



Stall-Stube

Apéro Empfehlungen



<i>Muurmer Bianca 2023</i> vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen	5.60
<i>Prosecco GeG DOCG 2022</i> De Faverí	9.00
<i>Quitten-Cüpli</i> Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup	9.00
<i>Holunder-Cüpli</i> mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9.00
<i>Aperol Spritz</i> mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.00
<i>Wildberry Lillet</i> Mit Tonic, Eis und Wildbeeren	10.00
<i>«Stallstube-Spritz» alkoholfrei</i> Vertschí rosé Mineralwasser, hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze	9.00
<i>Prosecco alkoholfrei</i>	8.00
<i>Vertschí rosé alkoholfrei</i> Saft aus grünen knackigen Trauben	6.00

Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> <i>an Hausdressing</i>	9.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln <i>an Hausdressing</i>	9.50
<i>Kleiner Gourmetsalat</i> <i>an Honig-Senfsauce</i> <i>bunte Blattsalate mit frischen Früchten,</i> <i>Nüssen und Kernen</i> <i>dazu Mostbröckli von unseren Rindern</i>	16.00
<i>Unsere Salatsaucen:</i> <i>Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce</i>	
<i>Tagessuppe</i>	9.50

Kalte Gerichte

<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i>	21.00
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	14.00
<i>Hausgeräucherter Speck geschnitten</i>	18.50
<i>Hausgeräucherter Speck am Stück</i>	17.00
<i>Stall-Stube Plättli</i> <i>Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami,</i> <i>Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucher</i> <i>Bauernschüblig, hausgeräucher</i> <i>Speck und zwei Sorten Käse</i>	24.00

Saisonale Gerichte



Skater an Mischpilz-Rahmsauce Grilliertes Rindshacksteak vom Hof mit Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse	33.00
Rindsschnitzel vom Hof Auf Peperonata mit Chilibutter und Butternudeln	34.00
Egli-Chnusperli dazu hausgemachte Tartarsauce und Chrüsimüsisalat	34.00
Penne Salsiccia « Steindrüsen» mit Tomatensauce, Kräutern und Knoblauch	29.00
Penne « Steindrüsen» An Tomatensauce, Kräuter und Knoblauch	26.00
Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe Frisch aus dem Ofen (ca. 20 Min.)	22.00
Caesarsalat mit Poulet Lattichsalat mit gebratenen Pouletstreifen und Parmesanspänen	26.00
Gourmetsalat an Honig-Senfsauce Bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu Mostbröckli von unseren Rindern	26.00
Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce und Chrüsimüsisalat	22.00

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (220gr.), 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 Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg	31.00
Äplermagronen mit Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Äplermagronen ohne Speck und «Bölleschweizi»	
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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team