

Stall-Stube



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2019 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach Meilen</i>	5.40
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2019 De Faverí</i>	9.-
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.-
<i>Vertschi rosé Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.-

Wein Empfehlungen

<i>Bianca 2019 vom eigenen Rebberg Gekeltert von Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl	5.40	7.5 dl	39.50
<i>Stallstube Wü AOC 2019 vom eigenen Rebberg Gekeltert von Schwarzenbach Meilen</i>	1 dl	5.40	7.5 dl	39.50

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat an Hausdressing (1,3)	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing (1,2,3)	9.50
Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfauce (3)	15.00
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing (1)	12.00
Nüsslisalat mit Rindsleberli an italienischem Dressing	16.00
Tagessuppe	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfauce (3)	

Kalte Speisen

Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck	15.00
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.00
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.00
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.00
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	18.00
Würstkäsesalat einfach (1,3)	17.00
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)	20.00
Stall-Stube Plättli (1) Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	24.00

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.

Hauptgerichte

<i>Schweins Cordon-bleu, gefüllt mit Greyerzerkäse und Bauernschinken, dazu Pommes-frites und Gemüse</i>	32.00
<i>Rinds-Roulade (aus Fleisch von unserem Hof) mit Kartoffelstock und Rotkraut^(1,2)</i>	33.00
<i>Geschnetzelte Rindsleber mit frischen Kräutern gebraten dazu Butterrösti ^(1,2)</i>	25.00
<i>Hausgemachter Gemüse-Vegi-Burger mit Quinoa und Bulgur im Sesambun</i>	24.00
<i>Hausgemachter Gemüse Vegi-Skater mit Quinoa und Bulgur dazu Chrüsimüsisalat, oder Beilage nach Wahl</i>	24.00
<i>Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites</i>	
<i>-Feurig Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)</i>	34.00
<i>-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce</i>	34.00



Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.

Beliebte Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (220gr.), grilliert an hausgemachter Pfeffersauce Herbstgemüse und Pommes frites (1,2,3)	44.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	23.00
Hausgemachte Hacktätzchli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3,)	28.00
Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	24.00
Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	23.00
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)	21.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	24.00
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	24.00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.