



Menüvorschläge

2026

Herzlich willkommen

im Restaurant Stallstube

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Banketts oder Familienfeier mit dieser Broschüre behilflich zu sein und setzen alles daran, damit Ihr Anlass zu einem gelungenen und einmaligen Erlebnis wird.

Um auf alle Ihre Wünsche eingehen zu können, schätzen wir es sehr, wenn Sie mit uns

im Voraus einen Termin für die Menübesprechung vereinbaren.

Unsere Räumlichkeiten:

Stall 58 Personen

Tenne 38 Personen

Mindest- Teilnehmerzahl sind 15 Personen

Um die Qualität der einzelnen Gerichte nicht zu beinträchtigen bitten wir Sie die maximale Personenzahl zu berücksichtigen.

Für sämtliche Veranstaltungen bitten wir Sie um Bekanntgabe der verbindlichen Personenzahl 2 Tage im Voraus.

Menu Auswahl 10 Tage im Voraus bekannt geben!

Für nicht erschienene Gäste müssen wir Ihnen den vollen Preis in Rechnung stellen.

Die nachstehenden Vorschläge können selbstverständlich individuell nach Ihren Vorstellungen geändert oder ergänzt werden.

Aus organisatorischen Gründen sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menu beschränken (plus Gäste mit fleischlosem Menü).

Übrigens:

- stammt unser Fleisch von artgerechter Haltung hier aus der Umgebung und speziell das Rindfleisch vom eigenen Hof!
 - werden Buureschülig und Speck im Haus geräuchert!
 - haben wir Süßmost und Schnäpse mit Obst von unseren Hochstamm- Bäumen
- haben Sie unseren Rot- und Weisswein vom eigenen Rebberg schon probiert?



Apéro

Spritziger Weisswein nach Ihrer Wahl,
Prosecco, Früchtebowle, Campari, Cynar, Martini bianco
Orangensaft und Tomatensaft.

Prosecco 12% Vol.:	Cüppli	8.00	Flasche	42.00
Vertscri ohne Alkohol	Glas	6.00		
Saft aus grünen Trauben 7,5 dl.			Flasche	38.00
Glühmost ohne Alkohol (Winter)			100cl.	22.00
Glühwein (Winter)			100cl.	28.00

Beilagen

Hausgemachtes Speck- und Chnoblibrot	5.50 / Pers.
Hausgemachtes Speckbrot	5.50 / Pers.
Hausgemachtes Knoblibrot	5.50 / Pers.
Bauernschüblig und Speck hausgeräucht (Chnoblibrot, hausgeräuchter Speck und Schüblig)	7.00 / Pers. 8.50 / Pers.

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.50
Chrüsimsalat	9.50
Bio Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Saison)	13.00
Auberginentatar mit hausgemachten Gemüsechips	13.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Saisonsalatbouquet	17.00

Als Zutaten:

Gebratene Pilze, Brotwürfeli und Speck	3.50
--	------

Suppen

Bauernsuppe (Klare Gemüsesuppe mit Speck)	
Flädlisuppe	
Tomatencremesuppe mit Basilikum	
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	
Kürbiscremesuppe (Saison)	
Spargelcremesuppe (Saison)	
Lauchcremesuppe	
Minestrone (ab 15 Personen)	

Hauptgerichte

Rindfleisch von unserem Bauernhof

Rindsschmorbraten vom Hof nach Grossmutterart Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	34.00
Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse	46.00
Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli vom Schlattgut und Saisongemüse	42.00
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli vom Schlattgut Herrliberg und Saisongemüse	33.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise Röstkroketten und Gemüsegarnitur	56.00
Rindsvoressen vom Hof, dazu Kartoffel-Selleriestock und Gemüse	33.00

Kalbfleisch

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Röstkroketten, Gemüsebouquet	40.00
Kalbsgeschnetzeltes (150gr.) nach Zürcher Art dazu Butter-Rösti	42.00
Zusätzlich Gemüse	4.00
Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet	42.00
Kalbsteak (180gr.) am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert, Butternudeln und Gemüsegarnitur	54.00
Wiener Rahmgulasch mit Kartoffelstock und Gemüse	37.00

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Schweins-Cordonbleu Pommes frites und Saisongemüse	34.00
Schweinshalsbraten an Rosamarin-Honig-jus Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	29.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	28.00
Schweinshalssteak (220g) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüsegarnitur	29.00

Fisch

Gebratene Zanderfilet an Weissweinsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00
--	-------

Kinder- Menu

Gerne verwöhnen wir unsere kleinen Gäste aus der Kinderkarte!

