

# WELCOME TO THE OUTBACK

Das andere Ende der Welt ist für uns Europäer Australien mit seiner unendlichen Weite. Dieses Land, das erst vor gut 200 Jahren als englische Sträflingskolonie in unser Bewusstsein rückte, hat sehr viel zu bieten, fasziniert und zieht uns in seinen Bann. Heute können sich immer mehr Leute den Traum von Ferien in Downunder verwirklichen. Eine Reise in die Freiheit und ins Abenteuer, unter einem unendlichen Himmel, inmitten überwältigender Landschaften. Wir sind vom Aussie-Virus befallen und glauben an die Traumzeit und die Lebenskraft, die das Sein ermöglicht. Wir haben uns zurück besonnen auf das Ursprüngliche. Deshalb ist der Grundpfeiler unserer Idee, unseren Gästen Lebensfreude und Zufriedenheit zu vermitteln, ihnen einen Anker anzubieten, eine Oase und Tankstelle für neue Energie und Lebensfreude zu sein. All die vielen Heimweh-Australier und Aussie-Freunde treffen sich deshalb in der Outback Lodge - Australian Bar & Food House mit dem real Aussie Feeling in Zürich und Winterthur.

## **Outback Lodge Zürich**

Stadelhofer Passage  
Stadelhoferstrasse 18  
8001 Zürich

044 252 15 75

stadelhofen@outback-lodge.ch

**Bietet Platz für bis zu 40 Personen**



## **Outback Lodge Winterthur**

Sulzer Areal  
Lagerplatz 4  
8400 Winterthur

052 214 00 26

winterthur@outback-lodge.ch

**Bietet Platz für bis zu 220 Personen**

# LET'S START

**APÉRO TO SHARE** - Choose a max. of 4 Sorten Flammkuchen oder Snacks

## FLAMMKUCHEN GEBACKEN

Choose a max. of 3 Sorten Flammkuchen..... pro Person **4.00**

Flammkuchen Feige, Ziegenkäse & Ruccola  
Mozzarella, Oliven & Basilikum  
Pulled Pork, Chili, BBQ- & Basil-/roasted Garlic-Dip  
Bacon, Apfel & Kräuter

**SNACKS** - 1 Snack-Portion reicht für ca. 4 Personen -

Choose a max. of 5 Snacks ..... pro Person **4.00**

Hummus & Guacamole mit Outback-Brot  
Tortilla-Chips serviert mit Guacamole  
Delikat marinierte grüne Oliven  
Tomaten-Bruschetta  
Falaffelballs & Sour Cream  
Garlic-/Cheese Bread

**STARTERS - TAPAS AT THE TABLE** - comes with Outback-Brot -

Choose a max. of 5 Starters pro Gruppe

In Limette gegarter Fisch mit Granatapfelkernen, Koriander, roten Zwiebeln & Chili...	<b>14.00</b>
Honey & Hoisin Spare Ribs mit Limette & Chilli.....	<b>10.50</b>
Gebratener Ziegenkäse mit Randen, Honig, Granatapfelkernen & gerösteten Mandeln.....	<b>9.50</b>
Steamed Poulet-Gyoza in Sydney-Chinatown-Style served with Mint-Soysauce .....	<b>10.50</b>
Mini Kalmar mit Chimichurry-Sauce, Koriander & Garlic-Flakes.....	<b>13.50</b>
Feurige Chorizo mit Oliven, comes with Mint-Sour Cream & Frühlingszwiebeln .....	<b>12.50</b>
Guacamole und Hummus mit hausgebackenem Outback-Brot .....	<b>9.50</b>
Marinierte, grüne Oliven.....	<b>8.00</b>
Asiatisch karamellisierter Schweinebauch.....	<b>12.50</b>
Samosas mit Gurken-Raita .....	<b>9.00</b>

**STARTERS - SALATE** - serviert in grossen Schüsseln at the table pro Person **9.50**

**BUSH LICKER SALAD** Blattsalate mit Rüeblistreifen, Tomatensalsa & Guacamole, serviert mit Pappadum

**TASMANIAN CRUNCHER** Frisch gezupfte Blattsalate mit marinierten Randen, gebratenem Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen & fruchtigen Granatapfelkernen

**FRESH FLAVOURS OF BUNBURY** Outback-Mischung aus Blattsalaten, getoppt mit frischen Saison-Früchten, gehobelten Mandeln & Guacamole

**QUEENSLAND SALAD** Mixed Saisonsalate, grillierte Chickenbreast, frische Champignons, Speckwürfeli, Ei & Apfel

# MAIN COURSES

Wähle max. 2 - 3 verschiedene Hauptgänge aus. Wir servieren alles wie bei Grossmutter auf Platten und Schalen in der Mitte des Tisches. So kann jeder von Allem probieren. Für Vegetarier bieten wir gerne die Gerichte von der à la carte-Karte an.

