



## Apéro-Empfehlungen

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Muurmer Bianca 2024<br>vom eigenen Rebberg<br>gekeltert von Fam. Schwarzenbach, Meilen             | 5.90  |
| Prosecco GeG DOCG 2023<br>De Faveri, Veneto                                                        | 9.00  |
| Quitten-Cüpli<br>Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup                                           | 9.00  |
| Holunder-Cüpli<br>mit hausgemachtem Holunderblütensirup                                            | 9.00  |
| Aperol Spritz<br>mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe                                        | 10.00 |
| Wildberry Lillet<br>Mit Tonic, Eis und Wildbeeren                                                  | 10.00 |
| «Stallstube-Spritz» alkoholfrei<br>Vertschí rosé, Mineralwasser,<br>Quittensirup, Eiswürfel, Minze | 9.00  |
| Prosecco alkoholfrei                                                                               | 8.00  |
| Vertschí rosé alkoholfrei<br>Saft aus grünen knackigen Trauben                                     | 6.00  |

## Vorspeisen

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Chrüsimüsisalat<br>an Hausdressing                               | 9.50  |
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln<br>an Hausdressing  | 9.50  |
| Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen<br>an Italiendressing    | 16.00 |
| Bunter Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof<br>an Honig-Senfsauce | 16.00 |
| Nüsslisalat mit Speck und Marroní<br>an Italiendressing          | 16.00 |
| Nüsslisalat mit Ei<br>an Hausdressing                            | 13.00 |
| Tagessuppe                                                       | 9.50  |
| Unsere Salatsaucen:<br>Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce     |       |

## Kalte Gerichte

|                                                                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgeräucherter Bauernspeck am Stück                                                                                                                    | 17.00 |
| Hausgeräucherter Bauernspeck geschnitten                                                                                                                 | 18.50 |
| Hausgeräucherter Bauernschüblig                                                                                                                          | 14.00 |
| Mostbröckliteller vom Hof                                                                                                                                | 26.00 |
| Grosser Chrüsimüsisalat                                                                                                                                  | 18.00 |
| Wurstkäsesalat einfach                                                                                                                                   | 18.00 |
| Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat                                                                                                                       | 21.00 |
| Stall-Stube Plättli<br>Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí,<br>Mostbröckli von unseren Rindern,<br>Bauernschüblig, Speck<br>und zwei Sorten Käse | 24.00 |

## Wildgerichte



### **Rehschnitzel (A)** an einer Zwetschgen-Wildsauce

Butterspätzli vom Schlattgut

Herbstliche Gemüsegar nitur

Gefüllter Apfel vom Hof

43.00

### **Hausgebeizter Hirschpfeffer (A)** Jäger Art

Butterspätzli vom Schlattgut

Herbstliche Gemüsegar nitur

Gefüllter Apfel vom Hof

39.00

### **Blätterteig- Pastetchen**

**mit Wildschwein-Geschnetzeltem**

gefüllt mit Waldpilzen an

einer Wildrahmsauce

Spätzli vom Schlattgut

und herbstliche Gemüsegar nitur

36.00

### **Wildbeilagenteller**

Butterspätzli vom Schlattgut, Kartoffel-Kürbis-Stock

Herbstliches Gemüse und gebratene Waldpilze

Gefüllter Apfel vom Hof

29.00

### **Blätterteig- Pastetchen**

gefüllt mit Waldpilzen an

einer Wildrahmsauce

Spätzli vom Schlattgut

und herbstliche Gemüsegar nitur

29.00

## Unsere Klassiker

|                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rinds-Entrecôte vom Hof</b> (220gr.), grilliert<br>mit hausgemachter Kräuterbutter<br>Gemüse garnitur und Pommes frites                                                                                      | 46.00 |
| <b>Grillierter Velosattel</b><br>Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter<br>dazu Pommes frites                                                                                                        | 24.00 |
| <b>Hausgemachte Hacktätzschli</b> , an Zwiebelsauce<br>Rindfleisch von unserem Hof<br>Gemüse garnitur und<br>Butterspätzli vom Schlattgut, Herliberg                                                            | 31.00 |
| <b>Äplermagronen mit Speck</b><br>und Bölleschweizi<br>dazu hausgemachtes Apfelmus                                                                                                                              | 26.00 |
| <b>Äplermagronen ohne Speck</b><br>und Bölleschweizi<br>dazu hausgemachtes Apfelmus                                                                                                                             | 24.00 |
| <b>Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe</b><br>Frisch aus dem Ofen ( ca. 20 Min.)                                                                                                                                      | 22.00 |
| <b>Steindrüsen Riemen</b> vom Grill<br>Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce<br>Pommes frites                                                                                                          | 23.00 |
| <b>Skater</b><br>grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof<br>hausgemachte Kräuterbutter<br>Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl                                                                | 25.00 |
| <b>Stall-Stuben Burger</b> mit Pommes frites<br>grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im<br>knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt,<br>Gurke und hausgemachter Cocktailsauce | 26.00 |
| <b>Mistkratzerli (450g)</b> ca. 20 Minuten Zubereitungszeit<br>Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen<br>Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites                                       |       |
| <b>-Feurig</b> Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)                                                                                                                                                    | 36.00 |
| <b>-0815</b> Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce                                                                                                                                                         | 36.00 |