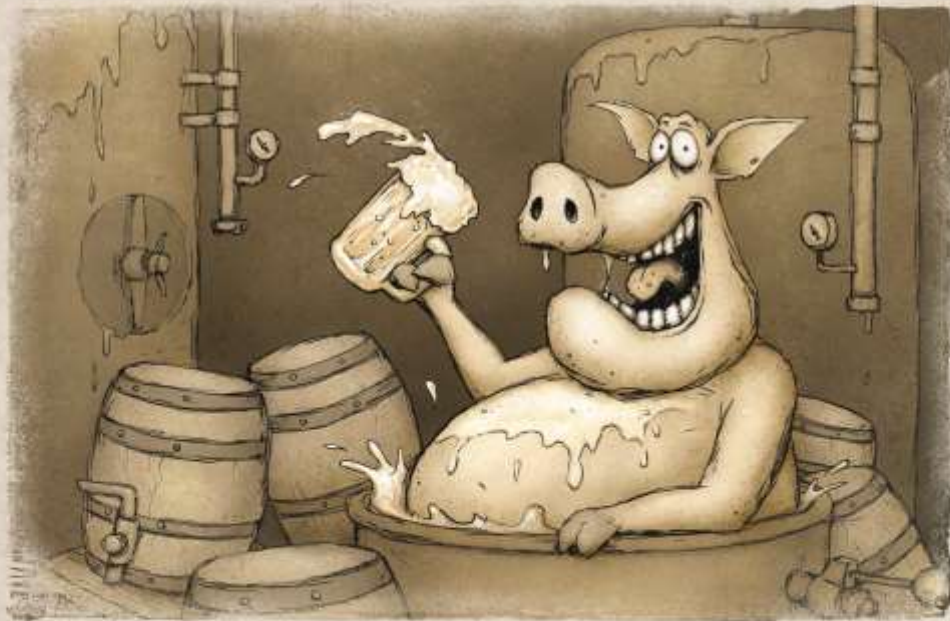


SAUEREIEN

• • IN DER BRAUEREI • •



15. NOV - 16. DEZ '18

DIE BESTE SAU DER STADT? GUT MÖGLICH!

ENTDECKEN SIE SAUGUTE KREATIONEN UNSERER METZGETE
VOM WANDELER BIERSCHEIN PERFECT KOMBINIERT
MIT UNSEREN HAUSGEBRAUTEN STEINFELS BIERESPEZIALITÄTEN

**SCHNÖRRLI
ZUMSCHWÄNZLI**

BRAUEREI
STEINFELS

WAHRSCHENLICH DAS BESTE BIER DER STADT!

HEINRICHSTR. 267 - ZÜRICH WEST
STEINFELS-ZÜRICH.CH - 044 271 10 30

SAUEREIEN IN DER BRAUEREI

Vom **15. November bis 16. Dezember** servieren wir Ihnen eine neu interpretierte "Metzgete". Entdecken Sie saugute Kreationen vom Wandeler Bierschwein perfekt kombiniert mit unseren hausgebrauten Steinfels Bierspezialitäten. **Einen guten Appetit !**

SAU SNACKS

Gebackene Blutwurst mit Apfelchutney	9.50
Knusprige Chips von der Schwarte mit Smokey Sour Cream	7.50
Lauwarmer Salat vom Pulled Pork	9.50

Dazu passt hervorragend unser hausgebrautes IPA Bier

KLEINE TELLER

HEISSE SUPPE FÜR SAUKALTE TAGE 11.50

Rassige Bouillon vom Wädli mit Flädli und Gemüse
verfeinert mit Steinfels Indian Pale Ale Bierspezialität

BITTER, ABER MIT VIELEN VITAMINEN 14.50

Radicchio, Chicoree, Blattspinat, Randen, Rübli und Granatapfel mariniert mit Ahornsirup
und Limettensaft, serviert mit Chiasamen und Kürbiskernen

BEI BIERGENUSS HILFT DIE LEBER 17.50

Schweineleber-Paté mit Apfelchutney, Brioche und Stout-Reduktion

SAU, HAUCH DÜNN 19.50

Dünne Scheiben vom Schweinehals mit Biermarinade, gerösteter Braugerste und Blattsalat

DA FIEL DER SAU DIE MASKE RUNTER 20.50

Gebackener Schweinskopf und geschmorte Bäggli mit Nüsslisalat
und Senf-Bier Dressing

WÄDLI SÜSS SAU-ER 22.50

Dünn aufgeschnittenes Wädli mit Lagermarinade, Meerrettich, Kräutersalat
und gebackenem Schwänzli

Dazu passt hervorragend unser hausgebrautes Lager Bier

GROSSE TELLER

JETZT GEHT'S UM DIE WURST 24.50

Blut- und Leberwurst mit Biersauerkraut, Apfelschnitzli, Herdäpfel und Dörrbohnsalat

GROSSE BRATWURST SAU GUT 26.00

Bratwurst vom Wandeler Bierschwein (200g) mit Zwiebelsauce, verfeinert mit Steinfelpils, serviert mit Rösti

Dazu passt hervorragend unser hausgebrautes Weizenbier

SAU GUT 27.50

Klassischer Schweinebraten vom Hals mit Biersauce, Marktgemüse und Serviettenknödel

FÜR DEN GROSSEN HUNGER 29.50

Blut- und Leberwurst, Schweinebauch und Rippli serviert mit Biersauerkraut und Herdäpfel

BIERISCHE RIPPLI 32.50

Im Steinfelssud gegarte Rippli mit Biersauerkraut und Herdäpfel

Dazu passt hervorragend unser hausgebrautes Pils

"METZGETE" PLATTE - ZUM TEILEN UND GENIESSEN - ab 2 Personen pro Person 34.50

Blut- und Leberwurst, Rippli, Schweinehals, Schwänzli, Schnörkli und Speck serviert mit Sauerkraut, Herdäpfel, Dörrbohnen und Apfelschnitzli

DIE 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.

www.steinfels-brauerei.ch