

WIRTSSTUBE



MÜNSTER
HÖFLI

EST. 2020
ZURICH OLD TOWN

SPEISEN

VORSPEISEN

Zürcher Marktsalat	13.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.50
Handgeschnittenes Rindstatar mit Trüffel und Kräuter	26.- / 38.-
Mini-Käsefondue vom Gstaad Palace mit Bürli	18.-
Markbein mit Fleur de Sel und Portweinpfeffer	19.50
Lachstatar mit Chicorée, Dillcreme und Baumnüsse	23.-
Tagessuppe	12.-
Münsterhof-Plättli mit Käse und Bürli	39.50

*Fisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Mistkratzerli aus der Schweiz
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und
Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	57.-
Perlhuhn-Brust mit Süsskartoffelstampf und Selleriegemüse	46.-
Zanderfilet mit Lauchrahmsauce und Gemüsereis	48.-
Überbackene Quarkspätzli mit Wirsing und Pilzsauce	34.-
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	26.- / 36.-
Der einzigartige Hiltl-VEGI Burger als Péclard Edition in bestem Biertreberburgerbun mit feiner Sauce mit Pommes Frites	30.-

KLASSIKER

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti, mit/ohne Nierli	48.-
Wienerschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone	52.50
Kalbsleberli mit Zwiebeln, Marsalajus und Rösti	39.50
Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	21.-
Wädischwiler Mistkratzerli mit Rosmarin und Knoblauch von der Geflügelzucht der Familie Schönholzer aus Wädenswil, Wartezeit 15 Minuten	38.50
«Ghacket's mit Hörnli» mit Käse und hausgemachtem Apfelmus	27.-
Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	38.-
Zürisee Knusperli je nach Tagesfang von unserem Fischer Adrian Gerny mit hausgemachter Tartarsauce	29.90

BEILAGEN

Cervo Fries mit Trüffel-Geschmack	14.50
Gemüse vom Bürkliplatz-Markt/ Rösti	9.50
Pommes Frites	8.-
Zürcher Marktsalat / Kartoffelstock	7.50

*Fisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Mistkratzerli aus der Schweiz
Brot und Backwaren aus der Schweiz. Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und
Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.*

DESSERT

Hausgemachte Cremeschnitte für zwei	13.-/26.-
Weisses Schokoladen-Lebkuchenmousse, Erdnüsse und Mandarinen	15.-
Winterlicher Eiskaffee «Münsti-Edition» mit Schuss	10.- 13.-
Puddingkuchen mit Apfelkompott und Schlagrahm	15.-
«Schoggichüächli im Espresso-Tässli» mit Sauerrahmglace und Schlagrahm, Wartezeit 15 Minuten	15.-
Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg, diverse Sorten	6.90
Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot	17.-