

Stall-Stube



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2024</i>	5.90
<i>vom eigenen Rebberg</i>	
<i>gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	
<i>Muurmer Rosé 2024</i>	
<i>vom eigenen Rebberg</i>	
<i>gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	
	5.90
<i>Prosecco GeG DOCG 2023</i>	
<i>De Faverí</i>	
	9.00
<i>Quitten-Cüpli</i>	
<i>Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup</i>	
	9.00
<i>Holunder-Cüpli</i>	
<i>mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	
	9.00
<i>Aperol Spritz</i>	
<i>mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	
	11.00
<i>Wildberry Lillet</i>	
<i>Mit Tonic, Eis und Wildbeeren</i>	
	11.00
<i>«Stallstube-Spritz» alkoholfrei</i>	
<i>Vertschi rosé Mineralwasser,</i>	
<i>hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze</i>	
	9.00
<i>Prosecco alkoholfrei</i>	9.00
<i>Vertschi rosé alkoholfrei</i>	
<i>Saft aus knackigen Trauben</i>	
	6.00

Vorspeisen



<i>Chrüsimüsisalat an Hausdressing</i>	9.50
<i>Spargelsalat mit Cherrytomaten an Orangenvinaigrette auf Buntem Salatbett</i>	16.50
<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing</i>	9.50
<i>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfauce</i>	16.00
<i>Unsere hausgemachten Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfauce</i>	
<i>Tagessuppe</i>	9.50
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	14.00
<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i>	21.00
<i>Stall-Stube Plättli Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig und Speck dazu zwei Sorten Käse</i>	24.00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH*

Hauptgänge

Saisonale Gerichte



- Spargelsalat mit Cherrytomaten**
an Orangenvinaigrette auf
buntem Salatbett 26.00
- Rindshacksteak vom Hof «spezial»**
Grilliertes Rindshacksteak vom Hof
mit Bärlauchbutter, serviert mit
grünen und weissen Spargeln
dazu Rosmarinkartoffeln 34.00
- Fusilli mit Pouletbruststreifen**
dazu grüne und weisse Spargeln,
Cherrytomaten und Rucola
serviert an einer Sbrinz-Rahmsauce 33.00
- Fusilli Vegetarisch**
dazu grüne und weisse Spargeln,
Cherrytomaten und Rucola
serviert an einer Sbrinz-Rahmsauce 28.00
- Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe**
Frisch aus dem Ofen (20 Min.) 22.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Unsere Klassiker

Rindsentrecôte vom Hof (200gr.), grilliert mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	46.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
Hausgemachte Hacktätschli , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof dazu hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg und Gemüse garnitur	31.00
Äplermagronen mit Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Äplermagronen ohne Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl	25.00
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen 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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit