

# Speis & Trank

## Willkommen im Steinfels!

Wir löschen Ihren Durst gerne mit dem frischesten Bier von ganz Zürich – frisch gebraut, gleich hier in unserer hauseigenen Brauerei. Ab und zu lässt sich unser Braumeister sogar bei der Arbeit beobachten.

Die kleinen und grossen Köstlichkeiten aus der Küche haben wir für Sie mit dem passenden Bier-Symbol markiert. Somit sehen Sie gleich, welches Bier am besten zu Ihrem Gericht passen würde. Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch gerne ein Glas Wein zum Essen. Den Wein finden Sie auch in dieser Karte.

Viel Spass, guten Appetit  
und hoffentlich bis bald wieder im Steinfels!

## Unser hausgebranntes Bier...

„Bier ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien das Schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste...“

Plutarch, griechischer Schriftsteller und Philosoph (45-125 n. Chr.)

...wir sind nicht nur der gleichen Meinung, sondern vor allem stolz,  
das Nützlichste, Schmackhafteste und Angenehmste selbst herzustellen!

...wussten Sie, dass 1 dl Bier zwar mehr Kalorien als ein Kaffee hat –  
aber weniger als 1 dl Orangensaft, Apfelsaft, Vollmilch oder Rotwein!

## Bierempfehlung zu den jeweiligen Gerichten...

Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**

# Steinfels Bier

Unsere hausgebrauten Steinfels Biere werden auf traditionelle Art und stets in kleinen Mengen gebraut. Jeder Sud ist daher einzigartig.

## Haus Biere

	0,25 l	0,5 l	1,5 l
<b>L</b> Steinfels Lager, 5.2% <i>Vollmundig, hopfenmild, goldene Farbe</i>	4.60	7.70	21.00
<b>P</b> Steinfels Pils, 5.2% <i>Elegant, schlank, hopfenbitter</i>	4.60	7.70	21.00
<b>W</b> Steinfels Weizen, 5.2% <i>Hefetrübes, spritziges bernsteinfarbenes Weizenbier</i>	4.60	7.70	21.00

## Steinfels Saison Biere

Für Abwechslung sorgen unsere saisonalen Biere!

<b>S</b> Frühlingsbier, 5.2% (ab März) <i>mit Orangenblüten gebraut</i>	4.70	7.90	22.00
<b>S</b> Sommerbier, 5.2% (ab Juni) <i>erfrischend leichtes Weizen</i>	4.70	7.90	22.00
<b>S</b> Herbstbier, 5.2% (ab September) <i>malzaromatisches Spezialbier</i>	4.70	7.90	22.00
<b>S</b> Weihnachtsbier, 5.2% (ab Dezember) <i>mit verschiedenen weihnachtlichen Gewürzen gebraut</i>	4.70	7.90	22.00

Unsere Bierempfehlung

Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**

## Starters

<b>L</b>	<b>CROSTINI</b>		
	mit Avocados		10.00
	mit Tomatenwürfeln		9.20
	mit Frischlachs-Tartar		11.00
<b>W</b>	<b>GAMBAS AL AJO</b>		
	In Olivenöl gebratene Crevetten mit frischen Kräutern und Knoblauch, dazu knuspriges Baguette		16.50
<b>P</b>	<b>ANTIPASTI SELEKTION</b>		
	Grüne und schwarze Mammuloliven, Artischocken, marinierte Crevetten, grilliertes Gemüse Schafskäse und getrocknete Tomaten		18.50
<b>P</b>	<b>TEMPURAGEMÜSE</b>		
	Knusprig gebackenes Saisongemüse mit dreierlei Dip	Vorspeise	18.00
		Hauptgericht	27.00
<b>L</b>	<b>TATAR VOM SCHWEIZER RINDFLEISCH</b>		
	Klassisch gewürztes Rindstatar mit Toast und Butter	Vorspeise	24.50
		Hauptgericht	32.50
<b>L</b>	<b>TATAR VOM SCHWEIZER RINDFLEISCH „THAI STYLE“</b>		
	mit rotem Curry und Kokosmilch, mit Toast und Butter	Vorspeise	24.50
		Hauptgericht	32.50
<b>L</b>	<b>TRIOLOGIE VOM FISCH</b>		
	Thunfisch Tataki mit Sesam, Kingfish Ceviche mit Limonensaft, Echalotten und rassig gewürztem Lachstatar	Vorspeise	23.00
		Hauptgericht	32.50

