



Herzlich willkommen bei Winit's!



Winit's Family ist seit über 20 Jahren in der Gastronomie auf dem Platz Zürich tätig. Wir sind stolz und dankbar, in Wollishofen Ihre Gastgeber zu sein. Geniessen Sie feine Köstlichkeiten aus unserer Heimat. Gerne dürfen Sie uns Spezialwünsche bei der Bestellung mitteilen; wir passen uns mit Freude Ihren individuellen Wünschen an.

Digitale Speisekarte:



Winit mit Family & Team

Weitere Infos unter:

www.winits.ch



«Genussdinner Deluxe»

zum Teilen ab 2 Personen / Dinner to share for 2 and up

Winit's würziges Rindstatar an Thai Kräutern
Exotischer Crevetten-Salat – süss-scharf-bitter-sauer,
mit Pomelo, Granatapfel, Datteln, Chili-Erdnuss-Sauce



Traditionelle Kokosmilchsuppe «tom ka» mit Gemüse



Rindsfilet an rotem Curry, verfeinert mit Cognac
Pouletgeschnetzeltes mit Cashew-Nüssen
Bärenkrebse an Zitronensauce mit Thai Kräutern
Gemischtes Wok-Gemüse
Beilage gedämpfter Jasminreis



Exotische Früchte: Ananas & Mango
Passionsfrucht-Crème
Onkel Fredy's lauwarmer Schokoladenkuchen



Preis je Person CHF 86.00



All inclusive – 3-Gang Komplettmenu

mit Wasser, Kaffee und Wein nach Wahl.

Gemischte Vorspeiseplatte
Poulet-Satay, Frühlingsrollen, Crevettenküchlein,
Teigtaschen mit Fleischfüllung



Hauptgang – zwei Gerichte zum Teilen:
Pouletgeschnetzeltes an Winit's «Panaeng» Curry
Rindsfilet an Chili-Basilikum-Sauce
Gemischtes Wok-Gemüse



Gemischte Dessertplatte für zwei:
Exotische Früchte, Passionsfruchtcrème,
Onkel Fredy's Schokoladenkuchen

Im Dinner 4 two sind folgende Getränke inbegriffen:

Je 1 Kaffee oder Tee nach Wahl
1 Karaffe Mineralwasser 5dl mit/ohne
wahlweise 1 Flasche Hauswein 50cl weiss oder rot
«Pinot Grigio» oder «Chardonnay» / «Chianti» oder «Montepulciano
D'Abruzzo»
Auf Wunsch, anstelle von Wein:
4 Flaschen Singha Bier

Paarpreis all inkl. CHF 148.00

(CHF 74.00/Person)



4-Gang Vegi Menu

Individualmenu

Frische Frühlingsrolle (nicht frittiert)
Grüner Papaya-Salat



Traditionelle Kokosnussmilch-Suppe «tom ka»
mit knackigem Gemüse



Massaman-Curry mit Kartoffeln, Erdnüssen
Tofu und Gemüse; Jasminreis



Gemischtes Dessert
Exotische Früchte, Mango Crème und
Onkel Fredy's Schokocake



Preis je Person CHF 66.00



WINIT's 4-Gang Special-Menu

Individualmenu

Satay-Spiesschen mit Poulet
auf Papayasalat mit Erdnuss-Sauce



Pikante Suppe «Szechuan»
mit Gemüse und Glasnudeln



WINIT's sämiges «Panaeng»-Curry mit *Entenbrust*
oder auf Wunsch mit

Rindfleisch oder *Bärenkrebse*
+ CHF 5.00



Gemischte Dessertplatte
Exotische Früchte, Mango Crème, Onkel Fredy's
Schokoladenkuchen

