

# RESTAURANT **Zeughauskeller** ZÜRICH

Bier frisch vom Fass		
	3dl	4dl
<b>Zeughauskeller Hausbier</b> 	5.20	6.80
Amberbier, Turbinenbräu Zürich		
<b>Zeughauskeller Dunkel</b> 	5.50	7.00
Brauerei Uster		
<b>Goldsprint Lager</b> 	5.20	6.80
Turbinenbräu Zürich		
<b>Orion India Pale Ale</b> 	5.20	6.80
Turbinenbräu Zürich		
<b>Braufisch</b>	5.50	7.00
Feldschlösschen unfiltriert		
<b>Appenzeller Quöllfrisch</b>  <b>NEU</b> <b>alkoholfrei</b>	5.50	7.00
<b>Mass</b>	1.0lt	16.00
<b>Pitcher</b>	1.5lt	24.00

Apéro		
<b>Aperol Spritz</b>		9.50
Aperol, Prosecco und Mineral		
<b>Gin Tonic</b>		11.00
Tanqueray und Tonic Water		
<b>Gespitzter Weisswein</b>		7.50
süss oder sauer		
<b>Prosecco Impero</b>	1dl	6.00
Treviso DOC		
<b>Prosecco Impero</b>	7.5dl	42.00
Treviso DOC		
<b>Sour Beer Tipp</b>	3.3dl	8.50
Appenzeller Sauerbier mit Himbeeren 4.0% Vol.		
<b>Sanbitter</b>		4.50
alkoholfrei		

Flaschenbiere		
<b>Zeughauskeller Spezialbier</b>	5dl	8.50
Amberbier, Bügelflasche, Stadtbühler Gossau 5.4% Vol.		
<b>Appenzeller Quöllfrisch</b> 	5dl	8.50
Naturtrüb, Bügelflasche 4.8% Vol.		
 <b>Bier Flambée mit Feuerwasser</b> 	5dl	15.80
<b>Schneider Weisse</b>	5dl	8.50
Original dunkles Hefeweizenbier 5.4% Vol.		
<b>Schneider Aventinus</b>	5dl	9.50
Dunkles Weizenstarkbier 8.0% Vol.		
<b>Münchner Weisse</b>	5dl	8.50
Hofbräu helles Weissbier 5.1% Vol.		
<b>Züri-Hell</b> 	3.3dl	6.00
Brauerei Uster 5.0% Vol.		
<b>Sour Beer</b>	3.3dl	8.50
Appenzeller Sauerbier mit Himbeeren 4.0% Vol.		
<b>Ginger Beer Tipp</b>	3.3dl	7.50
Appenzeller 2.4% Vol. Leichtbier		
<b>Chimay Grand Réserve</b>	7.5dl	19.00
Starkbier 9.0% Vol.		
<b>Hanfblüte</b> 	5dl	8.80
Appenzeller 5.2% Vol.		
<b>Maisgold</b> 	3.3dl	5.50
Einsiedler Maisbier 5.0% Vol.		
<b>Turbinenbräu – alkoholfrei</b> <b>NEU</b>	3.3dl	5.00
<b>Schneider Weisse - alkoholfrei</b>	5dl	8.50
Hefeweizenbier		

Weissweine		
	1dl	7.5dl
<b>Riesling x Sylvaner</b>	6.80	48.00
Stadt Zürich 2024		
<b>Epesses Lavaux AOC</b>	6.80	48.00
Chasselas 2023 / 2024		
<b>Sauvignon blanc</b>	6.20	43.00
Südsteiermark Wohlmuth, Österreich 2023 / 2024		
<b>Chardonnay</b> Domaine Miselle	5.50	38.00
Côtes de Gascogne, Frankreich 2024		
<b>Châteauneuf du Pape</b>	7.50	52.00
Domain de Saint Siffrein Frankreich 2023		
Rosé		
	1dl	7.5dl
<b>Mythos Rosé</b>	6.00	42.00
Landolt Zürich 2024		
Rotweine		
	1dl	7.5dl
<b>Nobler Blauer Hauswein</b>	6.90	48.00
Pinot Noir, Auslese, Nadine Saxer 2023		
<b>Maienfelder</b>	6.30	44.00
Pinot Noir, Hermann, Graubünden 2021 / 2022		
<b>Tre Corti</b>	7.20	50.00
Merlot Barrique Ticino DOC 2023		
<b>Ripasso Valpolicella</b>	6.00	42.00
Superiore DOC, Monte del Fra Italien 2021		
<b>Ribón Crianza Empfehlung</b>	7.00	49.00
Ribera del Duero, Spanien 2021		



