



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2024</i> <i>vom eigenen Rebberg</i> <i>Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	<i>5.90</i>
<i>Prosecco GeG DOCG 2023</i> <i>De Faveri</i>	<i>9.00</i>
<i>Quitten-Cüpli</i> <i>Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup</i>	<i>9.00</i>
<i>Holunder-Cüpli</i> <i>mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	<i>9.00</i>
<i>Aperol Spritz</i> <i>mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	<i>11.00</i>
<i>«Stallstube-Spritz» alkoholfrei</i> <i>Vertschì rosé Mineralwasser,</i> <i>hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze</i>	<i>9.00</i>
<i>Prosecco alkoholfrei</i>	<i>9.00</i>
<i>Vertschì rosé alkoholfrei</i> <i>Soft aus grünen knackigen Trauben</i>	<i>6.00</i>

Vorspeisen



Stallstubben-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
Chrüsimüsisalat 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, Italienne, Honig-Senfsauce	
Tagessuppe	9.50
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	18.00
Wurstkäsesalat einfach	18.00
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat	21.00
Stall-Stube Plättli Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucher 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

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-Zwiebelwähe

Frisch aus dem Ofen (20 Min.)

22.00

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert Vom Hof 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 dazu hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg und Gemüse garnitur	31.00
Äplermagronen mit Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Äplermagronen ohne Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
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, Fisch CH

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team