## Suppen

<b>L</b> KOKOSSUPPE „TOM KHA GAI“ mit Pouletstreifen und Pilzen	14.00
--	-------

## Salate

<b>W</b> RUCOLA SALAT mit gehobeltem Parmesan und Datteltomaten	16.80
--	-------

<b>L</b> STEINFELS SALAT Gemischter Salat mit Gurken, Sojasprossen, Karottenstreifen, Mais, Sonnenblumenkernen und Brotcroûtons	Vorspeise 12.00 Hauptgericht 19.50
---	---------------------------------------

<b>L</b> CAESAR SALAD Knackiger Lattichsalat mit knusprigen Speckstreifen, Brotcroûtons und Parmesanspäne, dazu Anchovis-Parmesan-Dressing	Vorspeise 16.50 Hauptgericht 25.00
---	---------------------------------------

<b>L</b> CHICKEN & SHRIMPS SALAD Gebratene, fein geschnittene Pouletbrust und Crevetten auf Eisbergsalat, an hausgemachter Cocktailsauce	Vorspeise 18.00 Hauptgericht 26.50
--	---------------------------------------

<b>W</b> CALIFORNIA SALAT Knackiger Eisbergsalat und bunte Salate, mit Avocado, Papaya, Mango, Grapefruitfilets, Kokosnuss, Hüttenkäse, frischer Minze, und karamellisierten Pekannüssen	26.00
---	-------

<b>P</b> mit gebratenen Crevetten	32.00
-----------------------------------	-------

<b>L</b> mit gebratenen Maispouardenstreifen	33.00
--	-------

<b>L</b> mit gebratenem Lachsfilet	34.00
------------------------------------	-------

**DRESSINGS ZUR AUSWAHL**  
Honig-Ingwer, Italienisch, Cocktail, French

Unsere Bierempfehlung

Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**

## Sushi

### W Sushi Platter

klein	2 Nigiri, 2 Maki, 1 Futomaki	16.00
mittel	4 Nigiri, 4 Maki, 2 Futomaki	32.00
gross	6 Nigiri, 6 Maki, 3 Futomaki	44.00
vegi	4 Nigiri, 4 Maki, 4 Futomaki	35.00

### W California Maki Platter

8 Stück California Maki mit Avocado, Surimi, Ei, Orange Tobiko		29.00
--	--	-------

### W Nigiri (ab 4 Stück)

Lachs	Stück	4.00
Kingfish	Stück	4.00
Tuna	Stück	4.50
Crevetten	Stück	5.00

### W Maki (6 Stück)

Lachs	15.00
Thunfisch	15.00
Gurke	12.00
Avocado	15.00

### W Futo Maki (8 Stück)

Thunfisch, Avocado und Omelette	20.00
---------------------------------	-------

## Sashimi

### W Sashimi Platter

Tuna, Lachs, Kingfish	klein	29.00
Tuna, Lachs, Kingfish	gross	44.00
Lachs		17.00
Tuna		19.00

## Gemischte Sushi / Sashimi Platte

Kleinere Platte	28.00
Grosse Platte	44.00

## Pasta

<b>L</b>	<b>HÖRNLI MIT GEHACKTEM VOM RIND</b> mit würziger Rindfleischsauce, Apfelmus und Emmentaler Reibkäse	24.00
<b>W</b>	<b>STEINFELS PENNE</b> mit tomatierter Buttersauce und Sambal Olek	23.00
	mit gebratenen Crevetten	32.00
	mit gebratener Maispoulardenbrust	29.00
	mit gebratenen Lachsstreifen	32.00
<b>L</b>	<b>SPAGHETTI TOSCANA</b> mit Rucola, Datteltomaten, Basilikum, geröstetem Knoblauch und Pinienkerne, verfeinert mit extra Vergine Olivenöl	23.00
	mit gebratenen Crevetten	32.00
	mit gebratener Maispoulardenbrust	29.00
	mit gebratenen Lachsstreifen	32.00

## Pizza

<b>W</b>	<b>PIZZA TUNA</b> Kurz gebratenes Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Mayonnaise, Rettich und Ingwer	26.00
<b>L</b>	<b>PIZZA CON CHORIZO ET PEPERONATA</b> mit spanischer Salami, Peperoni-Streifen, roten Zwiebeln und Mozzarella	24.00
<b>L</b>	<b>PIZZA ANCONA</b> mit frischen Ramati-Tomaten, Rucola und Parmaschinken	25.00

Unsere Bierempfehlung

Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**

## Hausgemachte Burger

ALLE UNSERE BURGER WERDEN MIT COLE SLAW UND POMMES FRITES SERVIERT...

<b>L</b>	<b>STEINFELS BURGER</b> Feinstes Rindfleisch (120 g) mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	23.50
<b>W</b>	<b>CHICKEN BURGER</b> Zart gebratene Pouletbrust, Eisbergsalat, Sojasprossen und marinierte Gurken, Mango-Ketchup	26.50
<b>L</b>	<b>MANHATTAN BURGER</b> Feinstes Rindfleisch (240 g) mit knusprigem Speck, Zwiebeln, Tomaten und Gurken	29.50
<b>L</b>	<b>CHEESE BURGER</b> Feinstes Rindfleisch (220 g) mit Käse, Zwiebeln, Tomaten und Gurken	29.50
<b>L</b>	<b>VEGI BURGER</b> Burger mit saisonalem Grillgemüse, mariniertem Fetakäse, Eisbergsalat und Spiegelei an Peperoni-Pfefferminze Sauce	28.50
<b>W</b>	<b>THUNFISCH BURGER</b> Thunfischsteak (120 g) mit Eisbergsalat, Avocado-Papayasalat, Wasabai Mayonnaise, Sojasprossen und marinierten Gurken	30.00

## Meeresfrüchte & fisch

- W** FISCH & CHIPS  
Mariniertes St. Pierrefilet im Knusperteig,  
dazu Mayonnaise, hausgemachtes Mango- und Tomatenketchup 26.50
- W** LACHSTRANCHE MIT TEMPURA SHRIMPS  
Gebratene Lachstranche, gebackenen Shrimps mit Sojasauce,  
auf Pak Choi Gemüse und Jasminreis 35.00
- W** ROTES THAI CURRY MIT ZANDERFILET UND BLACK TIGER CREVETTEN  
Gebratenes Zanderfilet mit Black Tiger Crevetten  
an roter Thai-Currysauce, dazu Wokgemüse und Jasminreis 37.00

## fleisch

- L** MAISPOULARDE AN RED THAI CURRY  
Gebratene Maispouardenbrust an roter Currysauce  
auf Wokgemüse mit Jasminreis 31.00
- L** BBQ-RIBS SPEZIAL (500 GR)  
Spare Ribs an Steinfels-Marinade mit Coleslaw,  
BBQ-Sauce, Sauerrahm und Wedges 34.00

### FLEISCHDEKLARATION:

Wir beziehen den grössten Teil unseres Fleisches aus der Schweiz.

Kalb, Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Argentinien

Poulet: Schweiz / Brasilien\*, Frankreich

\* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Bierempfehlung

Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**

## Sweets

<b>LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> mit Vanille-Ingwerglace und Mango-Passionsfrucht-Coulis	12.50
<b>ERBEER TARTELETTE</b> Gebackener Blätterteig mit frischen Erdbeeren und Yoghurt Glace	12.50
<b>COCONUT PUDDING</b> mit Ananasglace und Früchtesauce garniert	13.00

## GELATI VON LEONARDO

Vanille-Ingwer  
Joghurt  
Schokolade  
Stracciatella  
Ananas  
Mangosorbet  
Zitronensorbet

pro Kugel	4.00
Schokoladensauce	1.50
Schlagrahm	1.80

# Weine

## Weiss

ARNEIS ROERO DOCG 10 cl 7.50  
Mauro Sebaste, Piemont 75 cl 52.00  
Überraschung von Aromen nach Quitten,  
Birnen und feinen Gletscherbonbons.

