

## **STEINFELS BIER** (auch als Take Away erhältlich)

Unsere hausgebrauten Steinfels Biere werden auf traditionelle Art und stets in kleinen Mengen gebraut. Jeder Sud ist daher einzigartig. Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft!

### **STEINFELS LAGER I 5.0%**

0.25L | 4.70  
0.50L | 7.90  
1.50L | 22.00

Vollmundig, hopfenmild, goldene Farbe

Unser Klassiker, perfekt abgestimmt im Geschmack, schlank und süffig, nicht zu malzig und nicht zu süß. Eine angenehme Kohlensäure und ein feiner Schaum zeichnen dieses Bier aus. Durch die goldene Farbe wird der Genuss auch optisch noch abgerundet.

### **STEINFELS PILS I 5.0%**

0.25L | 4.70  
0.50L | 7.90  
1.50L | 22.00

Elegant, schlank hopfenbitter, strohgelbe Farbe

Eine untergärige Bierspezialität. Ein hellgelbes Bier mit einem leichten Hopfenduft nach Heu und Gräsern, gepaart mit einer feinen Fruchtnote. Beim ersten Schluck fällt die aromatische Hopfenbittere auf. Auffällig: die Ausgewogenheit zwischen dem schlanken Körper und der Bittere. Im Abgang verhält sich das Pils eher trocken.

### **STEINFELS WEIZEN I 5.0%**

0.25L | 5.00  
0.50L | 8.00  
1.50L | 23.00

Hefetrübes, spritziges, bernsteinfarbenes Weizenbier

Eine obergärige Bierspezialität aus Weizen- und Gerstenmalz. Schon die orange-goldene Farbe und der fruchtig-frische Geruch lassen auf seinen Geschmack schliessen. Durch seinen erhöhten Kohlensäuregehalt ist es spritzig und erfrischend. Es ist fruchtaromatisch und leicht säuerlich mit Anklängen von Gewürznelke und Banane. Hintergründig ist die feine Hefebloom wahrnehmbar. Der Ausklang ist mild und weich.

### **STEINFELS INDIA PALE ALE (IPA) I CA. 5.0%**

0.25L | 5.00  
0.50L | 8.00  
1.50L | 23.00

Aromatisch, würzig-bitter

Unser englischer Bierstil, bei dem durch die Verwendung spezieller Karamellmalze ein kupferfarbenes, leicht süßes Bier entsteht. Charakteristisch für ein IPA ist die hohe Menge an Hopfen, die beim brauen verwendet wird. Dadurch entsteht ein sehr aromatisches Bier mit Eindrücken von würzigen, holzigen, harzigen bis kräuterartigen Aromen, welches im Abgang seine angenehme, aber starke Bittere entfaltet.

### **STEINFELS SAISON BIER I CA. 5.0%**

0.25L | 5.00  
0.50L | 8.00  
1.50L | 23.00

Unser Braumeister braut immer passend zur Jahreszeit ein anderes Bier!

## STARTERS I TO SHARE

**SMALL CAESAR OF ZURICH** 14.50

Knackiger Eisberg- und Lattich Salat | Speckstreifen | rustikale Brotcrouçons  
Parmesanobel | Anchovis-Parmesan-Dressing

**MIXED BOWL** 9.50

Blattsalat | Cherrytomaten | Karotten | Gurke | Mais  
Granatapfelkerne | geröstete Nüsse | Honig-Ingwer Dressing

**JALAPENO POPPERS | SALSA RANCHERA (5 STK)** 13.50

**BBQ PULLED PORK CUBE'S | SMOKED AIOLI** 18.50

**FLATBREAD | CHERRY TOMATOES | OLIVES | CHEESE** 14.50

**STEINFELS IPA ONION RINGS** 12.50

**VEGGIE FRIES | PAPAYA-MANGO DIP | SOUR CREAM** 12.50

**RATATOUILLE BAGS | SOUR CREAM (3STK)** 12.50

**STEINFELS PLATE** ab 2 Personen je 14.50

Jalapeño Poppers | Pulled Pork Cubes  
Onion Rings | Ratatouille Bags | Sour Cream | Salsa Ranchera

