisch <i>Filet von Hand geschnitten</i>	100 g/150 g	24/32
Tatar vom Rauchlachs <i>Filet von Hand geschnitten</i>	100 g/150 g	23/30.5
Hausgeräucherter Orkney Lachs <i>mit Meerrettichschaum</i>	70 g/100 g	22/29.5
Burrata <i>mit Schwarzwälder Schinken</i>		26
<i>mit Ochsenherz Tomaten und mariniertem Rucola an Balsamico Vinaigrette</i>		24
Ziegenkäse <i>mit Honig und Rosmarin</i>		21.5
Markbein		17
Apérowürstli		7.5
Elsässer Flammkuchen		18.5
Vegetarischer Flammkuchen		18.5
Rauchlachs Flammkuchen		19.5

# Grilladen

	200 g	300 g	400 g	500 g
<b>vom Huhn</b>				
Pouletbrust	31	41	51	61
Pouletspiess	29	39	49	59
<b>vom Schwein</b>				
Steak vom Nierstück	29	38	47	56
Spareribs				35
<b>vom Lamm</b>				
Racks		46	59	72
Nierstück	36	49	62	75
Spiess	33	46	59	72
<b>vom Kalb</b>				
Kotelett		49	59	69
Spareribs				36
<b>vom Rind</b>				
Ribeye		52	66	80
Entrecôte	44	58	72	86
Filet	49	64	79	94
Spiess	39	49	59	69
<b>vom Pferd</b>				
Filet	44	57	70	83
Spiess	39	49	59	69
<b>vom Fisch und Krustentier</b>				
Frischlachssteak	34	44	54	64
Frischlachsspiess	29	39	49	59
Black Tiger Spiess	34	44	54	64
Thunfisch	42	52	62	72
Thunfischspiess	37	47	57	67

# Empfehlung

Tomahawk  
ca. 1 Kilo für 2 Personen

p. Stk. 152  
p. P. 76

## Burger und Würste

### Hamburger

Winzi-Burger

mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

150 g

200 g

300 g

17

25

Winzi-Cheeseburger

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

18

26

### Würste

Chäs-Schüblig

mit diversen Saucen

14

Winzi-Bratwurst

13

### Vegetarisch

Vegi-Wurst (Vegan)

14

Vegi-Burger (Erbsenproteinbasis)

mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

17

Vegi-Cheeseburger

mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse

18

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

Alle Grilladen werden mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und Öl mariniert.

## Garstufen

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

# 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

Coca-Cola	33 cl	5.5
Coca-Cola Zero	33 cl	5.5
Rivella rot	33 cl	5.5
Rivella blau	33 cl	5.5
Apfelschorle	30 cl	5.5
Süssmost	30 cl	5.5
Sinalco	30 cl	5.5
Elmer Citro	30 cl	5.5
Dry Bitter Tonic	20 cl	5.5
Lemonade	20 cl	5.5
Ginger Ale	20 cl	5.5
Ginger Beer	20 cl	5.5
Eistee	33 cl	5.5

## 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 Bier aus der hauseigenen Brauerei. Mit Liebe und grösster Sorgfalt gebraut, gezapft und abgefüllt. Ein naturtrübes, obergäriges Lagerbier. Weich am Gaumen mit dezenter Kohlensäure. Prost.*

## Flaschen

Winzibräu 4,8%, 33 cl 5.7

Hürlimann Lager 4,8%, 50cl 7.5

*Der vollmundige Klassiker verwöhnt Gaumen und Nase mit feiner Bittere und leicht fruchtigem Geschmack und ist damit der ideale Begleiter in durstigen Momenten.*

Feldschlösschen Hopfenperle 4,8%, 33 cl 5.7

*Das genussvolle Spezialbier mit seiner leicht bitteren Note und seinem vollmundigen Geschmack ist ein harmonisches und charaktervolles Bier für Geniesser. Eine Kreation des Braumeister für Liebhaber höchster Braukunst.*

VALAISANNE Pale Ale 5,2%, 33cl 5.7

*Ein fruchtig-aromatisches Single Hop Pale Ale, gehopft mit dem Aroma der Sorte Bravo. leichte, röstmalzaromatische Noten werden von dezenten Dörrobst und fruchtigen Mandarinennoten begleitet. Im Antrunk angenehm cremig und entspannend.*

Grimbergen Blonde Abteibier 6,7%, 25cl 6.3

*Die Geschichte von Grimbergen lässt sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen und ist von einschneidenden Ereignissen geprägt. Die Abtei in welcher das Bier ursprünglich gebraut wurde, brannte gleich drei Mal ab und wurde immer wieder aufgebaut. Wie ein Phönix aus der Asche erhebt sich das goldene Grimbergen Blonde in seinem Glas. Ein edles, fruchtiges Abteibier mit einem Hauch pikanter Würze. Süsslich und leicht malzbetont im Abgang mit lang anhaltendem Finish.*

Schneider Weisse Original 5,4%, 50cl 7.7

*Das traditionelle Hefeweissbier seit 1872 unverändert gebraut und beliebt. Tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen und kraftvoll.*

Feldschlösschen alkoholfrei <0,5%, 33cl 5.7

*Ein harmonisch-mildes, alkoholfreies Lagerbier mit ausbalanciertem Körper.*

Brooklyn Special Effects <0,5%, 33cl 5.7

*Das Special Effects Hopfen-Lagerbier der Brooklyn Brauerei ist ein köstliches alkoholfreies amerikanisches Lagerbier. Ein Hopfenbier mit einem überraschenden Pinienaroma und einem angenehm bitteren Abgang, dank der Trockenhopfung mit Citra- und Amarillo-Hopfen – eine Technik, die beim alkoholfreien Brauen selten verwendet wird.*

Schneider Weisse alkoholfrei <0,5%, 50cl 7.7

*Das rötlich-braune Weissbier duftet nach Honig und Kornfeldern und hat einen malzig-aromatischen Charakter.*