STEINFELS
ZÜRCHER BRAUEREI RESTAURANT

WILLKOMMEN IN DER BRAUEREI STEINFELS

Bevor im Industriequartier die heutige Brauerei entstand, produzierte die Friedrich Steinfels AG bis 1987 Seifen, Waschmittel und Kerzen. Seit 2007 braut die Kramer Gastronomie AG in der Brauerei Steinfels mit viel Herzblut und Leidenschaft eigene Craft Beer-Sorten wie Lager, IPA, Pils, Weizen sowie wechselnde Spezialbiere "Stonerock". In der Tat sind alle Steinfelsbiere der Brauerei handgemacht, aus frischem Züriwasser, ohne Pasteurisierung und ohne Konservierung.

Als eine der ältesten Zürcher Brauereien haben wir uns zum Ziel gesetzt, Bier in Kombination mit Kulinarik zu einem völlig neuen Erlebnis zu verhelfen. Vorbei sind die Tage, an denen man einfach nur ein Bier bestellte. Inzwischen wählt man zwischen Klassikern, aber auch aus bisher weniger bekannten Sorten aus. Unser Küchenchef hat zusammen mit dem Team ein Angebot geschaffen, bei dem man die verschiedenen Geschmacksrichtungen unserer Biere mit den Gerichten aus der Küche kombinieren kann.

HOMEBREW . THIS IS HOW WE DO IT.

Wir setzen auf Qualität statt Quantität. Damit wirklich jeder Schluck eine wahre Gaumenfreude ist, produzieren wir daher unsere Biere nur in kleinen Mengen.

BEER @ HOME

Kaufen kann man unsere Biere übrigens auch für Zuhause oder für Events "ab Rampe". Immer zu Restaurant-Öffnungszeiten.

Wir freuen uns über deinen like, share & follow auf Instagram! @brauereisteinfels

DEKLARATION
Fleisch: Schweiz, Uruguay
Fisch: Norwegen (Zucht)
Prawns: Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

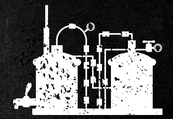
WIE BRAUT MAN BIER? WAS IST CRAFT BEER? UND WIE UNTERSCHEIDEN SICH EIGENTLICH DIE VERSCHIEDENEN BIERSTILE?

Bei unseren regelmässig stattfindenden Brauereiführungen gewinnt man einen Einblick in unsere Brauerei im Steinfels Areal und erfährt alles rund um das Thema Bier. Anschliessend werden verschiedene Bierstile verkostet und mit einem Menu nach Wahl kombiniert.

Werde Du und Dein Team zu Bierexperten und buche eine exklusive Brauereiführung bei unseren Mitarbeitern oder auf unserer Homepage.

STEINFELS-ZUERICH.CH

- ganzjährig während den Restaurant-Öffnungszeiten (Sonderzeiten auf Anfrage)
- Mindestens 6 Personen
- Dauer ca. 40-60 min
- ab CHF 35.-/Person



BEER & DINE - DER BRAUMEISTER EMPFIEHLT

Welches unserer Biere passt am Besten zu welchen Gerichten?
Wir haben unseren Braumeister gefragt.

LAGER: Spritzig und leicht, mild gehopft und mit schönem Malzkörper, empfehlen wir dieses Bier zum Apéro oder zu unseren Chicken Wings.

PILS: Herrlich zu Ribs!

WEIZEN: Mit seinen Bananenaromen ist das helle Weizen der perfekte Begleiter zu feinen Salaten, Gemüse und Fisch.

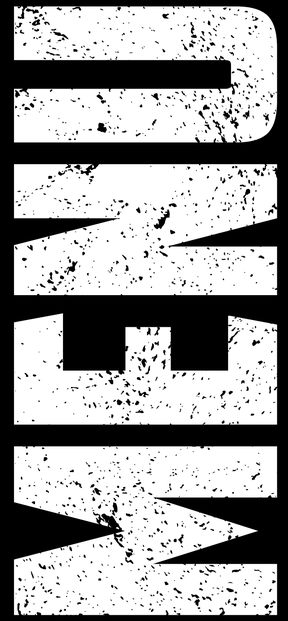
IPA: Passt hervorragend zu scharfem Essen und charaktervollen Fleischgerichten - Burger inklusive.

STONEROCK: Saisonal wechselndes Bier-Erlebnis. Frage unsere Mitarbeiter nach den Details!

Du weisst trotzdem noch nicht, welches du nehmen sollst? Kein Problem, probiere sie alle!

DEGU BOARD

je 1dl von jedem Bier



APPETIZERS & STARTERS

GARLIC ROLLS 10.50
Luftig-lockere Brötchen mit Knoblauch-Zitronen Butter

BREZN & OBAZDA 7.90

STONEROCK BEERBREAD 13
mit zweierlei Dip

BUFFALO MOZZARELLA 20
Büffelmozzarella mit geräucherter Tomatensalsa, Rucola und Basilikum

SMÖRREBRÖD WITH HOMESMOKED SALMON 18
Geröstetes Brot, Sauerrahm Dip, inhouse fermentierte Radieschen, Gurke und hausgeräucherter Lachs

BEEFSTEAK TATAR M | 23 L | 40
Klassisches Steak Tatar mit hausgemachter Marinade, gepickeltem Gemüse und Toast

FULLY LOADED NACHOS M | 18 L | 32.50
Nachos überbacken mit Cheddar, serviert mit Jalapenos, Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm

LITTLE CAESAR 9
Lattich mit Caesar-Dressing und Croûtons

LITTLE GREEN 9
Gemischter Blattsalat mit unserem Honig-Ingwer-Hausdressing

STONEROCK PLATE 18.50 P.P.
Onionrings, Chilicheese Nuggets, Wedges, Meatballs, Pimentos de Padron serviert mit Kräuter Dip und Chilimayonaise

VEGGIES & GREENS

BARBEQUED VEGGIES 27
Saisonales im Smoker gegartes Gemüse, serviert mit Ziegenfrischkäse und Joghurt-Kräuter-Dip

CAULIFLOWER-POWER 27
Im ganzen gegart, mit Vadouvan Rub, Pale Ale Glasur, grüne Bohnen-Vinaigrette und Nussbutterbrösel

PENNE VITO GENOVESE 24
Penne mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl und Peperoncini, serviert mit geriebenem Parmesan
spice it up your way! mild, medium, hot or instant regret

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO 20.50

CAESAR SALAD 20
Lattich mariniert mit einem leichten Anchovis-Knoblauch-Dressing, dazu gehobelter Parmesan und Weissbrot-Croûtons

CALIFORNIA SALAD 20
Gemischte Blattsalate mariniert mit Honig-Ingwer-Hausdressing, dazu Ananas, Melone, Grapefruit, Cashewkerne, Hüttenkäse und Minze

THE GREAT STONEROCK BOWL 16.50
Stangensellerie, Cherrytomaten, Karrotten, Gurken, Sesam, mariniert mit Limetten-Olivenöl-Dressing

TOPPINGS +10.00
Burnt Ends aus dem Smoker | Pouletbrust | Prawns

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

BURGERS & SANDWICHES

CHEF'S CHOICE SANDWICH 25.00
Sandwich mit Toast und Burnt Ends aus dem Smoker

PULLED BEEF BURGER 25.50
Pulled beef, Honeyporter-Sauce, rote Zwiebeln, gepickelte Gurke, Bierkabis und Tomaten, serviert im Steinfels Brioche Bun

mit Speck + 2.90
mit Spiegelei + 2.90
mit Käse + 2.90

STONEROCK HAMBURGER 23.00
Ca. 150g bestes Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, gepickelte Gurke, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun

als Cheeseburger + 2.90
mit Speck + 2.90
mit Spiegelei + 2.90

GRILLED POULETBURGER 25
Pouletbrust (CH) ca 150g, Rotkabis, Rüebli, Frühlingszwiebel mit Smoky Mayonaise und Apfelmangochutney im Brioche Bun

THE MEXICAN 26
Ca. 150g bestes Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, Avocado, Tomaten-Salsa, Jalapenos, Nachos und Cheese-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun

THE HEAVY LOADER 43
2 Stück vom besten Schweizer Rind à ca. 150g, Eisbergsalat, gepickelte Gurke, Tomaten, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, Spiegelei, Cheese-Sauce, BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun

THE VEGGIE 26
Vegetarisches Patty à ca. 80g, Eisbergsalat, Tomaten, gepickelte Gurke, Zwiebeln, Joghurt-Dip, grillierte Peperoni und BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun

PASTRAMI SANDWICH «CLOSE TO KATZ'S» 25
Hausgemachtes Pastrami «lauwarm», Sauerkraut und Thousand-Island-Dressing, serviert in der Ciabatta

WINGS & RIBS

MIXED PLATE „WINGS & RIBS" 37
Stonerock Chicken Wings und Smoked Pork Ribs mit Fries

PORK RIBS 18 | 33 | 62
Quarter rack | Half rack | Full rack

STONEROCK CHICKEN WINGS

6 Stück 17
12 Stück 30
18 Stück 43

SPICE IT UP YOUR WAY! MILD, MEDIUM, HOT OR INSTANT REGRET

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

STEAKS & FISH

SMOKED

Trip Tip	ca. 200g | ca. 400g | ca. 600g	33 | 60 | 87
Pulled Beef	ca. 200g | ca. 400g | ca. 600g	29 | 54 | 79
Salmon	ca. 150g	28

GRILLED

Entrecôte mit Café de Paris (ca. 250g)	45
Prawns (ca. 200g)	28

CHILI RUBBED SALMON 34
Frisches Lachsfilet mit Chilimarinade vom Grill, serviert auf Blattspinat, dazu Avocado-Salsa und Parmesanchips

SURF N`TURF 66
Entrecôte mit Café de Paris und Prawns, dazu Fries und Blattspinat

ZUM FLEISCH ODER FISCH EINE HAUSGEMACHTE SAUCE NACH WAHL:
Honey Porter | Chili Mayo | BBQ | Chimichurri | Garlic-Lemon-Butter Jede Weitere + 4.50

SIDES 8.00
Fries
Sweet potato fries
Mac n`cheese
Spinat mit crunchy Parmesanchips
Little Ceasar
Little green

SWEETS

CHEESECAKE 14.50
Original NY Cheesecake

STONEROCK BROWNIES 16.00
Hausgemachte Brownies mit caramelisierten Nüssen und einer Kugel Sauerrahmglacé

ICE CREAM 5.00
Schoggi, Vanille, Himbeer, Sauerrahm mit Rahm + 1.60

THE BUKAROO BANZAI 31.00
Ein „get-together" aus NY Cheesecake und Stonerock Brownies mit zwei Kugeln Glacé nach Wahl, garniert mit Sweets und Schlagrahm

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.