**CURLYFLOWER** 14.50

Im Ganzen gebackener Blumenkohl | Kräuter-Joghurt-Dip

## SALADS

**POWER SALAD** 24.50

Spinat- und Grünkohlblätter | Süsskartoffeln | Peperoni | Orange | Granatapfelkerne  
Sprossen | geriebener Ingwer | Avocado | Agavendicksaft | Chiasamen  
Kürbiskerne | Limettensaft

**APRES SUMMER SALAD** 25.50

Spinat | Blattsalat | Trauben | Marroni | karamellisierte Haselnüsse | Birnendicksaft |  
Apfel | Rosinen

**MOUNTAIN SALAD** 26.50

Blattsalat | Hüttenkäse | Kräuterkartoffeln | Feigen | Hobelkäse | Olivenöl-Balsamico Dressing

**MANGO GAMBA SALAD** 30.50

Kräuterbutter-Crevetten | Blattsalat | Mais | Chili | Mango | Frühlingszwiebeln  
Limetten- und Orangensaft | Senf | Honig

**PASSION SALAD** 28.50

Eisbergsalat | Cherrytomaten | Radieschen | Mango | Avocado | Passionsfrucht  
Cashewnüsse | Limette | Chiasamen | Sesam | Steinfels-Pesto-Bier-Dressing

### ADD ONS

Gebratene Crevetten	+ 9.00
Gebratene Pouletbrust	+ 8.50
Gebratenes Lachsfilet	+ 9.50
Gebratener Mediterraner Tofu	+ 6.00

## BURGERS

Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites oder mit Salat-Beilage serviert. (no side -3 CHF)

**CLASSIC STEINFELS** 28.50

170g Beef medium gebraten | Sesam Bun | Salat | Tomate | Gurke | Classic-Steinfels Sauce

**OCEAN BEAST** 28.50

Tuna Steak | Sesam Bun | Ruby Cole Slaw | Sesam | Wasabi Mayo

**VEGAN** 27.50

Veganes Grillpatty | Ciabatta Bun | Steinfels Mango Slaw | Pikanter Mango-Papaya-Dip |  
Zwiebelring im Steinfels-Bierteig

**CRUNCHY CHICKEN** 26.50

Poulet im Cornflakes-Mantel | Ciabatta Bun | Steinfels IPA-Zwiebeln |  
Mango-Curry-Mayo | Eisbergsalat

**IPA PULLED PORK** 28.50

Steinfels IPA Pulled Pork | Ciabatta Bun | Mango-Apfel-Chutney  
Steinfels BBQ-Sauce | Apfel | Chicorée

**GREEK** 27.50

Fetakäse im Steinfels-Bierteig | Sesam Bun | Grillpeperoni | Rote Zwiebeln  
Eisbergsalat | Kirschtomaten-Limetten-Mayo

### ADD ONS

Speck	+ 2.50
Käse	+ 2.00
Avocado	+ 2.50
Spiegelei (CH)	+ 2.50

## STEINFELS SPECIALS

**GERMAN MAINSTREAM** 19.50

Steinfels Currywurst | Pommes Frites

**SWISS CLASSIC** 23.50

Hörnli und "Ghacktes" | Reibkäse | hausgemachtes Apfelmus

**BEER PORK** 34.50

Grilliertes Bier-Schwein-Kotelett vom Wandelerhof |  
hausgemachte Steinfels Kräuterbutter | Pommes Frites

## SWEETS

**CHOCOLATE KING** 13.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen | marinierte Früchte | Baileys Glace

**FRUIT BOWL** 12.50

Saisonale Früchte mariniert | Orangen- und Zitronensaft

**CHEESECAKE** 12.50

Creamy New York Cheese Cake | Frucht Coulis | Schlagrahm

**ICE CREAM | VEGAN SORBETS** pro Kugel 5.00

Schokolade | Vanille | Baileys | Cookies | Lakritz | Mango | Traube | Himbeere | Pfirsich

## TAKE AWAY

Steinfels Speisen und Getränke können Sie auch gerne mitnehmen!

