

Brühlgut.

Herzlich willkommen im Restaurant Neumarkt

Mitten in der Altstadt von Winterthur erwarten dich herzliche Gastfreundschaft sowie hausgemachte und regionale Produkte.

Unser vielfältiges Angebot ist genauso bekannt wie beliebt: Der Hit sind die wöchentlich wechselnden Mittagsmenüs, die du auch als Take-Away überall hin mitnehmen kannst. Und natürlich unsere feinen Kuchen und Gebäcke aus der hauseigenen Bäckerei.

Ob zum Zmorgen, Znüni, Zmittag, Zvieri – oder zum Mitnehmen: Wir freuen uns, dass du da bist!

Dein Neumarkt-Team

Aktuell

von Montag, 28.10.2024 bis
Freitag, 01.11.2024

Montag bis Freitag

**Wochensalat
als Take away**

Sellerie-Apfelsalat

klein gross

12.00 16.50

10.00

**Tagessuppe
als Take away**

9.00 12.00

7.00 9.00

Tageshit

als Take away

16.00 19.00

14.00

Montag

Fusilli mit grünem Pesto, Oliven, Cashewkerne und Broccoli

Dienstag

Chili con carne mit Gemüseis

Vegetarisch: Chili sin carne mit Gemüseis

Mittwoch

Kürbislasagne

Donnerstag

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit glasierten Karotten und Rösti

Vegetarisch: Gemüserösti mit Speigelei

Freitag

Rotzungenröllchen (NL) auf Randenpüree mit Quinoataler

Vegetarisch: Gebratener Paneer auf Randenpüree mit Quinoataler



Speisekarte



Frühstück

«Brühlgut-Zmorge»

Ein Heissgetränk, zwei Kleinbrötli oder Gipfeli,
Butter, hausgemachte Konfitüre

10.00

«À la carte»

Birchermüesli, gross	6.80
Birchermüesli, klein	4.00
Spiegelei	4.00
Rührei	5.00
Gebratener Speck (ca. 80 g)	5.00
Bündner Salsiz (95g), aufgeschnitten	7.50
Käseplättli (ca. 60 g)	7.00
Spinat Smoothie, gross	9.00
Spinat Smoothie, klein	6.00
Portion Butter oder Lätta	0.70
Portion hausgemachte Konfitüre oder «Caritas-Honig»	1.50

Bei allen Heissgetränken (Kaffee, Tee und Schokolade) kann
Hafer- oder Sojamilch gegen einen Aufpreis dazu bestellt
werden.

Mittagessen

klein **gross**

Salate

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen 8.00 13.00

Gemischter Salat (Variation aus
verschiedenen Salaten) 9.00 15.00

mit Pouletwürfel 4.00

Hausgemachte Salatsauce: Hausdressing (Senf/Honig),
Französisch, Curry-Ingwer, Kürbis-Preiselbeerdressing

Hausspezialität

Spätzli mit Trüffelwirsing an Rahmsauce mit
eingelegtem Kürbis 17.00

Flammkuchen

Mit Speck und Zwiebeln 19.50

Vegetarisch: Rote Zwiebeln, Kürbis, Marroni
und Thymian 21.00

Fleisch

Hirschpfeffer mit Kartoffelgratin, Rotkraut
und sautierten Rosenkohlblätter 27.00

Vegetarisch

Gratinierter Chevre auf Baumnusswaffel mit
eingelegten Pflaumen und Rosenkohlblätter 23.00

Jeden Mittwoch

Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken
und Uristierkäse, serviert mit Bratkartoffeln
oder Salat 25.50

Saisonsuppe

Kürbissuppe mit Vanille und Orange 9.00 12.00



Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzli

mit Wienerli

7.00

+4.50

mit Rüeblli

+2.00

mit Käse und Rahm

+2.50

Schnöigi Teller mit Smarties

2.00

und Teller mit Besteck, um bei den Grossen mitzuessen



Dessert

Warmes Schoggichüechli

mit Vanilleglace

9.00

mit frischem Schlagrahm

7.00

Vermicelles

9.80

mit Meringue und Schlagrahm

Eine Kugel Rahmglacé

4.00

Vanille, Schokolade, Kaffee

Hausgemachtes Glacé (vegan)

4.80

Zwetschgen Sorbet, Kürbis-Gewürz Sorbet

Kürbis-Gewürz Sorbet (vegan)

9.00

mit Zwetschgenkompott

Smarties Coupe

Eine Kugel Glacé nach Wahl mit Smarties
und Rahm

6.00

Torten & Patisserie

Bitte beachte die von unserer Hausbäckerei
täglich frisch zubereiteten Köstlichkeiten an
der Theke.