handwerklich hergestelltes Bier

## Hausgemachte Suppen

- 12 Bouillon mit Flädli
- 13 Saisonsuppe



8.00  
9.00

## Salate



- 16 Kopfsalat
- 17 Kopfsalat Mimosa
- 298 Nüsslisalat
- 299 Nüsslisalat Mimosa
- 19 Gemischter Salat
- 227 Coleslaw Salat

8.00  
9.00  
9.00  
10.00  
9.50  
6.50

## Kalte Gerichte

### Beefsteak Tartar

mild oder scharf zubereitet, garniert mit Salat,  
serviert mit Toast und Butter



- 215 kleine Portion (Vorspeise)
- 216 grosse Portion

24.00  
32.00

- 25 Rohschinken, Bündnerfleisch und Hobelkäse
- 22 Rohschinken
- 23 Bündnerfleisch
- 24 Hobelkäse

24.50  
19.00  
21.00  
15.00

### Wurst-Käse-Salat

- 30 mit Cervelat, Käsewürfel, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei
- 28 zusätzlich garniert mit verschiedenen Salaten
- 29 Wurstsalat mit Cervelat, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei
- 31 Börsensalat, Cervelatsalat würzig angemacht, serviert mit Rösti

23.50  
25.00  
16.50  
23.00

**Gold Bürli**  
**Butter**

1.70  
0.50

# Hausspezialitäten

48 **Geschnetzelte Kalbsleber** "es hät solang's hät" 36.00  
frische Kalbsleber kurz angebraten

46 **Wienerschnitzel** 36.50  
zartes Kalbsschnitzel paniert, knusprig gebraten  
Tipp: zusätzlich serviert mit Preiselbeersauce +1.80

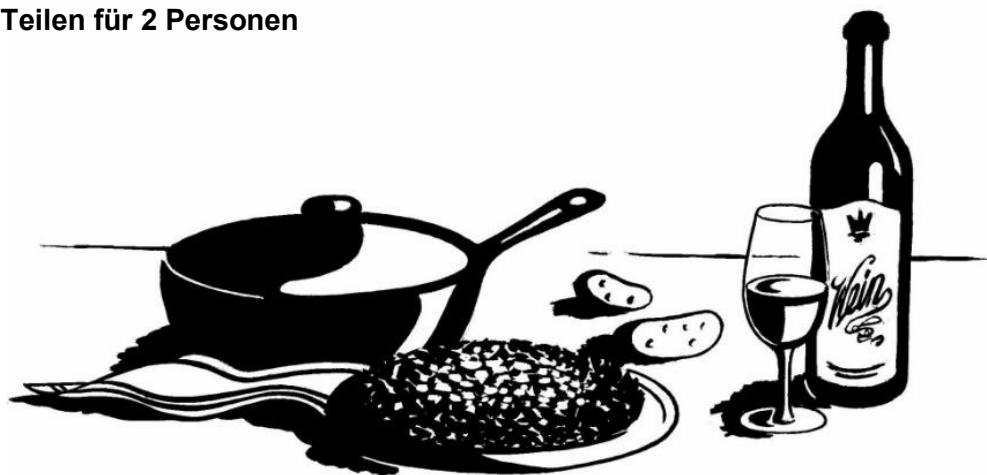
47 **Kalbsgeschnetzelter nach Zürcher Art** 36.50  
an einer delikaten Weissweinsauce mit Rahm und Champignons

279 **Kalbs-Cordon Bleu** 38.00  
klassisch gefüllt mit Schinken und würzigem Greyerzerkäse, paniert, knusprig gebraten

49 **Schweins-Cordon Bleu** 32.00  
klassisch gefüllt mit Schinken und würzigem Greyerzerkäse, paniert, knusprig gebraten

