



Winterkreationen



Vorspeisen

Chrüsimüsisalat	8.20
Bunt gemischter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln	8.20
Blattsalat mit Mostbröckli an Honig-Senfsauce	12.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.80
Tagessuppe	8.50

Unsere Salatsaucen:

Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce

Aus der kalten Küche

Es Waldfäscht (Cervelat mit Brot)	7.20
Ein Stück hausgeräucherter Speck	12.90
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	13.90
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	11.50
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	15.50
Wurstkäsesalat einfach	15.90
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat	17.90
Stall-Stube Plättli (Bauernschinken, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Bauernschüblig, geräucherter Speck und zwei Sorten Käse)	19.80
Käseplättli (5 Sorten aus der Region)	16.90
Hausgeräucherter Bauernschüblig	9.80

Hauptgerichte

Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Saisongemüse und Pommes frites	34.80
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites	22.90
Hausgemachte Hacktätschli mit Rindfleisch vom Hof Zwiebelsauce, Saisongemüse und Spätzli	23.90
Äplermagronen mit Speck , gebackene Zwiebelringe hausgemachtes Apfelmus vom Hof	19.80
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	18.90
Skater Grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch vom Hof Hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl	19.80
Skater mit frischem Saisongemüse	23.90
Stall-Stuben Burger Grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch vom Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salat, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce	11.80
Pot au Feu Siedfleisch vom eigenen Hof in Rindsbouillon gegart Suppengemüse und Salzkartoffeln	27.90

Ohne Fleisch



Gemüseteller	23.50
Spätzliteller mit Gemüsewürfel an Käserahmsauce	18.90
Äplermagronen ohne Speck , gebackene Zwiebelringe hausgemachtes Apfelmus vom Hof	18.90

Mistchratzerli – Variationen
Im Ofen gebraten, knusprig und saftig.



- **0815 Mistchratzerli**
Traditionell mit hausgemachter Gewürzmischung unverkennbarer Geschmack, so wie man es kennt mit BBQ-Sauce 28.90

- **Feuriges Mistchratzerli**
Mit Chili und Knoblauch gewürzt (scharf) für die, die es scharf und feurig lieben mit Sauerrahmsauce (bändigt das Feuer) 28.90

**Mistchratzerli (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)
werden im Chörbli serviert, Pommes frites separat dazu**

Flammespiess



Grillieren Sie das Fleisch nach Ihrem Geschmack selbst am Tisch.
Mit einem speziellen Brenn- Gel entflammen wir an Ihrem Platz ein eigenes Feuer.

Die Brennflüssigkeit ist ungefährlich, geschmacksneutral, umweltfreundlich und auf Alkohol basierend.

- Rindfleischspiess 180g mit Chrüsimüsalat
BBQ- , Knoblauchsauce und hausgemachte Kräuterbutter 29.80

- Portion Pommes 5.50

Fortsetzung folgt...

Ab 2. Februar 2012 in der Stall-Stube zu Maur

Eine kulinarische Reise in den Süden der Schweiz



Restaurant Stall-Stube
Relikonstrasse 53
8124 Maur
044 980 02 81
info@stallstube-maur.ch