Brühlgut.

**für eine warme
Erfrischung...**

**Heiser Ingwersirup
CHF 6.00**



Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Wo dies nicht möglich ist, weisen wir entsprechend darauf hin. Bei Fisch legen wir Wert auf nachhaltige Zucht- oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Getränke

Kaffee- und Milchspezialitäten

Café crème/Espresso	4.60
Milchkaffee/Schale	5.00
Cappuccino	5.60
Latte macchiato	5.60
Espresso macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.10
Caotina/Ovomaltine warm	5.30
Caotina/Ovomaltine kalt	5.30
Milch warm/kalt	4.60
Chai Latte	5.90
Chai Tee vegan	5.80
Glas heisses Winti-Wasser	3.20
Heisser Ingwer-Sirup	6.00
Hafer- oder Sojamilch Zusatz	1.00

Veredeln Sie Ihr Getränk mit

Vanille-Sirup	0.50
Caramel-Sirup	0.50
Schlagrahm	1.50

Teehaus Winterthur

Mango Rosso / Früchtetee	5.20
Ginger Lemon / Zitronen Ingwertee	
Edelweiss / Schweizer Alpenkräutertee	
Verveine / Eisenkrauttee	
Menthe du Maroc / Pfefferminztee	
Rooibos Bourbon Vanille / Rooibostee mit Vanille Aroma	
Jasmin Pearl / Grüntee	
Sencha Yamato / Grüntee	
Assam Halmari / Schwarztee	



Brühlgut.

Kalte Getränke im Offenausschank

	25 cl	50 cl
Goba-Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	4.00	5.00
Hausgemachter BIO-Eistee	3.50	5.60
Holunderblütensirup (Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure)	4.30	5.30
Orangensaft (Fair Trade)	4.90	
Bio-Apfelsaft	4.90	6.60
Bio-Apfel Schorle	4.60	5.60
Grüner Smoothie	6.00	9.00
Goba Citro	4.30	5.30
Winti-Wasser	1.50	3.00

Kalte Getränke in Flaschen

	33 cl	100 cl
Goba-Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure		8.50
Goba Cola oder Cola Zero	4.70	
Goba Flauder Yolo	4.70	
Goba Grapefruit	4.70	
Rivella rot oder blau	4.70	
Samuel`s Schorle, Apfel / Quitte / Pfefferminz	4.90	
Samuel`s Schorle, Zitrone / Yuzu	4.90	

Für die Kleinen

	15 cl
Kindersirup	1.00
Winti-Wasser	gratis



Brühlgut.



Bier	33 cl
Euel Bräu Winterthur Hell	5.60
Euel Bräu Winterthur Amber	5.60
Euel Bräu Winterthur Alkoholfrei (<0.5 Vol.%)	5.60
Panaché	6.80
Panaché alkoholfrei	6.80

Wein	10 cl	50 cl
-------------	--------------	--------------

Weisswein

Blanc de Noir		
Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	6.80	27.20

Roséwein

Nobler Rosé		
Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	6.80	27.20

Rotweine

Pinot Noir Classic		
Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	6.80	27.20

Der Besondere	10 cl	75 cl
Nadine Saxer, Neftenbach, Schweiz	7.80	47.10

Schaumwein	20 cl
-------------------	--------------

Prosecco Superiore DOCG Conegliano	12.00	49.00
Casa Vinicola Canella, Veneto, Italien		

Apéro & Spirituosen	10 cl
--------------------------------	--------------

Gespritzter Weisswein	8.20
Olga (Prosecco oder Weisswein, Holunderblütensirup, Limette)	9.60
Aperol Spritz	9.60
Ingwer-Spritz	9.60
Erdbeer-Spritz (Prosecco, Mineral, Mojitosirup, Erdbeerpüree)	9.60
Erdbeer-Spritz Ohne!	7.60