

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

Fleisch- und Fischdeklaration

Huhn	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Kalb	Schweiz
Rindsentrecôte	Schweiz/Irland
Ribeye	Schweiz/Irland
Rindsfilet	Schweiz/Irland
Tomahawk	Schweiz/Irland
Pferd	Deutschland/Belgien
Lachs	Schottland
Crevetten	Vietnam
Thunfisch	Philippinen
Würste	Schweiz

Unsere Lieferanten

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

Herbst-Spezialitäten

Vorspeisen

	100 g	150 g
Wild Tatar <i>Reh & Hirsch</i>	22	29.5
Hirsch Carpaccio	22	29.5
Hausgeräucherte Entenbrust <i>Auf Nüsslisalat an Himbeer-Balsamico-Dressing</i>	25	

Grilladen Österreich

	200 g	300 g	400 g	500 g
Reh-Entrecôte	46	60	74	88
Reh-Spiess	42	52	62	72
Hirsch-Entrecôte	42	52	62	72
Hirsch-Spiess	39	49	59	69
<i>jeweils mit Preiselbeerjus</i>				

Beilagen

Spätzli				7
Rotkraut				7
Rosenkohl				7
Marroni				7

Desserts

	klein	gross
Coupe Nesselrode <i>mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm</i>	11	13
Vermicelles <i>mit Meringues und Rahm</i>	8.5	10.5

Vorspeisen

Nüsslisalat <i>mit Speck und Croûtons</i>		14.5
Nüsslisalat <i>mit Ei und Croûtons</i>		14.5
Knackiger Schüsselisalat		9.5
Tatar vom Rind <i>Filet von Hand geschnitten</i>	Vorspeise/Hauptgang 100 g/150 g	22/29.5
Tatar vom Thunfisch <i>Filet von Hand geschnitten</i>	Vorspeise/Hauptgang 100 g/150 g	22/29.5
Hausgeräucherter Orkney Lachs <i>mit Meerrettichschaum</i>	Vorspeise/Hauptgang 75 g/100 g	22/29.5
Burrata <i>mit Parmaschinken</i>		20.5
Ziegenkäse <i>mit Honig und Rosmarin</i>		19.5
Markbein		14.5
Apérowürstli		7.5
Elsässer Flammkuchen		18.5
Vegetarischer Flammkuchen		18.5
Rauchlachs Flammkuchen		19.5

Grilladen

	200 g	300 g	400 g	500 g
vom Huhn				
Pouletbrust	29	39	49	59
Pouletspiess	29	39	49	59
vom Schwein				
Steak vom Nierstück	29	39	49	59
Spareribs				31
vom Lamm				
Racks		45	55	65
Nierstück	35	45	55	65
Spiess	31	41	51	61
vom Kalb				
Kotelett		48	58	68
Spareribs				34
vom Rind				
Ribeye		50	60	70
Entrecôte	42	52	62	72
Filet	46	60	74	88
Spiess	37	47	57	67
vom Pferd				
Filet	44	54	64	74
Spiess	39	49	59	69
vom Fisch und Krustentier				
Frischlachssteak	31	41	51	61
Frischlachsspiess	28	38	48	58
Crevettenspiess	29	39	49	59
Thunfisch	42	52	62	72
Thunfischspiess	37	47	57	67

Empfehlung

	300 g	400 g	500 g
Entrecôte Zapfen	47	57	67
Tomahawk <i>ca. 1 Kilo für 2 Personen</i>			p.P. 68

Burger und Würste

	150 g	200 g
Hamburger		
Winzi-Burger <i>mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i>	15	
Winzi-Cheeseburger <i>mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse</i>	16	
Würste		
Chäs-Schüblig <i>mit diversen Saucen</i>		14
Winzi-Bratwurst (hausgemacht)		13
Vegetarisch		
Vegi-Burger <i>mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln</i>	15	
Vegi-Cheeseburger <i>mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse</i>	16	

Zu den Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter sowie hausgemachte Senf-, Chnobl-, 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	7
Rösti-Croquettes	7
Grillgemüse	7
Blattspinat	7
Baked Potatoe mit Sour Cream	7
Reis	7
Beilagensalat	7
Teigwaren	7