**JACKSONS FAVOURITE** The Aussie cut-style of Chicken: Für den saftigen Genuss werden die Chicken während 24 Stunden in unserer hauseigenen Jamaica-Marinade eingelegt und für dich vor dem Servieren auf dem BBQ-Grill zubereitet. Dazu gibt es grillierte Cherrytomaten, Downunder Fries & zweierlei Saucen oder auf Wunsch Reis. Choose your style: mild: BBQ Sauce or hot and spicy: Per Peri Rub ..... **27.00**

**SUNDAY ROAST** Gerollte Lammkeule mit Thymianjus, roasted Garlic Potatoes, Erbsli & Rüepli ..... **30.00**

**THE GIGA SPARERIBS** Spareribs, dry rubbed, 24h in unserer Special BBQ-/Cola-Marinade eingelegt und 5h in Cherrywood gesmoked, serviert mit Downunder Fries, Coleslaw-Salad & Sour Cream ..... **31.50**

**FARMER IN TICINO** Tessiner Braten lightly smoked, serviert mit kräftiger Kräutersauce, baked Potatoes mit Sour Cream & Kabisgemüse ..... **26.50**

**TUCKER'S LOVE** Siedfleisch im Aussie Style gekocht in Bouillongemüse, Creme-Spinat, Meerrettichsauce, Apfel-/Kartoffel-Mash und Röstzwiebeln ..... **26.50**

**SALMON MEETS AUSTRALIA** Salmon from the Oven mit roter Currysauce, mixed Veggies, Ofentomaten & steamed Basmati-Rice ..... **27.00**

**FISH AND CHIPS** Catch of the Day, im Foster's Bierteig gebacken, serviert mit Downunder Fries, Vinegar & Basilikum-/roasted Garlic-Sauce. .... **26.00**

**THE GRAMPIANS** 220 g Rack von feinstem Lamm, aufgewachsen auf den üppigen Weiden Neuseelands, mariniert mit confiertem Knoblauch und Rosmarin & fresh from the BBQ-Grill, served with homemade Mash, Chimmichurri- & BBQ-Sauce ..... **35.00**

**DREAMTIME PLATTER** Beim Querschnitt durch unsere Fleischgerichte gibt es keine «Qual der Wahl», sondern von Allem etwas! Mixed Maindishes with Croco-Filet, Känguru-Entrecôte, Chicken Wings & Spare Ribs, served with Beanragout, Downunder Fries, Dal, Bush-Tomato-Chutney & Sour Cream ..... **40.00**

**BUSHTRUCKER ROLLS** - as much as you like! Das Happening für die Gruppe: Maistortillas serviert mit Chicken-Slices, Chili con Carne, Kängurustreifen, Beans & Dal. Roll them yourself und kombiniere mit Guacamole, geriebenem Käse, Basilikum-Cream Sauce, Buschtomaten-Chutney und mehr. Dazu kommen Downunder Fries. .... **37.00**

# SWEET STUFF

**DESSERTS** - Choose a max. of 2 Desserts .....pro Person **8.50**

Pavlova mit Passionsfrucht & Himbeer-Crème

Australian Maracuja-Limetten-Pudding

Queens Bread & Butter Pudding mit Rosinen, Himbeerconfiture & Chocolate-Custard

Sticky Toffee Pudding mit Sauce

Lemon Pie mit Meringue

Warm Apple Crumble mit Vanille-Custard

Cheesecake

---

Menü-Rabatt bei 3 Gängen:..... pro Person **5.00**

Menü-Rabatt bei 4 Gängen:..... pro Person **8.00**

# KOOKABURRAS VISIT

## LET'S START - APÉRO

Flammkuchen Feige, Ziegenkäse & Ruccola  
Tortilla-Chips serviert mit Guacamole

## STARTERS - TAPAS AT THE TABLE

Steamed Poulet-Gyoza in Sydney-Chinatown-Style served with Mint-Soysauce  
Guacamole und Hummus mit hausgebackenem Outback-Brot  
Bush Licker Salad - Blattsalate mit Rüeblistreifen, Tomatensalsa & Guacamole,  
serviert mit Pappadum

## MAIN COURSE

Sunday Roast - Gerollte Lammkeule mit Thymianjus, roasted Garlic Potatoes, Erbsli & Rüebl  
Salmon from the Oven mit roter Currysauce, mixed Veggies, Ofentomaten &  
steamed Basmati-Rice

## DESSERT

Warm Apple Crumble mit Vanille-Custard  
Cheesecake

Menüpreis mit Apéro..... pro Person **54.00**  
Menüpreis ohne Apéro ..... pro Person **49.00**

# COBBER-DOBBER

## LET'S START - APÉRO

Flammkuchen Bacon, Apfel & Kräuter

Kangaroo-Salami mit Brotsticks

Garlic-/Cheese Bread

## STARTERS - TAPAS AT THE TABLE

In Limette gegarter Fisch mit Granatapfelkernen, Koriander, roten Zwiebeln & Chili