Preis je Person CHF 74.00 oder CHF 79.00

Vorspeisen / Appetizers

2 Frühlingsrollen frittiert mit Gemüse und Chili-Sweet&Sour-Sauce	14.50
2 fried vegi spring rolls, chili-sweet&sour-sauce	
2 Sommerrollen (nicht frittiert) mit Gemüse und schwarz-süßer Soja-Sauce	14.50
Fresh Spring Rolls with vegetables and black-sweet soja sauce	
Teigtaschen mit Fleischfüllung / Dumplings with meat filling «Giau Tod»	14.50
Satay Spiesschen mit Poulet, Erdnuss Dip / Satay Skewer with Chicken, Peanuts Dip	15.50
Crevettenküchlein / Shrimp Cakes «Tod man Goong»	15.50
Crevetten im Teig / Shrimps in batter	16.50
Vorspeiseplatte mit Frühlingsrollen, Crevettenküchlein, Teigtaschen, Satay-Spiesschen	Für/ab zwei Pers.
Mixed plate with Appetizers with Spring Rolls, Tod man Goong, Giau Tod, Chicken	For 2 and up
	32.00

Salate / Salads

Pouletsalat fein gehakt «laab style» mit Kräutern / Spicy chopped Chicken-Salad **	15.50
Rindsfiletsalat mit Kräutern / Spicy Beef-Salad ***	22.50
Glasnudelsalat in verschiedenen Varianten / Green Papaya in different variations**	
	Gemüse / Vegetables 14.50
	Poulet / Chicken 15.50
	Crevetten / Shrimps 16.50
Grüner Papaya Salat in Varianten / Green Papaya in different variations**	
	Gemüse / Vegetables 15.50
	Poulet / Chicken 16.50
	Crevetten / Shrimps 17.50

Suppen / Soups

«Tom ka» Kokosmilchsuppe mit Lemongras, Champignon und Galanga-Wurzel	Gemüse / Vegetables 15.50
«Tom ka» Coconut soup with Lemongrass, mushrooms and galanga root	Poulet / Chicken 16.50
	Crevetten / Shrimps 17.50
Pikante Szechuan Suppe mit Gemüse, Glasnudeln, Bamboo- und Sojasprossen und Ei-Stracciatella	15.50
Spicy Szechuan soup with vegetables, glass noodles, bamboo and bean sprouts and stracciatella egg	
«Tom Yam Goong » Pikante Suppe mit Crevetten, Champignon, Lemongras und Koriander/ Spicy soup with shrimps*	16.50
Suppe mit Teigtaschen (Crevetten & Poulet) mit Thai-Broccoli und Sojasprossen / Soup with dumplings «Giau Soup»	14.50
Klare Bouillionsuppe mit Glasnudeln und Gemüse / Clear bouillon soup with glass noodles and vegetable	11.50

Bitte wählen Sie aus nachfolgenden Varianten Ihre Hauptspeise aus und kombinieren Sie diese mit einem Curry oder einer Sauce nach Wahl. Die Gerichte werden inklusive Jasminreis serviert.

Please choose from the following main dishes your personal choice and combine it with a curry or a sauce as desired. The dishes are served with Jasmin Rice.

Hauptgerichte / Main Courses

Gemüse und Tofu – Vegetable and Tofu	vegetarisch	27.50
Poulet – Chicken	CH-Qualität	29.50
Schwein – Pork		28.50
Entenbrust knusprig – Crispy Duck		34.50
Rindsfilet – Beef fillet		38.50
Crevetten – Crevetten		31.50

Currys – Curries (mit Kokosnussmilch – with coconutmilk)

Winit's Panaeng Curry, das sämig-milde – Winit's Penang Curry, creamy and tasty

Massaman Curry, mit Kartoffeln, Tomaten und Erdnüssen / Massaman Curry with potatoes, tomatoes and peanuts

Grünes Curry, das echt scharfe mit Eierfrüchten – Green Curry, the real hot one with eggplants **

Rotes Curry, das klassisch Scharfe – Red Curry, the classic hot one *

Weitere Zubereitungsarten – ohne Kokosnussmilch / Other types of preparation – without coconutmilk

