RESTAURANT Zeughauskeller ZÜRICH

Bier frisch vom Fass

	3dl	4dl
Zeughauskeller Hausbier  Amberbier, Turbinenbräu Zürich	5.20	6.80
Zeughauskeller Dunkel Brauerei Uster	5.50	7.00
Goldsprint Lager  Turbinenbräu Zürich	5.20	6.80
Orion India Pale Ale  Turbinenbräu Zürich	5.20	6.80
Braufrisch Feldschlösschen unfiltriert	5.50	7.00
Turbinenbräu «Pause» NEU alkoholfrei	5.20	6.80
Mass	1.0lt	16.00
Pitcher	1.5lt	24.00

Apéro

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

Flaschenbiere

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

Weissweine

	1dl	7.5dl
Riesling x Sylvaner Stadt Zürich, Landolt 2025	6.80	48.00
Epesses Lavaux AO, Chasselas 2025	6.80	48.00
Sauvignon blanc Südsteiermark Wohlmuth, Österreich 2025	6.20	43.00
Chardonnay Domaine Miselle , Côtes de Gascogne, Frankreich 2025	5.50	38.00

Rosé

	1dl	7.5dl
Nobler Rosé Nadine Saxer 2025	6.50	46.00

Rotweine

	1dl	7.5dl
Jubiläumswein **100 Jahre Zeughauskeller** Cuvée rot, Landolt Weine, AOC Zürich 2025	6.50	45.00
Maienfelder Pinot Noir, Hermann, Graubünden 2022	6.30	44.00
Tre Corti Merlot Barrique Ticino DOC 2024	7.20	50.00
Ripasso Valpolicella Superiore DOC, Monte del Fra Italien 2022	6.00	42.00
Ribón Crianza Empfehlung Ribera del Duero, Spanien 2023	7.00	49.00

 handwerklich hergestelltes Bier

Hausgemachte Suppen



12	**Bouillon mit Flädli**	8.00
13	**Saisonsuppe**	9.00

Salate



16	**Kopfsalat**	8.00
17	**Kopfsalat Mimosa**	9.00
298	**Nüsslisalat**	9.00
299	**Nüsslisalat Mimosa**	10.00
295	**Nüsslisalat mit Ei und Speck**	12.00
227	**Coleslaw Salat**	6.50
19	**Gemischter Salat**	9.50

Kalte Gerichte

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



215	kleine Portion (Vorspeise)	24.00
216	grosse Portion	32.00
25	**Rohschinken, Bündnerfleisch und Hobelkäse**	24.50
22	Rohschinken	19.00
23	Bündnerfleisch	21.00
24	Hobelkäse	15.00

Wurst-Käse-Salat

30	mit Cervelat, Käsewürfel, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei	23.50
28	zusätzlich garniert mit verschiedenen Salaten	25.00
29	**Wurstsalat** mit Cervelat, Tomatenwürfel, Mischsalat und Ei	16.50
31	**Börsensalat**, Cervelatsalat würzig angemacht, serviert mit Rösti	23.00

	Gold Bürli	1.70
	Butter	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 **Kalbsgeschnetzeltes 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	**Original Zürcher Kalbsbratwurst** die klassische Bratwurst an feiner Zwiebelsauce	20.00
311	**Zwingli Wurst** eine reine Schweinsbratwurst mit einer würzigen Kräutermischung und Pistazienstücke, nach altem traditionellen Rezept in Anlehnung an 1519, serviert mit feiner Zwiebelsauce	22.00
54	**Wiediker "Roschtbratwurst"** (2 Stück) mageres Schweinefleisch, verschiedene Gewürze und frische Bergkräuter geben dieser Wurst das das "besondere Aroma", serviert mit kräftigen Jus	22.50
52	**Ungarischer Paprika «Schnägg»** eine Schweinsbratwurst mit Paprika, für alle, die es rassig gewürzt mögen	24.00
66	**Waadtländer Saucisson** 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	**Augustiner Schüblig** Züri-Schüblig aus Rind- und Schweinefleisch, hergestellt nach alter Tradition	19.50
222	**Zeughauskeller Wurstspiess** eine Exklusivität mit Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Paprikawurst, Bärlauchwurst und Hauswurst bereichert mit Peperoni und Speck, serviert mit Zwiebelsauce	31.00
	Zeughauskeller «Kanonenputzer» 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





Immer wieder beliebt

91	**Älplermagronen** Innerschwiizer Spezialität mit Kartoffelwürfel, Zwiebelschweize und Rahmsauce	21.50
98	Tipp: zusätzlich mit einer Portion hausgemachtem Apfelmus	+ 5.00
272	**Zeughauskeller-Burger** 2x120g Burger aus 100% Rindfleisch mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln, Speck und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites	28.00
503	**Planted Steak Burger (vegetarisch)** mit Coleslaw Salat, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites	28.00

Leichte Gerichte

81	**Kalbspaillard** vom Grill, serviert mit Gemüse und Kräuterbutter	35.00
83	**Poulet "Gschnätzlets“** von Swiss Gourmet, in rassigem Jus und frischen Kräutern, serviert mit Gemüse	32.50
95	**Pouletbrüstchen** von Swiss Gourmet, paniert oder grilliert, innen zart und saftig, serviert mit Blattsalat und Kräuterbutter	28.00
502	**Planted Steak (vegetarisch)** vom Grill, serviert mit Gemüse und Kräuterbutter	28.00

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



Kalte Getränke – offen

	2dl	4dl
Eistee mit Eis und Zitrone	3.20	5.20
Apfelsaft	3.20	5.20
Apfelschorle	3.20	5.20
Sprite	3.20	5.20
Coca Cola	3.20	5.20
Orangensaft	3.80	6.00
Himbeersirup	1.50	3.00

Kalte Getränke - Flasche

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

Heisse alkoholhaltige Getränke

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

Whiskys und Cognac

Swiss Highland, 40% Vol. Appenzeller Single Malt	4cl	9.50
Tullamore Dew Irish, 40% Vol.	4cl	7.50
Cognac Henessy, 40% Vol.	2cl	7.00

Kaffee

Kaffee crème oder nature	4.80
Kaffee coffeinfrei crème oder nature	4.80
Espresso crème oder nature	4.80
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	5.00
Latte Macciato	5.00
Milchkaffee (Schale)	4.80
Milch warm oder kalt	2.50
Ovomaltine	4.80
Schokolade Caotina	4.80

Tee Eilles

4.80

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

Aperitifs

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

Gebrannte Wasser

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

Preise in CHF inkl. Service und MwSt. / täglich geöffnet, alle Gerichte erhältlich von 11.30 – 22.00 Uhr