**Eine Beilage nach Wahl:** Rösti, Pommes frites, Nudeln, Reis oder Gemüse

44 **Bürgermeister Schwert** 88.00  
400 g marinierte Babybeef-Paillards um die Schwertklinge gewickelt und fettarm gebraten, dazu eine grosse Schüssel Mischsalat, Rösti oder Pommes frites, sowie Knoblauchcurry- und Barbecuesauce  
**zum Teilen für 2 Personen**



42 **Ganze Schweinshaxe** "es hät solang's hät" 33.00  
mariniert mit frischen Kräutern, im Ofen gebraten, abgelöscht mit dunklem Fassbier, serviert mit frischem Kartoffelsalat

43 **Rindfleischmöckli** 36.00  
Rindfleischwürfel gebraten und überbacken mit einer köstlichen hausgemachten Knoblauch-Currysauce, serviert mit Reis

41 **Schweinsbraten** "es hät solang's hät" 29.00  
saftig gebraten, mit Kräutern mariniert und serviert mit Kartoffelsalat

40 **Zanderfilets im Knusperteig gebacken** 31.00  
serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare

alternativ serviert mit **Rösti, Pommes Frites** oder **Gemüse** +3.50

# Wurst Spezialitäten serviert mit frischem Kartoffelsalat



50	<b>Original Zürcher Kalbsbratwurst</b> die klassische Bratwurst an feiner Zwiebelsauce	20.00
311	<b>Zwingli Wurst</b> eine reine Schweinsbratwurst mit einer würzigen Kräutermischung und Pistazienstücke, nach altem traditionellen Rezept in Anlehnung an 1519, serviert mit feiner Zwiebelsauce	22.00
54	<b>Wiediker "Roschtbratwurst"</b> (2 Stück) mageres Schweinefleisch, verschiedene Gewürze und frische Bergkräuter geben dieser Wurst das "besondere Aroma", serviert mit kräftigen Jus	22.50
52	<b>Ungarischer Paprika «Schnägg»</b> eine Schweinsbratwurst mit Paprika, für alle, die es rassig gewürzt mögen	24.00
66	<b>Waadtländer Saucisson</b> die Wurstspezialität "par Excellence" aus erstklassigem Schweinefleisch, körnigem Speck, Weisswein und traditioneller Gewürzmischung, ihr Aroma erhält sie nicht zuletzt durch die langsame Räucherung, dazu servieren wir Sauerkraut und Salzkartoffeln	29.00
59	<b>Augustiner Schübli</b> Züri-Schübli aus Rind- und Schweinefleisch, hergestellt nach alter Tradition	19.50
222	<b>Zeughauskeller Wurstspieß</b> eine Exklusivität mit Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Paprikawurst, Bärlauchwurst und Hauswurst bereichert mit Peperoni und Speck, serviert mit Zwiebelsauce	31.00
	<b>Zeughauskeller «Kanonenputzer»</b> Bratwurst am Meter, hervorragende Waadtländer Spezialität aus reinem Schweinefleisch	
53	ca. ½ Meter 500 Gramm für 2 Personen	44.00
453	ca. 1 Meter 1000 Gramm für 4 Personen	88.00

alternativ serviert mit **Rösti, Pommes Frites** oder **Gemüse**

+3.50

67 zusätzlich eine Portion **Sauerkraut**

8.50



52



53



## Immer wieder beliebt

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 91  | <b>Älplermagronen</b>  | 21.50  |
|     | Innerschwiizer Spezialität mit Kartoffelwürfel, Zwiebschweize und Rahmsauce  |        |
| 98  | Tipp: zusätzlich mit einer Portion hausgemachtem Apfelmus  | + 5.00 |
| 272 | <b>Zeughauskeller-Burger</b>   | 28.00  |
|     | 2x 120 g Burger aus 100% Rindfleisch mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln, Speck und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites |        |
| 341 | <b>Incredible Burger</b>   | 26.50  |
|     | Vegi Burger mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites                                 |        |

## Leichte Gerichte

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 81 | <b>Kalbspaillard</b>  | 35.00 |
|    | vom Grill, serviert mit Gemüse  |       |
| 83 | <b>Poulet "Gschnätzlets"</b>  | 32.50 |
|    | von Swiss Gourmet, in rassigem Jus und frischen Kräutern, serviert mit Gemüse             |       |
| 95 | <b>Pouletbrüstchen</b>  | 28.00 |
|    | von Swiss Gourmet, paniert oder grilliert, innen zart und saftig, serviert auf Blattsalat |       |