Basilikum und Chili – Basil-Leaves and spicy chili	(Pat kra pau)
Cashewnüsse, Zwiebeln und Chili – Cashewnuts, onions and dried chili	(Pat med ma muang)
Süss & Sauer Sauce – Sweet & Sour Sauce	(Pat Pieau wan)
Zitronensauce mit Thai-Kräutern – Spicy lemonsauce and Thaiherbs **	(Sauce Manau)
Scharfe, süß-saure Chili- Sauce mit Basilikum und Stangenbohnen * Hot, sweet & sour chili sauce *	(Sam rod)
Süss-schwarze Sesam-Soja Sauce – Sweetend black sesame-soja bean Sauce	(Sauce si iuw wan)
... als Phad Thai – Nudelgericht	(Phad thai)
... als Ingwergericht – Fried ginger dish	(Pat king)
... mit gebratenem Reis und Broccoli-Gemüse – with fried rice and broccoli vegetables	(Kauw pat)

Beilagen – Side Dishes

Gemischtes Gemüse – Fried mixed vegetables	12.50
Gebratener Reis anstelle Jasminreis – Fried rice instead of jasmine rice	6.00
Gebratene Nudeln als Beilage anstelle Jasminreis – Fried noodles instead of jasmine rice	6.00
Jasminreis – jasmine rice Supplement	4.00

Spezialitäten / Specials

	Vorspeise	Hauptgang
Saisonal: Pomelo-Salat mit Crevetten / Seasonal: Pomelo salad with shrimps	17.50	
Rindsfilet Tartar (roh) nach Thai Art mit Lemongras und Thai Kräuter mit Salatgarnitur **	24.50	38.50
Beef fillet tartar (raw) Thai style with lemongrass, Thai herbs in salad garniture		
Rindsfilet "phat ki mau" mit herrlich duftenden Thai Kräutern		38.50
Beef fillet "phat ki mau" with wonderfully fragrant Thai herbs		
Buddha's Tuna-Bowl (roh) mariniert an pikanter Soja-Ginger-Marinade, ausgarniert mit Avocado Frühlingszwiebeln, Tomaten, Karotten, Gurken, Saisonsalat und Thai Kräutern auf Jasminreis an hausgemachter Sauce		36.50
Thai Omelette gefüllt mit Rindsfilet und Gemüse / Thai omelet filled with beef filet and vegetables		38.50
Winit's Thai-Doppel-Burger 160gr Rindfleisch-Burger, mit Salat, Tomaten, Koriander und Panaeng Curry Sauce / 160gr Beef burger, with lettuce, tomatoes, coriander and panaeng curry sauce		32.50
Gebratenes Wok-Gemüse mit Tofu an Soja-Sauce; Beilage Jasminreis		27.50
Fried Wok-vegetables with Tofu; side dish jasmine rice		
Pflanzliches Geschnietzeltes mit Gemüse; Beilage Jasminreis - Plant-based slices with vegetables		29.50
<i>Wahlweise in den Varianten: red Curry, Sweet & Sour Sauce oder süsslich-schwarze Sesam-Sauce</i> <i>Optionally in the variants: red curry, sweet & sour sauce or sweet black sesame sauce</i>		

Desserts / Deserts

Kleines Dessert zum Teilen ab zwei Personen / Small desert to share for 2 and up	Für zwei	19.00
Uncle Fredys Schoggi-Chueche, Mango- und Passionsfruchtcrème mit exotischen Früchten garniert	For two	
Espresso & Glacé / Coffee & Ice Cream - 1 Espresso mit 1 Kugel Glace nach Wahl		8.00
Auswahl an Glacé / Choice of Ice Cream (Vanille, Kokosnuss, Apfel-, Zitronensorbet)		4.00
Onkel Fredy's hausgemachte Schoggichueche / Uncle Fredy's home made Chocolate-Cake		10.50
Portion süsse Mango / Fresh Mango		12.50
Sorbet mit Prosecco / Sorbet with Prosecco		13.50
Exotische Früchte / Exotic fruit platter		13.50
Süsser Klebreis mit Mango / Sticky rice with mango		13.50
Mango Crème / Mango Cream oder/or Passionsfrucht Crème / Passion fruit cream		13.50

