



**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

**LIEBER GAST**

Herzlich Willkommen  
in unserer Weinbeiz – dem Zürcher Heurigen!

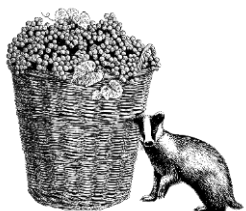
Nach einer umfangreichen Renovationsphase am gesamten Stammhaus Höngg erstrahlen unsere altherwürdigen und denkmalgeschützten Räume der Weinbeiz seit Sommer 2018 in neuem Glanz und erhalten durch junge & kreative Köpfe frischen Wind, ohne dabei die jahrhundertalte Tradition der Familie Zweifel ausser Acht zu lassen.

Hier kommt man an langen Eichenholztischen zusammen, um Neues oder auch geliebtes Bekanntes (wieder) zu entdecken – sei es aus der Küche oder aus dem Glas mit einem hauseigenen Tropfen.

Die unglaubliche Vielfalt an Produkten unseres Landes inspiriert unseren Alleinkoch Dennis immer wieder von Neuem, Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis auf den Teller zu zaubern. Dabei ist die Saisonalität ebenso wichtig wie die Herkunft der Produkte, welche wir von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens beziehen.

So wie wir uns als Deutschschweizer Pionier im umweltschonenden Weinbau der Nachhaltigkeit verpflichtet fühlen, so führen wir diese Philosophie in der Weinbeiz weiter: einerseits durch eine regelmässig wechselnde kleine aber feine Karte, um Ihnen jederzeit eine hohe Qualität & Frische zu garantieren, und andererseits durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern, um gegen Food-Waste anzukämpfen.

Das Weinbeiz-Team freut sich sehr, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen genussvollen & gemütlichen Aufenthalt!



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ - TEAM**

**DENNIS | CHEF DE CUISINE**

Mein Lieblingswein von Zweifel 1898:

Rosé im Steinkrug

Bei diesem Gericht schlägt mein Herz höher:

Meine Burger-Kreationen für Zweifel

Das fehlt nie in meinem Kühlschrank:

Butter, Parmesan, Knoblauch

Wenn ich Sie nicht gerade in der Weinbeiz verwöhne:

Verbringe ich Zeit mit meinen Liebsten

So zaubere ich dem Gast ein Lächeln ins Gesicht:

Durch meine selbst kreierten Speisen

Diese Person würde ich gerne einmal bekochen:

Steff la Cheffe & Dodo

Die Weinbeiz in drei Worten:

Lokal, nachhaltig, saisonal

**SELVAM | CHEF DE SERVICE**

Mein Lieblingswein von Zweifel 1898:

Pinot Noir Centenaire

Bei diesem Gericht schlägt mein Herz höher:

Barbecue/Grill

Das fehlt nie in meinem Kühlschrank:

Guter Käse

Wenn ich Sie nicht gerade in der Weinbeiz verwöhne:

Halte ich mich mit Ausdauer- & Krafttraining fit und munter

So zaubere ich dem Gast ein Lächeln ins Gesicht:

Mit meiner fröhlichen und motivierten Art

Diese Person würde ich gerne einmal bedienen:

Barack Obama

Die Weinbeiz in drei Worten:

Genüsslich, humorvoll, Gaumenschmaus



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.



**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ - TEAM**

**BJÖRN | KÜCHEN-ALLROUNDER**

Mein Lieblingswein von Zweifel 1898:

Sauvignon Blanc Zürich

Bei diesem Gericht schlägt mein Herz höher:

Capuns

Das fehlt nie in meinem Kühlschrank:

Joghurt, Milch & saisonal eingefrorene Beeren

Wenn ich Sie nicht gerade in der Weinbeiz verwöhne:

Geniesse ich die Natur

So zaubere ich dem Gast ein Lächeln ins Gesicht:

Durch meine Aufgeschlossenheit

Diese Person würde ich gerne einmal bekochen:

Robert Downey Jr.

Die Weinbeiz in drei Worten:

Familiär, historisch, frisch

**JONAS | LEITER GASTRONOMIE & EVENTS**

Mein Lieblingswein von Zweifel 1898:

Pinot Noir N°575

Bei diesem Gericht schlägt mein Herz höher:

Saftiges Rührei mit frischem hausgemachtem Zopf

Das fehlt nie in meinem Kühlschrank:

Aufschnitt und Käse

Wenn ich Sie nicht gerade in der Weinbeiz verwöhne:

Wechsle ich fleissig Windeln und bin für meine Liebsten da

So zaubere ich dem Gast ein Lächeln ins Gesicht:

Durch meine zuvorkommende Art

Diese Person würde ich gerne einmal bedienen:

Jonny und Manu von Divertimento

Die Weinbeiz in drei Worten:

Lecker, ungezwungen, echt



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.



