



STÜRMEIERHUUS
Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Wein- & Getränkekarte

Weine

Offenwein

Weiss

1dl/3dl/5dl

Tramoya, Rueda

Verdejo

5.80/16.40/27.00

Spritzig frisch, erinnert an Pfirsich und Holunderblüte

Féchy, La Colombe, R. Paccot

Chasselas

6.60/18.80/31.00

Spritziger Weisswein mit frischen, floralen Aromen

Blanc de la Jasse, Languedoc-Roussillon

Chardonnay

7.50/21.50/35.50

Aromen von Aprikosen, Pfirsich und Vanille

Rosé

1dl/3dl/5dl

Stadt Zürich Rosé AOC, Weingut Landolt

Pinot Noir

7.50/22.50/37.50

Reiffruchtig, würzig, ausgewogen

Rot

1dl/3dl/5dl

Sonnenberg, Hottingen

Blauburgunder

6.50/19.50/32.50

Im Gaumen weicher und kraftvoller, eleganter Zürcher

Cala N°2, La Mancha

Tempranillo, Graciano, Roussane

7.00/20.00/33.00

Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen

Tre Corti, Sélection Arbeitskette

Fratelli Corti, Merlot, Ticino

8.00/24.00/40.00

Rubinrot, feiner Duft mit Noten von Beeren und Eichenholz

Schaumwein

Prosecco Brut, Il Colle

1dl 8.50

Elegant und trocken, erinnert an Apfel und Pfirsich

Schweiz

Weiss

Riesling-Sylvaner, Schiterberger 42.00

Idealer Aperitifwein, frische Fruchtaromatik,
Noten von grünen Äpfeln und Zitronen

Féchy, La Colombe, R. Paccot, Waadt, Chasselas 43.00

Spritziger Weisswein mit frischen, floralen Aromen

Stadt Zürich Räuschling AOC, Weingut Landolt 49.00

Dezente Blütenaromen und frische Zitrus-Noten

Teufener Pinot Gris AOC, Zürich 53.00

Fruchtig, elegant und körperreich

Sauro Bianco di Merlot DOC, Fratelli Corti, Ticino
Merlot, Sauvignon Blanc 59.00

Fruchtiges und blumiges Aroma

Petite Arvine, Cave du Rhodan, Salgesch 64.00

Alte Walliser-Rebsorte, kräftiger Körper, angenehme Säure

Rosé

Stadt Zürich Rosé AOC, Weingut Landolt 49.00

Pinot Noir

Reiffruchtig, würzig, ausgewogen

Rot

Blauburgunder, Sonnenberg, Hottingen 49.00

Im Gaumen weicher und kraftvoller, eleganter Zürcher

Tre Corti, Sélection Arbeitskette
Fratelli Corti, Merlot, Ticino 54.00

Saubere Aromen von dunklen Beeren und Holz.

Warm, harmonisch und ausgewogen. Eleganter langer Abgang.

Humagne Rouge Collection Chandra Kurt, Wallis Aromen von Veilchen, Waldbeeren, Gewürzen und Zimt	64.00
Pinot Noir, Jürg und Christian Marugg, Fläsch Aromen von Kirschen und Beeren mit weichem Abgang	65.00
Schiterberger Spätlese AOC, Barrique Weingut Landolt, Zürich, Blauburgunder Beerig, würzig, weich und geschmeidig	68.00

Unsere besondere Schweizer Wein-Empfehlung

Dôle, Cave du Rhodan, Wallis 1dl 8.00 / 75cl 54.00



Herkunft

Schweiz, Wallis

Traubensorte

Pinot Noir & Gamay

Produzent:

Sandra & Olivier Mounir

Ein Wein der Harmonie und Ausgeglichenheit. Er besticht mit der Frucht des Gamay und der Struktur des Pinot Noir. Dieser Dôle setzt jedem Festessen die Krone auf.