Auf Wunsch auch serviert mit **Kartoffelsalat, Rösti, Pommes frites, Nudeln** oder **Reis**



<b>Kalte Getränke – offen</b>	<b>2dl</b>	<b>4dl</b>
<b>Eistee</b> mit Eis und Zitrone	3.20	5.20
<b>Apfelsaft</b>	3.20	5.20
<b>Apfelschorle</b>	3.20	5.20
<b>Sprite</b>	3.20	5.20
<b>Coca Cola</b>	3.20	5.20
<b>Orangensaft</b>	3.80	6.00
<b>Himbeersirup</b>	1.50	3.00

## Kalte Getränke - Flasche

<b>Coca Cola</b>	3.3dl	5.00
<b>Coca Cola Zero</b>	3.3dl	5.00
<b>Fanta</b>	3.3dl	5.00
<b>Rivella rot</b>	3.3dl	5.00
<b>Rivella blau</b>	3.3dl	5.00
<b>Sprite</b>	3.3dl	5.00
<b>Kinley</b> Tonic Water, Bitter Lemon	2dl	5.00
<b>Apfelwein Möhl</b> Bügelflasche, 4% Vol.	5dl	7.50
<b>Apfelwein Möhl</b> alkoholfrei	5dl	7.50
<b>Tomatensaft Michel</b>	2dl	5.00
<b>Traubensaft rot</b>	2dl	5.00
<b>Valser Mineralwasser</b> mit oder ohne Kohlensäure	5dl 1lt	6.00 9.50

## Heisse alkoholhaltige Getränke

<b>Kaffeefertig / Kafi-Lutz</b> mit 2.5cl Träsch (Obstbranntwein)	6.50
<b>Kaffeefertig / Kafi-Lutz</b> mit 2.5cl Pflümli	8.50
<b>Schwyzer Kaffee</b> mit 2.5cl Kirsch und Rahm	8.50
<b>Irish Coffee</b> mit 4cl Whisky und Rahm	10.50

## Whiskys und Cognac

<b>Swiss Highland, 40% Vol.</b> Appenzeller Single Malt	4cl	9.50
<b>Tullamore Dew Irish, 40% Vol.</b>	4cl	7.50
<b>Cognac Hennessy, 40% Vol.</b>	2cl	7.00

## Kaffee

<b>Kaffee</b> crème oder nature	4.80
<b>Kaffee coffeinfrei</b> crème oder nature	4.80
<b>Espresso</b> crème oder nature	4.80
<b>Doppelter Espresso</b>	5.80
<b>Cappuccino</b>	5.00
<b>Latte Macchiato</b>	5.00
<b>Milchkaffee</b> (Schale)	4.80
<b>Milch</b> warm oder kalt	2.50
<b>Ovomaltine</b>	4.80
<b>Schokolade Caotina</b>	4.80

## Tee Eilles

Darjeeling Royal, Pfefferminz, Kräutergarten,  
Grüntee Asia Superior, Kamille, Sommerbeeren,  
Vita Orange, Verveine

## Aperitifs

<b>Gin Tonic</b> Tanqueray und Tonic Water	11.00
<b>Martini, 15% Vol.</b> weiss oder rot	4cl 6.00
<b>Campari, 23% Vol.</b>	4cl 6.00
<b>Appenzeller, 29% Vol.</b>	4cl 6.00
<b>Jägermeister, 35% Vol.</b>	4cl 5.00
<b>Campari Orange</b>	9.50
<b>Sanbitter</b> alkoholfrei	4.50

## Gebrannte Wasser

<b>Grappa, 40% Vol.</b> Berta	2cl	8.50
<b>Grappa, 43% Vol.</b> Brunello, Aldo	2cl	8.00
<b>Kirsch, 41% Vol.</b>	2cl	6.50
<b>Williams, 41% Vol.</b>	2cl	6.50
<b>Pflümli, 41% Vol.</b>	2cl	6.50
<b>Vieille Prune, 40% Vol.</b>	2cl	7.00
<b>Kernobstbranntwein, 45% Vol.</b>	2cl	5.50
<b>Vodka, 40% Vol.</b> Absolut	4cl	6.50
<b>Amaretto di Saronno, 28% Vol.</b>	4cl	7.50