

STEINFELS BRAUEREI

Gebraut in der eigenen Hausbrauerei seit 2007. 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. Wir werden Sie 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

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 | 4.90
0.50L | 7.90
1.50L | 23.00

Vollmundig, hopfenmild, goldene Farbe

Dunkle Goldtöne schimmern im Bier, das sich mit einer ausgeprägten Trübung und feinporigen Schaum zeigt. In der Nase frische, leicht getreidige Noten, geringe Hefetöne. Im Gaumen leicht saurer Antrunk, abgelöst durch eine trockene Bittere. Relativ schlanker Körper mit leichten Getreide- und Malznoten. Pfeffrige und leichte Hefenoten runden das Bier ab.

STEINFELS PILS I 4.9%

0.25L | 4.90
0.50L | 7.90
1.50L | 23.00

Elegant, schlank hopfenbitter, hellgelbe Farbe

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

STEINFELS WEIZEN I 5.1%

0.25L | 5.50
0.50L | 8.50
1.50L | 25.00

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 5.3%

0.25L | 5.50
0.50L | 8.50
1.50L | 25.00

Aromatisch, würzig-bitter

Unser englischer Bierstil. Klare rötlich-braune Farbe mit cremefarbenem Schaum. Man riecht reife Früchte, Waldbeeren und feine Anklänge von Schwarztee und Karamell. Ein schöner Körper mit vollmundiger, weicher Kohlensäure ist ausgeprägt. Es bleibt eine leichte Süsse mit moderater Bittere im Abgang.

STEINFELS SAISON BIER I

0.25L | 5.50
0.50L | 8.50
1.50L | 25.00

Jedes Mal ein neues Erlebnis. Einmal ein Klassiker der Jahreszeit und das nächste Mal eine völlig neue, ausgefallene Geschmacksexplosion.

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

STARTERS I TO SHARE

JAMON SERRANO I AIOLI I HAUSBROT	20.50
SHRIMPS TEMPURA I SWEET CHILI	17.50
CRUNCHY CHICKEN SKEWER I CHILI AIOLI	15.50
SWEET POTATO GAUFRETTES I SOUR CREAM	14.50
WEISSWURST I BREZEL I SÜSSER SENF	17.50
BIER BREZEL	4.50
BIER BREZEL I BUTTER	6.50
BIER BREZEL I SAUERRAHM	7.50
STEINFELS PLATTER FOR 2	29.50
Jamon Serrano I Chicken Skewer Shrimps Tempura I Sweet Potato Gaufrettes I Sour Cream I Aioli	
BEEFSTEAK TATAR	22.50 32.50
Schweizer Rindfleisch I Steak Tataresauce Butter I Toast	
MEN BASKET	18.00
Steinfels Bier mit Side Dishes serviert im Holz-Sixpack	

SALADS

CALIFORNIA	26.50
Blattsalat Avocado Mango Grapefruit Papaya Kokosnuss Hüttenkäse Minze Pekannüsse Honig-Ingwer Dressing	
STEINFELS CAESAR	22.50
Eisbergsalat Vollkorn Croûtons Cherrytomaten Speck Grana Padano Caesar-Dressing	
CHICKEN SHRIMP	29.50
Eisbergsalat Chicken Shrimps Gurken Soja Sprossen Mais Cocktail Dressing	
TOMATINO	24.50
Marinierte Tomaten Mozzarella Rote Zwiebeln Olivenöl Aceto Balsamico Basilikum Kräuter Honig	
POWER SALAD	23.50
Spinat- und Grünkohlblätter Süsskartoffeln Peperoni Orange Granatapfelkerne Sprossen geriebener Ingwer Avocado Agavendicksaft Chiasamen Kürbiskerne Limettensaft	
ADD ONS	
Gebratene Crevetten	+ 9.50
Gebratene Pouletbrust	+ 8.50
Gebratenes Lachsfilet	+ 9.50
Jamon Serrano	+ 9.50

BURGER

Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites oder mit Salat-Beilage serviert.

CLASSIC PRIME 170g Swiss Prime Beef medium gebraten Sesam Bun Salat Tomate Gurke Classic-Steinfels Sauce	29.50
CLASSIC CHEESE Beefburger Sesam Bun Salat Tomate Onion Ring Käse Gurke Spicy Ketchup Sauce	28.50
OCEAN BEAST Tuna Steak Sesam Bun Ruby Mango Slaw Sesam Wasabi Mayo	28.50
IPA PULLED PORK Steinfels IPA Pulled Pork Ciabatta Bun Mango-Apfel-Chutney Steinfels BBQ-Sauce Apfel Chicorée	28.50
CRUNCHY CHICKEN Poulet im Cornflakes-Mantel Ciabatta Bun Steinfels IPA-Zwiebeln Mango-Curry-Mayo Eisbergsalat	27.50
THE VEGI Veganes Grillpatty Ciabatta Bun Ruby Mango Slaw Mango-Apfel-Chutney Onion Ring geröstete Kerne	27.50
PRIME TOWER Zwei Beefburger Sesam Bun Salat Tomate Gurke Classic-Steinfels Sauce Speck Ei Zwiebeln	36.50
ADD ONS	
Speck	+ 2.50
"Sternenberger" Käse	+ 2.50
Avocado	+ 2.50
Spiegelei (CH)	+ 2.50

STEINFELS CLASSICS

GERMAN MAINSTREAM 20.50
Steinfels Currywurst | Pommes Frites

THE TRADITIONAL 23.50
Hörnli und "Ghackets" | Reibkäse | hausgemachtes Apfelmus

FISCH & CHIPS 28.50
Kabeljau im "Steinfels" Back Teig | Pommes Frites | Tartarsauce

SPARE RIBS 29.50
Spare Ribs | BBQ Honigsauce | Pommes Frites

SWEETS

CHOCOLATE KING 13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen | marinierte Früchte | Amaretto Glace

CHEESECAKE 12.50
Creamy New York Cheese Cake | Frucht Coulis | Schlagrahm

ICE CREAM | VEGAN SORBETS pro Kugel 4.50
Schokolade | Vanille | Amarena | Cookies | Mango
Amaretto | Himbeere | Lime |

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

GRÜNER VELTLINER	10CL	8.50
Weingut Zantho Österreich	75CL	59.00
SAUVIGNON BLANC	10CL	9.00
Bodegas Jose Pariente Spanien	75CL	63.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	20CL	8.00

ROTWEIN

ZWEIGELT	10CL	8.50
Weingut Zantho Österreich	75CL	59.00
TINTO CÃO, TEMPRANILLO, TINTA BARROCA "FABELHAFT"	10CL	9.00
Dirk Niepoort Portugal	75CL	63.00

SCHAUMWEIN

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY	10CL	8.50
MontAsolo Italien	75CL	59.00