Österreich

Weiss

Grüner Veltliner, Loiserberg

Jurtschitsch Kamptal

60.00

Fein und süss in der Nase, elegant und vollmundig

Riesling Federspiel Ried Klaus, Wachau

Weingut Jamek

69.00

Fruchtig und elegant

Rot

Ceel Cuvée, Ceel Wines, Burgenland

32.00

Zweigelt, Blaufränkisch

Aromen von Kirschen und Brombeeren

Zweigelt, Heideboden, Burgenland

46.00

Weingut Pittnauer

Würzige Aromen von Kirschen und Zwetschge

Unsere besondere Wein-Empfehlung

Muskat Ottonel Auslese

1dl 8.50

Tschida Angerhof, Neusiedlersee



Herkunft

Österreich, Burgenland

Traubensorte

Muskat Ottonel

Produzent

Tschida, Angerhof

Aromatische Nase, Orangen, Blütenhonig, helles Karamel sowie etwas Rosmarin. Am Gaumen dicht, gut strukturiert mit einer eleganten Frische.

Italien

Weiss

Roero Arneis, Cantina del Nebbiolo, Piemont 49.00
Aromen von Flieder und Pfirsich

Rot

Chianti DOCG, Castello del Trebbio, Toskana
Sangiovese, Canaiolo 39.00
Ein fruchtig, würziger Chianti mit einem weichen Abgang

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Fontefico
Abruzzen 47.00
Beerig, weich und angenehm

Cupola, Ravenna Rosso IGT, Emilia Romagna 48.00
Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese.
Duft nach Tabak und Vanille, im Gaumen gehaltvolle Tannine

Barbera d'Alba Superiore, Borgogno, Piemont 54.00
Rubinrot, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit würziger Note

Più Primitivo del Tarantino, Apulien 56.00
Sélection Landolt Weine
Würzig mit Holznote, voller Körper mit langem Abgang

Frankreich

Weiss

Barrique Blanc de la Jasse, Languedoc-Roussillon
Chardonnay 49.00
Aromen von Aprikosen, Pfirsich und Vanille

Rosé

Château Puech Haut Rosé, Languedoc-Roussillon
Grenache, Cinsault 57.00
Aromen von Pfirsich und Rosen

Rot

Domaine de la Jasse, Vieilles Vignes

Languedoc-Roussillon

Cabernet Sauvignon, Merlot 47.00

Sehr intensives und aromatisches Bouquet, erinnert an reife Früchte

Spanien

Weiss

Tramoya, Rueda, Verdejo 38.00

Spritzig frisch, erinnert an Pfirsich und Holunderblüte

Rot

Cala N°2, La Mancha

Tempranillo, Graciano, Roussane 47.00

Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen

Paco Garcia, Crianza, Rioja

Garnacha, Tempranillo 58.00

Rubinrot, Aromen von reifen Früchten. Ein ausgewogener, samtiger Wein

Galena, Priorat

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena 82.00

Granatrot, Aromen von Lakritze, Pflaume, Blaubeeren und Wachholder

Valduero Reserva, Ribera del Duero

Tempranillo 95.00

Intensives Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschgen

Schaumwein

Prosecco Brut, Il Colle 52.00

Elegant und trocken, erinnert an Apfel und Pfirsich

Watter Brut AOC, Blanc de Blancs, Zürich
Riesling-Sylvaner 69.00

Ein fruchtig, blumiger Schaumwein mit weichem Abgang

Perrier-Jouët, Grand Brut
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 37,5cl 79.00

Aromatisch, frisch und gehaltvoll

Süssweine

Muskat Ottonel Auslese, Neusiedlersee 75cl 59.00

Österreich, Tschida Angerhof

Am Gaumen dicht, gut strukturiert mit einer eleganten Frische

Sämling 88 Beerenauslese, Neusiedlersee
Österreich, Tschida Angerhof 37,5cl 69.00

Brillantes Bouquet, Pfirsich, Litschi und Zitronenmelisse

Getränke

Im Offenausschank

30cl / 50cl

Appenzeller Laut/Still/Citro	3.80 / 5.80
Möhl Bio Süssmost, naturtrüb	3.80 / 5.80
Süssmost-Schorle	3.80 / 5.80
Rivella Rot	3.80 / 5.80
Stürmi Eistee	4.70 / 6.50

