

# Stall-Stube



## Apéro Empfehlungen

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

## Vorspeisen



<b>Chrüsimüsisalat</b> an Hausdressing	9.50
<b>Kleiner Gourmetsalat</b> an Honig-Senfauce bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu Mostbröckli von unseren Rindern	17.00
<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing	9.50
<b>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof</b> an Honig-Senfauce	16.00
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen:</b> Haussauce, Italienne, Honig-Senfauce	
<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</b>	18.00
<b>Wurstkäsesalat einfach</b>	18.00
<b>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</b>	21.00
<b>Hausgeräucherter Bauernschüblig</b>	14.00
<b>Hausgeräucherter Speck geschnitten</b>	18.50
<b>Stall-Stube Plättli</b> Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig und Speck dazu zwei Sorten Käse	24.00

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

## Hauptgänge



## Saisonale Gerichte

- Stall-Stuben Burger «Spezial»**  
grilliertes Rinds-Hacksteak vom Hof  
mit gelben Bio-Tomaten, Mozzarella,  
Basilikum-Pesto,  
Salatblatt, Zwiebelringe  
im knusprigen Bauernbrötchen  
serviert mit Pommes frites 34.00
- Egli-Chnusperli**  
dazu hausgemachte Tartarsauce  
und Chrüsimüsisalat 34.00
- Caesarsalat mit Poulet**  
Lattichsalat mit gebratenen Pouletstreifen  
und Sbrinzspänen 26.00
- Gourmetsalat an Honig-Senfsauce**  
Bunte Blattsalate mit frischen Früchten,  
Nüssen und Kernen  
dazu Mostbröckli von unseren Rindern 27.00
- Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce**  
und Chrüsimüsisalat 22.00
- 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

<b>Rindsentrecôte vom Hof</b> (200gr.), grilliert mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	46.00
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
<b>Hausgemachte Hacktätschli</b> , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof dazu hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg und Gemüse garnitur	31.00
<b>Äplermagronen mit Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
<b>Äplermagronen ohne Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
<b>Steindrüsen Riemen</b> vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
<b>Skater</b> grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl	25.00
<b>Stall-Stuben Burger</b> mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce	26.00
<b>Mistkratzerli (450g)</b> ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites	
<b>-Feurig</b> Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	36.00
<b>-0815</b> 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