Fragen Sie auch nach den Steinfels Sixpacks mit den passenden Biersorten zu Ihrer Speisenauswahl.

### FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

RIND | SCHWEIZ | SCHWEIN | SCHWEIZ | POULET | SCHWEIZ  
TUNA | PAZIFIK | CREVETTES | VIETNAM | LACHS | DÄNEMARK

**BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER/INNEN ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGIEN  
UND ODER LEBENSMITTEL UNVERTRÄGLICHKEITEN. WIR DEKLARIEREN ALLE ALLERGENE DIE  
SICH IN UNSEREM ANGEBOT BEFINDEN IN EINEM SEPARATEN DOSSIER.**

## WEISSWEIN

CHARDONNAY GAUCHO DON MARTIN 2015 Vinas Don Martin   Argentinien	10CL 75CL	7.00 53.00
WEISSER MERLOT 2015 Gialdi   Tessin	75CL	57.00
ESPESES AOC 2013 Pascal Fonjallaz   Waadt	75CL	55.00
MOSEL RIESLING BY THE GLASS 2015 Villa Huesgen   Deutschland	10CL 75CL	9.00 63.00
GRÜNER VELTLINER 2014 Weingut Zantho   Österreich Burgenland	10CL 75CL	8.50 59.00
JOSE PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2015 Bodegas Jose Pariente   Spanien	10CL 75CL	9.00 63.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	20CL	8.00

## ROTWEIN

GUACHO MALBEC 2013 Mendoza   Argentinien	10CL 75CL	7.00 53.00
ZWEIGELT 2013 Weingut Zantho   Österreich Burgenland	10CL 75CL	8.50 59.00
FABELHAFT DOURO DO 2014 Dirk Niepoort   Portugal	10CL 75CL	9.00 63.00
GRAN RESERVA AMANCAYA Bodega Caro   Argentinien	75CL	68.00
VALETTA MERLOT E SANGIOVESE 2012 Colli Centrale IGT   Toscana	75CL	84.00

## SCHAUMWEIN

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY MontAsolo   Italien	CÜPLI 75CL	8.50 59.00
CHAMPAGNER DEUTZ BRUT Frankreich	75CL	99.00

## STEINFELS BRAUEREI

Gebraut in der eigenen Hausbrauerei seit 1993. Die Brauerei befindet sich direkt im Restaurant Steinfels. Dank der vielen Glasscheiben kann man während dem Essen auch gleich zuschauen, wie eines der feinsten Biere Zürichs auf traditionelle Weise gebraut wird. Neben den vier Standardsorten Lager, Pils, Weizen und IPA, bieten wir auch spezielle Saisonbiere an. Jeden Monat kommt in limitierter Auflage ein neues Bier auf den Markt. Vom Tripel Bock Bier über das Imperial Gingerbread Beer bis hin zum Frühlingshit, dem dunklen Maibock. Ein Geschmackserlebnis für jeden Bierliebhaber.

## BRAUEREIFÜHRUNGEN

Sind Sie daran interessiert mehr über unser Bier und dessen Herkunft zu erfahren? Dann melden Sie sich noch heute für eine unserer spannenden Brauereiführungen an. Unser Braumeister wird Sie persönlich in die hohe Kunst des Bierbrauens einweihen und Ihnen bei einem Rundgang durch die Brauerei alle wichtigen Stationen zeigen und erklären. Eine gepflegte Verkostung der verschiedenen Sorten Bier rundet die gemütliche Führung ab. Je nach Interesse haben Sie die Wahl zwischen einer kleinen, einer mittleren oder einer grossen Besichtigungstour.

Lernen Sie alles Wissenswerte über unser Züri West Bier. Unser Team berät Sie gerne!



[www.steinfels-brauerei.ch](http://www.steinfels-brauerei.ch)

Preise in CHF und inkl. MwSt.