**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **ZWEIFEL 1898 - APERO**

À CHF 15 PRO PERSON

1 GLAS

Riseco (Schaumwein) | Rosé im Steinkrug  
Ursus weiss | Pinot Noir Stadt Zürich

APPETIT-PLÄTTLI

Hausrohschinken aus Oberrlatt  
und  
Bach-Thal-Surchoix Käse aus Girenbad

ZUM KNABBERN

Auswahl an Chips & Nüssen  
der Familie Zweifel



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **VORSPEISEN**

### ZWEIFEL 1898 – PLATTE

(ALS VORSPEISE ODER ALS HAUPTGANG)

Reichhaltige Auswahl an feinsten regionalen  
Käse- und Fleischprodukten mit Feigensenf & Garnitur

CHF 23 | 32

### WINZERSALAT

Gemischter Blattsalat an Hausdressing  
mit Chicorée, Trauben, gerösteten Kernen & Kresse

CHF 13

### WINZERSUPPE

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

CHF 10



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **VORSPEISEN**

### WINZERS KNOCHEN

(CA. 15MIN ZUBEREITUNGSZEIT)

Rinds-Markknochen im Ofen geröstet  
mit Sel des Alpes  
CHF 17

### ZWEIFELS BEEF STEAK TATAR (70G)

Culinarium Zürich Rindfleisch, hausgemachte Sauce  
Zitronen-Crème fraîche und Garnitur  
(mild, mittel, scharf)  
dazu Pommes oder Toast  
CHF 21

### WINZERS FISCH

Auswahl an Ölsardinen  
(Olivenöl, Zitrone, Basilikum/Thymian)  
aus der Conserverie Gonidec  
in Concarneau (FR)  
mit frischem Brot  
CHF 15

*Sami empfiehlt:  
Rhein Riesling 2020  
Glas à CHF 8*



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **SAISONALE HAUPTGERICHTE**

### EUSES WILD

Rehschnitzel mit Preiselbeerjus  
hausgemachten Spätzli  
Rotkraut, Rosenkohl  
und karamellierte Marroni  
CHF 43

*Dennis empfiehlt:  
Binôme 2016/2018  
Glas à CHF 9*

### EUSES SCHWEIN

Geschmorte Bäggli vom Apfelschwein  
mit Kürbispüree, gebratenen Kartoffelecken  
Apfelwürfel, Speck, Weisskabis  
und kräftiger Jus  
CHF 32

*Björn empfiehlt:  
Ocioto 2018  
Glas à CHF 7*

### EUSE VEGI

Herbstliche Gnocchi an Pilzsauce  
mit Rosenkohl, Kürbis, Grünkohl  
und Röstzwiebeln  
CHF 27

*Jonas empfiehlt:  
Chardonnay Solo 2019  
Glas à CHF 7*

### EUSE SPECIAL

Sous Vide Kalbsschulterspitz  
auf Linsen-Kartoffel-Peperoni  
mit Ingwer-Karottensauce  
und Jus  
CHF 35

*Simone empfiehlt:  
Ursus rot 2018  
Glas à CHF 7*



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **KLASSIKER**

### ZWEIFELS BEEF STEAK TATAR (140G)

Culinarium Zürich Rindfleisch, hausgemachte Sauce  
Zitronen-Crème fraîche und Garnitur  
(mild, mittel, scharf)  
dazu Pommes oder Toast  
CHF 32

### EUSE BURGER

mit Swiss Prime Angus Beef  
Speck, Käse & BBQ-Sauce  
Rotwein-Schalotten dazu Pommes  
CHF 26  
mit zusätzlichem Fleisch: + CHF 11

Selvam empfiehlt:  
Malbec 2019  
Glas à CHF 9

### BEYOND BURGER

mit veganem Patty  
Zwetschgen-Chutney & Ziegenkäse  
Tomate & Salat  
dazu Pommes nach Gewürzwahl  
CHF 25

Ursi empfiehlt:  
Sauvignon Blanc Zurich 2019  
Glas à CHF 7

**Wählen Sie Ihr Lieblingsgewürz von Zweifel:**  
Paprika, Inferno, Provençale oder Moutarde



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.







**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **DESSERTS**

KISSLI @ ZWEIFEL 1898

Dennis kleine süsse Köstlichkeit

CHF 3.50

ZWEIFELS GIN TONIC

Zitronensorbet, Tonic Water und Greta Gin

(auch mit Zwetschensorbet/Vieille Prune & Birnensorbet/Vieille Williams)

CHF 12

## **DIGESTIV**

ZWEIFEL DUBIO

Weinbrand/Marc

2cl à CHF 7.50

GRETAS GIN

Aus dem Hause Zweifel

2cl à CHF 5.50

STROHWEIN 2018

Vidal/Johanniter

Glas à CHF 13.50



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.





**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **OFFENWEINE**

**PREISE PRO GLAS**

### ZWEIFEL WEINE

Riseco  
Blanc Brut  
CHF 6

Rosé im Steinkrug  
Pinot Noir 2020  
CHF 7

Ursus Blanc  
Assemblage 2020  
CHF 7

Pinot Noir  
Stadt Zürich 2018  
CHF 6



Sauvignon Blanc  
Zürich 2019  
CHF 8

Ursus Rot  
Assemblage 2018  
CHF 7

Rhein Riesling  
Zürich 2020  
CHF 8



Ocioto 2019  
Cuvée Rot  
CHF 7

Chardonnay Solo  
Zürich 2019  
CHF 7

Malbec  
Oberengstringen 2019  
CHF 9

### FLASCHENWEINE

Nebst unseren lokalen Eigengewächsen steht Ihnen die Tür zur Weinwelt offen – unser gesamtes Sortiment im Weinladen wartet darauf entdeckt zu werden!

Wir lieben Wein und teilen diesen gerne –  
pro 0.75l-Flasche erheben wir ein Zapfengeld  
von lediglich CHF 25  
auf den aktuellen Ladenpreis. Zum Wohl!



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.



**ZWEIFEL**

1898

**WEINBEIZ**

## **FLEISCH- & FISCHHERKUNFT**

Rind: Schweiz, Zürich

Kalb: Schweiz, Zürich

Reh: Österreich

Schwein: Schweiz, Zürich

Sardinen: Bretagne FR

## **ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN**

Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft bezüglich  
Lebensmittel, welche Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können.



Alle Preise verstehen sich  
inkl. gesetzlicher MwSt.