Im Fläschchen

Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Rivella blau	33cl	4.50
Sinalco	30cl	4.50
San Bitter	10cl	4.50
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
Gazosa Heidelbeer/Himbeere	35cl	4.80
Michel Orange Premium	20cl 5.50 / 75cl	9.00
Michel Tomatensaft	20cl	5.50
Möhl Saft vom Fass, Bügelflasche, mit Alk.	50cl	6.50
Möhl Saft vom Fass, Bügelflasche, ohne Alk.	50cl	6.50
Appenzeller laut/still	1l	9.00

Bier

Haldengut Lager	Herrgöttli	3.50
	Stange	4.20
	Grosses	6.50
Panache	Stange	4.20
Ittinger Amber	33cl	4.50
Erdinger alkoholfreies Weissbier	33cl	4.50
Erdinger Weissbier	50cl	6.50

Aperitif

Kir	7.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer	7.50
Martini weiss 15 Vol%	4cl 7.50
Campari 15 Vol%	4cl 7.50
Cynar 16,5 Vol%	4cl 7.50
Portwein Tayler's Port 20 years 20 Vol%	4cl 7.50
Pastis 51, 45 Vol%	4cl 7.50
Aperol Spritz 11 Vol%	4cl 8.50
Vodka Grey Goose 40 Vol%	4cl 9.00
Zurich Turicum Handcrafted Dry Gin 41,5Vol%	4cl 9.00

Digestif

Unsere besondere Digestif-Empfehlung

Heuschnaps, Hotel Wetterhorn	2cl 8.00
------------------------------	----------



Herkunft

Schweiz, Hasliberg BE

Rohstoff

Kernobst/Träsch

Produzent

Hauseigener Likör vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg

Angenehm süsslich Kernobst/Träsch

Grappa di Amarone 43 Vol%	2cl	6.50
Schwarzbrand 41 Vol%	2cl	6.50
Grappa „Passione“ 41 Vol%	2cl	10.00

Hausgemachter Bierlikör 37,5 Vol%	2cl	8.50
-----------------------------------	-----	------

Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten AG

Quittenbrand 43 Vol%	2cl	7.50
Roter Gravensteiner Apfelbrand 43 Vol%	2cl	7.50
Mirabelle 43 Vol%	2cl	7.50
Gelber Williams 43 Vol%	2cl	8.00
Kirsch 43 Vol%	2cl	8.00
Vieille Prune 43 Vol%	2cl	8.00
Vieille Williams 40 Vol%	2cl	8.00
Schattenmorelle 43 Vol%	2cl	8.00
Kikeri Kirsch Eierlikör 16 Vol%	2cl	8.00

Privatbrennerei Streuli, Horgen ZH

Wilder Champagner 42 Vol%	2cl	10.00
Appenzeller Alpenbitter 29 Vol%	2cl	6.00
Amaretto di Saronno 28 Vol%	2cl	6.00

Kaffee

Unseren Kaffee beziehen wir von der Firma Café Noir aus Zürich.

Kaffee Crème	3.90
Espresso	3.90
Milchkaffee	4.20
Ovomaltine/Schokolade	4.40
Cappuccino	4.90
Doppelter Espresso	5.20
Latte Macchiato	5.50
Corretto Grappa	6.50
Kafi Lutz	6.50

Tee

Unsere Teesorten beziehen wir von den Toggenburger Kräuterfrauen aus ihrem Bio-Sortiment und von der Gewürzhändlerei „zum scharfen Sultan“ in Schaffhausen.

Tasse Tee

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Wildfrüchte,
Marokkanische Minze, Kamille,
Verveine, Blüemlitee, Feenzauber

4.20

Liebe Gäste

Gerne realisieren wir für Sie individuelle Apéros, Feste oder Geschäftsanlässe. Fragen Sie unverbindlich nach unseren Unterlagen oder einer persönlichen Beratung durch unser Fachteam.

Trägerschaft der Gastronomiebetriebe ist die Stiftung Arbeitskette mit Sitz in Zürich-Altstetten.

Seit 1977 setzen wir uns für die berufliche Integration von physisch und psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein.

Mehr erfahren Sie unter: www.arbeitskette.ch

Ihr Stürmeierhuus-Team



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

