



STÜRMEIERHUUS

Das gutbürgerliche Wirtshaus in Schlieren

Herzlich willkommen bei uns im Stürmeierhuus

Wir sind stolz darauf ein Arbeitsintegrationsbetrieb zu sein, der Menschen mit unterschiedlichsten Fähigkeiten und Hintergründen die Möglichkeit gibt, Teil unseres engagierten Teams zu sein.

Bei uns steht nicht nur der kulinarische Genuss – gepaart mit herzlichem Service und Gastfreundschaft- im Vordergrund, sondern auch die aktive Inklusion und Förderung von unseren Mitarbeitenden.

Das Stürmeierhuus ist ausserdem der ideale Ort für Ihren persönlichen Anlass. Wir verfügen über diverse Räumlichkeiten in welchen wir von 10 bis 140 Personen begrüssen können.

Unser Team berät Sie gerne individuell und kompetent – am besten in einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Erleben Sie in unserem Restaurant wie Arbeitsintegration und kulinarischer Genuss harmonisch miteinander verschmelzen.

Mehr über uns erfahren Sie hier:



stürmeierhuus.ch





Instagram




arbeitskette.ch

Winterliche Vorspeisen

Schmorgemüse-Tatar Eigelb eingelegte Rüebli Sbrinz Kräutersalat		16.00
Sellerie- Süssmost Suppe karamellierte Äpfel Schnittlauch		11.00
Nüsslisalat Kräutervinaigrette Ei Speck Croûtons		15.00

«Stürmi» Klassiker

Bunter Blattsalat		9.50
Gemischter Salat		12.50

Die Salate werden serviert mit Haus- oder Italian-Dressing

Hauptgänge

Duo vom Thurgauer Apfelschwein Schonend gegartes Kopfbäggli und gebratenes Filet Laugen Knödel Selleriepüree Wintergemüse Petersilie		39.00
Tranchiertes Flank Steak vom Angus Rind aus Ennetbürgen NW Café de Paris Pommes Frites Saisonales Gemüse		46.00
Gebratenes Zanderfilet aus Dänikon ZH Vegetarische Capuns Thymian Rüebli Weissweinschaum		49.00
Hausgemachte Maroni- Rosmarin Gnocchi Waldpilze Rosenkohl Selleriecreme Kräuter		28.00
Hausgemachte Ravioli mit Kürbis- Füllung Salbei Nussbutter Zucchetti Belper Knolle		Grosse Portion 33.00 Kleine Portion 23.00

Beliebte «Stürmi» Klassiker

Gebratene Kalbsleberli Kalbsjus Apfelschnitz Röstzwiebeln Rösti	36.00
Cordon Bleu vom Schwein Landrauchschinken Bachtelstei Käse Pommes Frites saisonales Gemüse	36.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti saisonales Gemüse	43.00

Stürmeierhuus-Spezialität:

Fondue Chinoise

à discrétion (von Hand geschnitten)

ab 2 Personen

Rind- Kalb- Schweinefleisch	pro Person	52.00
Nur Rind- und Kalbfleisch	pro Person	62.00
	pro Kind unter 12 Jahren	25.00

Unsere Hauspezialität servieren wir
mit 8 hausgemachten Saucen:


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

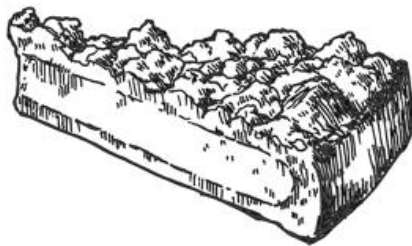
Zusätzliche Beilagen 7.00
zum Fondue Chinoise

Saisonales Gemüse | Rösti | Taglierini



Winterliche Desserts

Vermicelle mit hausgemachter Meringue Vanilleglacé Schlagrahm		13.00
Karamell Birne mit Thymian Sauerrahmglace Baumnuss-Cracker		11.50
Lauwarmer Karotten Gewürzkuchen Hausgemachtes Mandarinsorbet Schokolade Minze		14.00
Sorbet und Glacé	pro Kugel	5.00
Sorbets: Mango Zitrone		
Glacés: Schokolade Vanille Stracciatella Kaffee		
Schlagrahm		+2.00



Unsere regionalen Lieferanten:

Käse	Chäs & Co. Bergdietikon AG	Olivenöl	Amfora SARL Genf
Fleisch	Holzen Fleisch Ennetbürgen NW Metzgerei Keller Zürich	Fisch	Altbergfisch Dänikon ZH
Gemüse	Marinello & Co. Zürich		
Bier	Ahoi Hill GmbH Otelfingen ZH		
Wein	Collection Markus Nauer Rapperswil AG Landolt Weine Zürich Jeggli Weine Buchs ZH		

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