** scharf / hot

Gäste-Informationen

Herkunftsländer der bei uns verarbeiteten Lebensmittel

Poulet: Schweiz und Brasilien*) — Rindsfilet: Schweiz und Österreich — Schweinefleisch: Schweiz — Entenbrust: Polen
 Knusprige Ente: Ungarn, Polen, China — Crevetten: Vietnam; Bangladesch und Thailand
 Pangasius, Tunfisch und Bärenkrebse: Philippinen und Vietnam — Tilapia Filet: China

*) kann mit Leistungsförderern erzeugt worden sein

Allergene

Gerne informieren wir Sie über die bei der Zubereitung unserer Speisen vorkommende Allergene.

Gluten	Frühlingsrollen, Giau Tod, roher Tunasalat, Giau Suppe, gebratener Reis Phad Thai, Scharfer Pouletsalat
Krebstiere und Erzeugnisse	Frühlingsrollen, Crevettenküchlein, Giau tod, sowie alle Curries
Eier	Frühlingsrollen, Giau Tod, Crevettenküchlein, gebratener Reis, gebratene Nudeln Thai Nudelsuppe, Phad Thai
Milch	Mango- und Passionsfruit-Crème, IceCream/Glacé
Sellerie	Frühlingsrollen, Rindfleischsalat, Glasnudelsalat, Pikante Zitronensauce
Schwefeloxid / Sulfide	Gemüse und Obst, Crevetten, Bärenkrebse, Austernsauce
Sojabohnen	Sojasaucen werden in vielen Speisen verwendet; Sojasprossen Gebratene Nudeln, gebratener Reis, Phad Thai
Fische	Fischsauce wird in vielen Speisen verwendet
Erdnüsse	Satay-Spiesse mit Erdnuss-Dip, Paenang-Curry, grüner Papaya-Salat Grüner Mango-Salat
Sesam	Sesam mit Sojasauce, Klebreis (sticky)
Hartschalenobst oder Nüsse	Cashewnuts mit trockenem Chili, grüner Mango-Salat, Grüner Papaya-Salat Phad Thai, Thai-Nudelsuppe
Weichtiere	Austernsauce, Basilikum und Chili-Sauce, gebratener Ginger, gebratener Reis Gebratene Nudeln, Phad Thai, Knoblauch-Pfeffer-Sauce, Frühlingsrollen Sweet&Sour-Sauce
Lupinen	keine
Senf	keine

Bei speziellen Fragen bitten wir Sie Winit zu kontaktieren.

Unsere Partner in Sachen Frische & Qualität

G. Bianchi AG, Zufikon — Fisch & Fleisch für Hotels & Restaurants
 The Asia Company AG, Münchenstein — Asiatische Spezialitäten
 Strimport AG, Zürich — Früchte, Gemüse & exotische Spezialitäten
 Gerstl AG, Spreitenbach — Weinselektionen Portugal, Spanien, Österreich
 M. Morelli Getränke AG, Schlieren — Wasser, Süssgetränke, Bier
 Tee, Kaffee und Gewürzregge, Steinmaur — Teespezialitäten by Ronnefeldt
 ... sowie einige kleinere asiatische Geschäfte auf dem Platz Zürich, deren Zusammenarbeit wir sehr schätzen.

Preisgestaltung gesamte Speisekarte

Inkl. 8.1% MwSt auf Konsumationen im Restaurant

Inkl. 2.6% MwSt auf Take-Away und Catering