CHARDONNAY BARONCINO 10 cl 7.70  
Veneto IGT, Italien, Cantina Valpantena 75 cl 54.00  
Leichter süffiger Chardonnay aus dem  
Veneto, frisch und harmonisch

JOSÈ PARIENTE RUEDA DO 10 cl 8.20  
Bodegas José Pariente 75 cl 56.00  
Vom «Decanter Magazine» zum besten spanischen  
Weisswein des Jahres erkoren! 100% Verdejo,  
explosives, komplexes und frisches Bouquet,  
viel tropische Frucht.

GESPRITZTER WEISSWEIN:  
Vino Blanco, Yllera, (ESP) 20cl 7.70

## Flaschenweine Weiss Schweiz

WEISSER MERLOT GIALDI 75 cl 56.00  
Ticino  
Die weiss gekeltete Merlot- Traube ergibt  
einen intensiven und kräftig- lebendigen Wein.

EPESES AOC 75 cl 54.00  
Pascal Fonjallaz  
Ein Klassiker aus dem UNESCO geschützten  
Lavaux (Weinbergtrassen) am Genfersee.

## Rosé

AURETO ROSE DE PROVENCE 10 cl 7.20  
Domaine la Coquillade 75 cl 49.00  
Kühl serviert super erfrischend. Pinkfarben  
Im Gaumen mit zarter beeriger Frucht.  
Passt zu Sushi und zur leichten Küche.

Unsere Bierempfehlung

Lager 

Pils 

Weizen 

Saison 

## Rotweine

<b>FABELHAFT DOURO DO</b>	10 cl	8.30
Portugal, Dirk Niepoort	75 cl	58.00
Der Bestseller aus Portugal, trendy und mit unverkennbarer Etikette. Im Gaumen modern und gefällig, hat Stil.		
<b>ZWEIGELT</b>	10 cl	7.00
Österreich, Burgenland, Weingut Zantho	75 cl	49.00
Zu Brotzeiten und gutem Essen oder einfach so. Nase nach Waldbeeren, Kirschen und ein Hauch von Zimt, voller Körper.		

## Flaschenweine Rot

<b>AMARONE VALPOLICELLA DOC</b>	75 cl	85.00
Italien, Verona, Cantina Valpantena		
Tiefrot, Aromen von reifen Früchten und Tabak, am Gaumen saftig und samtig, voll und rund.		
<b>GRAN RESERVA "AMANCAYA"</b>		
Argentinien, Bodega Caro	75 cl	68.00
Viel Finesse, tolle Balance, guter Druck und Noblesse zeichnen diesen Blend aus je 50% Cabernet und Malbec aus – viel Spass!		
<b>CARMELO RODERO CRIANZA</b>		
Spanien, Ribera del Duero	75 cl	78.00
Viel Eleganz, vielschichtig strukturiert und fruchtig. Ein grosser Wurf!		

## Schaumweine

<b>CHAMPAGNER DEUTZ BRUT</b>	75 cl	99.00
Frankreich		
Pure Lebensfreude, präzise Qualität.		
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC</b>	Cüpli	9.00
Italien, Cantina Montelliana	75 cl	63.00
Angenehm frisch, lebendige Kohlensäure, anregend und feinfruchtig. Ein sehr guter Wert.		

# STEINFELS - Take away

**Steinfels Speisen und Getränke  
können Sie auch jederzeit  
gerne mitnehmen!**

**Fragen Sie auch nach den Six Packs mit den richtigen  
Biersorten zu Ihrer Speiseauswahl.**

Unsere Bierempfehlung  
Lager **L**

Pils **P**

Weizen **W**

Saison **S**