



## 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

<i>Chrüsimüsisalat an Hausdressing</i>	9.50
<i>Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing</i>	13.00
<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing</i>	9.50
<i>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfsauce</i>	16.00
<i>Unsere hausgemachten Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce</i>	
<i>Tagessuppe</i>	9.50
<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i>	21.00
<i>Hausgeräuchter Bauernschüblig</i>	14.00
<i>Stall-Stube Plättli</i> <i>Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräuchter Bauernschüblig und Speck dazu zwei Sorten Käse</i>	24.00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.  
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH*

## Saisonale Gerichte

### Hauptspeisen



#### 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

#### 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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.

Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

# Unsere Klassiker

<b>Rinds Entrecôte vom Hof</b> (200gr.), grilliert Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüsegarnitur und Pommes frites	46.00
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
<b>Hausgemachte Hackätschli;</b> an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof dazu hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg und Gemüsegarnitur	31.00
<b>Älplermagronen mit Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
<b>Älplermagronen ohne Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
<b>Steindrüsens Riemer</b> vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
<b>Skater</b> grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimsalat oder Beilage nach Wahl	25.00
<b>Stall-Stuben Burger</b> mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce	26.00
<b>Mistkratzerli (450g)</b> ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites	
<b>-Feurig</b> Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	36.00
<b>-0815</b> 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**