Feurige Chorizo mit Oliven, comes with Mint-Sour Cream & Frühlingszwiebeln

Bush Licker Salad - Blattsalate mit Rüblistreifen, Tomatensalsa & Guacamole, serviert mit Pappadum

Samosas mit Gurken-Raita

## MAIN COURSE

The Giga Spareribs - Spareribs, dry rubbed, 24h in unserer Special BBQ-/ Cola-Marinade eingelegt und 5h in Cherrywood gesmoked, serviert mit Downunder Fries, Coleslaw-Salad & Sour Cream

Fish and Chips - Catch of the Day, im Foster's Bierteig gebacken, serviert mit Downunder Fries, Vinegar & Basilikum-/roasted Garlic-Sauce

## DESSERT

Pavlova mit Passionsfrucht & Himbeer-Crème

Sticky Toffee Pudding mit Sauce

Menüpreis mit Apéro ..... pro Person **54.00**

Menüpreis ohne Apéro ..... pro Person **48.50**

# ROAD TRAIN

## LET'S START - APÉRO

Flammkuchen mit Pulled Pork, Chili, BBQ- & Basil-/roasted Garlic-Dip  
Tomaten Bruschetta

## STARTERS - TAPAS AT THE TABLE

Fresh Flavours of Bunbury - Outback-Mischung aus Blattsalaten, getoppt mit frischen  
Saison-Früchten, gehobelten Mandeln & Guacamole

Gebratener Ziegenkäse mit Randen, Honig, Granatapfelkernen & gerösteten Mandeln  
Marinierte, grüne Oliven

Asiatisch karamellisierter Schweinebauch

## MAIN COURSE

Bushtrucker Rolls - as much as you like! Das Happening für die Gruppe:

Maistortillas serviert mit Chicken-Slices, Chili con Carne, Kängurustreifen, Beans & Dal. Roll  
them yourself und kombiniere mit Guacamole, geriebenem Käse, Basilikum-Cream Sauce,  
Buschtomaten-Chutney und mehr. Dazu kommen Downunder Fries

## DESSERT

Lemon Pie mit Meringue

Queens Bread & Butter Pudding mit Rosinen, Himbeerconfiture & Chocolate-Custard

Menüpreis mit Apéro ..... pro Person **54.00**  
Menüpreis ohne Apéro ..... pro Person **48.50**

# BANKETTE & ANLÄSSE

## **Planst du einen Ausflug für deine Mitarbeitenden oder deine Freunde?**

Wir beraten dich gerne, damit du und deine Gäste sich noch lange an den gelungenen Anlass erinnern werden. Gerne offerieren wir dir eine Auswahl unserer Aussie-Spezialitäten. Wir sind überzeugt, dass du die Wahl deines Menüs durch die kulinarische Vielfalt von Downunder geniessen wirst.

**Bitte beachte:** Für Gruppen ab 10 Personen können wir ausschliesslich unsere Gruppenkarte abgeben oder ein einheitliches Menü zubereiten. Selbstverständlich servieren wir Vegetariern ein fleischloses Gericht. Dein Menü kannst du individuell aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen oder du entscheidest dich für eines der fünf kreierten Downunder Menüs. Wir helfen dir gerne bei der Kombination der Speisen und bei der Organisation deines Anlasses!

## **Reservierung**

Die Reservierungsvereinbarung und deren Änderungen betreffend Leistungen werden für die Outback Lodge erst verbindlich, wenn diese durch uns und den Auftraggeber schriftlich bestätigt bzw. rückbestätigt sind. Bereits heute heissen wir dich **WELCOME** in der Outback Lodge und freuen uns, dich bald bei uns begrüssen und verköstigen zu dürfen. Eine definitive Reservation ist erst mit Eingang des unterzeichneten Reservations-Formulars (per E-Mail oder auf dem Postweg) gültig.

## **Stornierung der Reservation**

Bist du gezwungen, deinen Anlass bei uns abzusagen oder zu verschieben, bitten wir dich, uns diese Information möglichst früh mitzuteilen. Wir sind immer bemüht, dir bei wichtigen Gründen keine Kosten zu berechnen. Bei einer Absage ab sieben Tage vor dem geplanten Event, verrechnen wir 50% der kalkulierten Kosten. Bei komplettem No-Show behalten wir uns vor, pro gemeldeter Person bzw. nicht besetztem Platz CHF 50.00 in Rechnung zu stellen.

## **Teilnehmerzahl**

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung der Speisen.

## **Dein Menü**

Deine Menüwahl benötigen wir mindestens fünf Arbeitstage im Voraus, um den Anlass bestmöglich vorbereiten zu können.

## **Rechnung**

Gerne erstellen wir für Geschäftskunden auf Wunsch eine schriftliche Rechnung, zahlbar innert 20 Tagen. Dafür benötigen wir eine Businesscard sowie einen gültigen, amtlichen Ausweis.

**SEE' YA SOON!**