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Supplement
Stärkebeilagen und Gemüse.**

Bei Bratenstücken, Gulasch und Geschnetzeltem ebenso Fleisch

Hauptgerichte

Zusammengestellte Menus

Menu Grossmutter 54.00

Flädlisuppe

Rindsschmorbraten nach
Grossmutterart
Kartoffelstock und Gemüsegarnitur

Hausgemachte Süssmostcrème
mit Vanilleglace und Rahm

*** Menu Ticino 64.00**

Minestrone

Kalbs-Salimbocca mit
Risotto und Gemüse

Hausgemachtes Pannacotta
mit Waldbeersauce

Menu Stallstube 53.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Hacktätschli an Zwiebelsauce
gebratene Spätzli
Gemüse

Hausgemachte
Süssmostcrème mit Vanilleglace

Bauernmenu 53.00

Chrüsümüsisalat

Rindsvoreessen vom Hof
anThymian-Honig-jus
Kartoffelstock
Gemüse

Gebrannte Crème

Menu Züri 64.00

Blattsalat mit Croutons

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Butterrösti

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

***Menu Chef 56.00**

Lauchcrèmesuppe

Schweins-Cordonbleu
Pommes frites und Gemüse
(Kalbfleisch + FR.12.00)

hausgemachter Apfelstrudel mit
Vanilleglace

Menu Feinschmecker 86.00

Suppe nach Wahl

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfilet 180gr. vom Grill
niedergegart
hausgemachte Sauce béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Saisonales Parfait

Fleischlos

Älplermagronen ohne Speck mit Apfelmus	25.00
Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl	28.00
Gemüserisotto	28.00

Desserts

Erfrischende Süßmoschtcrème vom Hof mit Vanilleglace	9.50
Caramelisierter Apfel vom Hof mit Vanilleglace und Baumnusskrokant	12.50
Joghurtcrème mit Beeren	9.50
Heisse Liebe (Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm)	11.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace	10.50
Oberländer Bauernmeringue mit Früchten garniert Erdbeer- und Vanilleglace mit Rahm	12.50
Saison Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Saison Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	12.50
Toblerone Mousse mit Doppelrahm	11.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce (Saison)	11.50
Hausgemachtes Tiramisu in vielen Variationen je nach Saison Mit Erdbeeren, Orangen, Rhabarber, Apfel oder klassisch	11.50

Sehr beliebt: Saisonale

Hausgemachte, halbfrorene Parfaits mit Früchtebeilage	
Vanilleparfait mit Rhabarberkompott	
Erdbeerparfait garniert	
Himbeerparfait mit seinen Früchten	
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	
Lebkuchenparfait mit Mandarinen	
Zimtparfait mit mit caramelisierten Äpfeln vom Hof	11.50

Weine

Weissweine

Maurmer Bianca

vom eigenen Rebberg 2024	7.5 dl	44.00
Lattenberger Riesling x Sylvaner 2023	7.5 dl	45.00
Lattenberger Räuschling 2024	7,5 dl	47.00
Féchy, Martheray 2024	7.5 dl	38.00
Bogle Chardonnay Kalifornien 2023	7,5 dl	46.00
Quintett Assemblage Höngg	7,5 dl	54.00

Rosé

Stallstube Rosé 2024	7.5 dl	44.00
----------------------	--------	-------

Rotweine

Stallstube-wii

vom eigenen Rebberg 2024	7,5dl	44.00
Dôle AOC Valais 2023	7,5 dl	38.00
Zweigelt Dornenvogel 2021 A	7,5 dl	51.00
Calzadilla 14% E 2015 E	7,5 dl	58.00
Dehesa de Luna 2021 E	7,5 dl	48.00
Bogle Cabernet Sauvig. 2022 Cal (USA)	7,5 dl	44.00
Sassaia Merlot Ticino 2022	7,5 dl	49.00
Rubeno Lagrein 2024 I	7,5 dl	45.00
Primitivo Piluna Salento 2023 I	7,5 dl	48.00
Valpolicella Ripasso 2022 I	7,5 dl	49.00
Amarone della Valpolicella 2019 I	7,5 dl	72.00



Das gemütliche Restaurant am Greifensee.

Am linken Seeufer Maur – Uessikon,
direkt an der beliebten Velo- und Inlinestrecke.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie Bachofen
Rellikonstrasse 53
8124 Maur

Telefon 044/ 980 02 81

info@stallstube-maur.ch

www.stallstube-maur.ch

Öffnungszeiten:

Donnerstag: ab 16.00 Uhr
Freitag: ab 11.30 Uhr
Samstag + Sonntag ab 10.00 Uhr

