



Apéro-Empfehlungen

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

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat an Hausdressing	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing	9.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen an Italiendressing	16.00
Bunter Blattsalat mit Mostbröckli vom Hof garniert mit Äpfeln und Trauben an Honig-Senfauce	16.00
Bio-Nüsslisalat mit Speck und Marroni an Italiendressing	16.00
Bio-Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	13.50
Tagessuppe	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfauce	

Kalte Gerichte

Hausgeräucher Bauernspeck am Stück	17.00
Hausgeräucher Bauernspeck geschnitten	18.50
Hausgeräucher Bauernschübli	14.00
Mostbröckliteller vom Hof	26.00
Grosser Chrüsimüsisalat	18.00
Wurstkäsesalat einfach	18.00
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat	21.00
Stall-Stube Plättli Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, Speck Bauernschübli, und zwei Sorten Käse	24.00

Hauptgänge

Saisonale Gerichte



Reh

Rehschnitzel (A)

an einer Zwetschgen-Wildrahmsauce
mit Butterspätzli vom Schlattgut und
herbstlicher Gemüse garnitur
dazu ein gefüllter Apfel vom Hof mit Preiselbeeren

43.00

Hirsch

Hausgebeizter Hirschpfeffer (A) Jäger Art

mit Butterspätzli vom Schlattgut
herbstlicher Gemüse garnitur
dazu ein gefüllter Apfel vom Hof mit Preiselbeeren

39.00

Hirsch-Hacktätschli

mit Herbsttrompeten an einer Wildpilzrahmsauce,
dazu Kartoffel-Kürbisstock
und herbstlicher Gemüse garnitur

38.00

Vegetarisch

Wildbeilagenteller

mit Butterspätzli vom Schlattgut,
Kartoffel-Kürbis-Stock
Herbstliches Gemüse und gebratene Waldpilze
dazu ein gefüllter Apfel vom Hof mit Preiselbeeren

29.00

Hausgemachte Kürbiswähe

mit Äpfeln, Baumnüssen, Curry und Pfefferfrischkäse
frisch aus dem Ofen (20 Min.)

28.00

Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe

frisch aus dem Ofen (20 Min.)

23.00

Unsere Klassiker

Rinds-Entrecôte vom Hof (220gr.)

mit hausgemachter Kräuterbutter

Gemüse garnitur und Pommes frites

46.00

Grillierter Velosattel

Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Pommes frites

25.00

Hausgemachtes Rinds-Hacktätschli

von unserem Hof an Zwiebelsauce

Butterspätzli vom Schlattgut, Herliberg

und Gemüse garnitur

31.00

Äplermagronen mit Speck

und Bölleschweizi

dazu hausgemachtes Apfelmus

27.00

Äplermagronen ohne Speck

und Bölleschweizi

dazu hausgemachtes Apfelmus

24.00

Steindrüsen Riemen

Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce

dazu Pommes frites

24.00

Skater

grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch von eigenen Hof

hausgemachter Kräuterbutter

dazu Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl

26.00

Stall-Stuben Burger

grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im

knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt,

Gurke und hausgemachter Cocktailsauce

dazu Pommes frites

27.00

Mistkratzerli (450g)

Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen

Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

-Feurig

mit Chilipaste gewürzt (scharf)

38.00

-0815

mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce

38.00