



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2024 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen	5.90
Prosecco GeG DOCG 2023 De Faveri	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
«Stallstube-Spritz» alkoholfrei Vertschí rosé Mineralwasser, hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze	9.00
Prosecco alkoholfrei	9.00
Vertschí rosé alkoholfrei Saft aus grünen knackigen Trauben	6.00

Vorspeisen



Stallstuben-Salat

Bunter Blattsalat mit Granatapfel
Fenchelstreifen und Baumnusskernen
an erfrischendem Orangendressing

11.50

Rindstatar Vorspeise

fein gewürzt, dazu Toastbrot und Butter

18.00

Rindstatar Hauptgang

fein gewürzt, dazu Toastbrot und Butter

32.00

Chrüsimsüsalat

an Hausdressing

9.50

Nüsslisalat mit Ei

an Hausdressing

13.00

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln

an Hausdressing

9.50

Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof

an Honig-Senfsauce

16.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Haussauce, Italiener, Honig-Senfsauce

Tagessuppe

9.50

Grosser Chrüsimsüsalat mit Ei

18.00

Wurstkäsesalat einfach

18.00

Wurstkäsesalat mit Chrüsimsüsalat

21.00

Stall-Stube Plättli

Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami,
Mostbröckli von unseren Rindern,
hausgeräuchter Bauernschübrig und Speck
dazu zwei Sorten Käse

24.00

Saisonale Gerichte

Hauptspeisen



Siedfleisch vom Hof mit Mark

Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht
Karotten, Lauch, Sellerie und Salzkartoffeln

33.00

Rindshacksteak vom Hof « spezial »

Grilliertes Rindshacksteak vom Hof
auf Orangen-Zitronen-Thymianrisotto
dazu Quittenchutney, garniert mit
hausgemachten schwarzen Nüssen

34.00

Rindshuft-Streifen vom Hof

dazu Orangen-Zitronen-Thymianrisotto
Garniert mit hausgemachten schwarzen Nüssen

38.00

Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Appenzellerkäse und Bauernschinken
dazu Pommes frites und Gemüse

34.00

Orangen-Zitronen-Thymianrisotto

Mit gehobeltem Sbrinz und
Garniert mit hausgemachten schwarzen Nüssen

28.00

Hausgemachte Käse-Zwiebelwähre

Frisch aus dem Ofen (20 Min.)

22.00

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüsegarnitur und Pommes frites	46.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
Hausgemachte Hackätschli; an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof dazu hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg und Gemüsegarnitur	31.00
Älplermagronen mit Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Älplermagronen ohne Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
Steindrüsens Riemer vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimsalat 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
Ihr Stallstuben-Team