



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2023 5.90
vom eigenen Rebberg
Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen

Prosecco GeG DOCG 2022
De Faverí 9.00

Quitten-Cüpli
Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup 9.00

Holunder-Cüpli
mit hausgemachtem Holunderblütensirup 9.00

Aperol Spritz
mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe 10.00

Stallstube-Spritz» alkoholfrei

Vertschí rosé, Mineralwasser,
hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze 9.00

Prosecco alkoholfrei 8.00

Vertschí rosé alkoholfrei
Saft aus grünen knackigen Trauben 6.00



Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet

Mit Meerrettich-Schaum

Dazu unser hausgemachtes

Kartoffel-Ruchmehlbrot

Und kleines Salatbouquet

alten Rauchkammer

17.00

Chrüsimüsisalat

an Hausdressing

9.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln

an Hausdressing

9.50

Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof

an Honig-Senfsauce

16.00

Nüsslisalat mit Ei

an Hausdressing

13.00

Unsere Salatsaucen:

Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce

Tagessuppe

9.50

Kalte Gerichte

Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei

18.00

Würstkäsesalat einfach

18.00

Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat

21.00

Stall-Stube Plättli

Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami,

Mostbröckli von unseren Rindern,

hausgeräucher Bauernschüblig,

hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse

24.00

Hauptgerichte Advent



Rindsfiletmedaillon Stall-Stube

*Fleisch von unseren Rindern
Gratinert mit Trüffelbutter
Auf Kartoffel-Thymianküchlein
Dazu Marktgemüse 200g*

56.00

Rindsschmorbraten vom Hof

*nach Grossmutterart
serviert mit Butternudeln und
Gemüse*

33.00

Grilliertes Rindshacksteak vom Hof

mit Waldpilzrisotto

33.00

Weissweinrisotto mit Waldpilzen

dazu gehobelter Sbrinz

26.00

Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe

Frisch aus dem Ofen (20 Min.)

22.00

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôtes vom Hof (220gr.), grilliert an hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Pommes frites	46.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli vom Schlattgut Herrliberg dazu Gemüse	31.00
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2)	24.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof, hausgemachter Kräuterbutter, Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	25.00
Äplermagronen mit Speck und « Bölleschweizi » dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Äplermagronen ohne Speck und « Bölleschweizi » dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
Stallstuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch von unserem Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce	26.00
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites	
-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	36.00
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	36.00

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit