STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Willkommen im Stürmeierhuus

Es ist uns eine Freude, als Arbeitsintegrationsbetrieb Menschen mit verschiedensten Fähigkeiten und Hintergründen eine Chance zu bieten, Teil unseres motivierten Teams zu werden.

Bei uns geht es nicht nur um erstklassigen kulinarischen Genuss, verbunden mit herzlichem Service und Gastfreundschaft, sondern auch um die aktive Integration und Förderung unserer Mitarbeitenden.

Das Stürmeierhuus eignet sich zudem hervorragend für Ihre persönlichen Anlässe.
Mit verschiedenen Räumlichkeiten bieten wir Platz für 10 bis 140 Personen.
Unser Team steht Ihnen mit individueller und kompetenter Beratung zur Seite – am besten bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Lassen Sie sich bei uns von der gelungenen Kombination aus Arbeitsintegration und Genuss begeistern.

Mehr über uns erfahren Sie hier:

stürmeierhuus.ch

STUERMEIERHUUS

Instagram

arbeitskette.ch

Vorspeisen

Bunter Blattsalat		10.50
Gemischter Salat		13.50 | 20.00

Die Salate werden serviert mit Haus- oder Italian-Dressing

Kürbissuppe Bratapfelschaum | Zimt		11.50
Faux Gras Cashew Terrine | Brioche | Birnenchutney		18.00
Herbstlicher Blattsalat Eingelegte Eierschwämmli | Laugen-Croûtons | Feigendressing		16.50 | 24.50

Herbstliche Hauptgänge

Schweizer Reh Schnitzel Knödelschnitte | Pastinaken | Wirsing | Eierschwämmli		54.00
Hausgemachte Wildhacktätschli vom Schweizer Reh Steinpilz- Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut | | Rosenkohl		39.00
Geflämmtes Schweizer Saiblingsfilet Randen -Couscous | Gebackener Kürbis | Orangenbutter Sud | Thymian		44.00
Vegane Pilz Quiche Herbstliches Gemüse -Allerlei		33.00
Hausgemachte Sellerie- Trüffel Ravioli Kürbis | Rosenkohl | Nussbutterschaum	Grosse Portion Kleine Portion	34.00 24.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli 36.00
Kalbsjus | Apfelschnitze | Röstzwiebeln | Rösti

Cordon Bleu vom Schwein 36.00
Landrauchschinken | Bachtelstei Käse
Pommes Frites | saisonales Gemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 43.00
Champignonrahmsauce | Rösti | saisonales Gemüse

Stürmeierhuus-Spezialität:

Fondue Chinoise (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind-| Kalb-| Schweinefleisch	pro Person	220 g	49.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	220 g	59.00
Supplement Fleisch	pro Platte	220g	19.00

Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:

Tartar | Knoblauch | Curry | Kräuter
Cocktail | Joghurt | BBQ | Chili
und Pommes Frites oder Reis

Zusätzliche Beilagen 7.00
zum Fondue Chinoise

Saisonales Gemüse | Rösti | Taglierini

Desserts

Vermicelle mit hausgemachter Meringue Vanille Glacé | Sauerkirschen Gel | Schlagrahm		9.00 | 13.00
Kürbis -Gewürz Cheesecake im Glas Orangen- Rosmarinsorbet | Butterstreusel		13.50
Warmer Zwetschgen -Crumble mit Thymian Veganes Haselnuss Glacé	Vegan	13.00
Lauwarmer Schoggi Kuchen Würfel		5.00
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00

Sorbets: Mango | Zitrone | Orange- Rosmarin
Glacés: Schokolade | Vanille | Stracciatella
Haselnuss (vegan) | Sauerrahm

Schlagrahm	+2.00
Affogato Espresso | Vanille Glacé	9.00

Limmathof KRONE STÜRMEIERHUUS ALPENROSE CAFÉ CONDITOREI 1842 NIEDERDORF NAPFGASSE 4 ZÜRICH LOX catering stark.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt. ausgeschrieben.
Unser Fleisch, Fisch sowie Brot stammen, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz. Bei Allergien und Intoleranzen: fragen Sie bitte unsere Serviceleitung