



# Stall-Stube



**Menüvorschläge**

**2022**

# Herzlich Willkommen

## R e s t a u r a n t z u r S t a l l s t u b e

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Bankettes oder Familienfeier mit dieser Broschüre behilflich zu sein und setzen alles daran, damit Ihr Anlass zu einem gelungenen und einmaligen Erlebnis wird.

Um auf alle Ihre Wünsche eingehen zu können, schätzen wir es sehr,  
wenn Sie mit uns

**im Voraus einen Termin für die Menübesprechung vereinbaren.**

Unsere Räumlichkeiten:

Stall 58 Personen

Tenne 38 Personen

Räbhüsli, mit Blick auf See und Berge ab 60 Personen (nur Aperó)

Mindest- Teilnehmerzahl sind 15 Personen

Um die Qualität der einzelnen Gerichte nicht zu beeinträchtigen bitten wir Sie die maximale Personenzahl zu berücksichtigen.

Für sämtliche Veranstaltungen bitten wir Sie um Bekanntgabe der verbindlichen Personenzahl 2 Tage im Voraus.

**Menu Auswahl 10 Tage im Voraus bekannt geben!**

Für nicht erschienene Gäste müssen wir Ihnen den vollen Preis in Rechnung stellen.

Toleranz:

- 5% der gemeldeten Teilnehmer.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Preis- & Angebotsänderungen vorbehalten!

Die nachstehenden Vorschläge können selbstverständlich individuell nach Ihren Vorstellungen geändert oder ergänzt werden.

Aus organisatorischen Gründen sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menu beschränken (plus Gäste mit fleischlosem Menu).

Übrigens:

- bewirtschaften wir unseren Betrieb nach IP- Richtlinien!
- stammt unser Fleisch von artgerechter Haltung hier aus der Umgebung und speziell das Rindfleisch vom eigenen Hof!
  - werden Buureschüblig und Speck im Haus geräucht!
    - pressen wir Süssmost und Schnäpse mit Obst von unseren Hochstamm- Bäumen
- haben Sie unseren Rot- und Weisswein vom eigenen Rebberg schon probiert?



## Apéro

Spritziger Weisswein nach Ihrer Wahl, Muurmer Chlöpfmoscht, Prosecco, Früchtebowle, Campari, Cynar, Martini bianco Orangensaft und Tomatensaft.

|                               |       |      |         |       |
|-------------------------------|-------|------|---------|-------|
| Chlöpfmoscht 7,5% Vol.:       | Cüpli | 7.00 | Flasche | 39.00 |
| Prosecco 12% Vol.:            | Cüpli | 8.00 | Flasche | 42.00 |
| Vertschi ohne Alkohol         | Glas  | 6.00 |         |       |
| Soft aus grünen Trauben 5 dl. |       |      | Flasche | 22.00 |

## Beilagen

|   |              |
|---|--------------|
| Hausgemachtes Speck- und Chnolibrot               | 5.00 / Pers. |
| Hausgemachtes Speckbrot                           | 5.00 / Pers. |
| Hausgemachtes Knoblibrot                          | 5.00 / Pers. |
| Bauernschüblig und Speck hausgeräucht             | 7.00 / Pers. |
| (Chnolibrot, hausgeräucherter Speck und Schüblig) | 8.50 / Pers. |

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Grüner Blattsalat                                 | 9.50  |
| Chrüsimüsisalat                                   | 9.50  |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Saison)             | 11.00 |
| Nüsslisalat mit hausgeräuchtem Schottischem Lachs | 15.00 |

## Als Zutaten:

|  |      |
|--|------|
| Gebratene Pilze, Brotwürfeli und Speck | 2.50 |
|--|------|

|  |       |
|--|-------|
| Coleslaw-Salat (Kabissalat mit Speckstreifen)  | 10.00 |
| Frischer Selleriesalat mit Apfel und Baumüssen | 10.50 |

|   |       |
|---|-------|
| Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Saisonsalatbouquet | 16.00 |
|---|-------|

|               |      |
|---------------|------|
| <u>Suppen</u> | 8.50 |
|---------------|------|

|   |
|---|
| Bauernsuppe (Klare Gemüsesuppe mit Speck) |
| Flädli-suppe                              |
| Tomaten-crèmesuppe mit Basilikum          |
| Kartoffel-suppe mit Lauchstreifen         |
| Kürbis-crèmesuppe (Saison)                |
| Spargel-crèmesuppe (Saison)               |
| Griessuppe mit Lauch                      |
| Lauch-crèmesuppe                          |
| Minestrone (ab 15 Personen)               |

## **Hauptgerichte**

### Rindfleisch von unserem Bauernhof

|  |       |
|--|-------|
| Rindsschmorbraten vom Hof nach Grossmutterart<br>Kartoffelstock und Gemüse garnitur      | 33.00 |
| Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter<br>Pommes Frites und Saisongemüse | 44.00 |
| Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“<br>Pilaw Reis und Saisongemüse                         | 38.00 |
| Hacktätschli an Zwiebelsauce<br>gebratene Spätzli und Saisongemüse                       | 29.00 |
| Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise<br>Röstikroketten und Gemüse garnitur      | 52.00 |
| * Rinds- Rib Eye vom Hof mit Kräuterbutter<br>Kartoffelgratin und Saisongemüse           | 44.00 |

### Kalbfleisch

|   |               |
|---|---------------|
| Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce<br>Röstikroquetten, Gemüsebouquet                              | 38.00         |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art und Butter-Rösti<br>Zusätzlich Gemüse                                    | 38.00<br>4.00 |
| Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet  | 39.00         |
| Kalbsteak am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce<br>mit Cognac verfeinert<br>Butternudeln und Gemüse garnitur | 45.00         |
| Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce<br>Butternudeln und Saisongemüse  | 38.00         |

## Hauptgerichte

### Schweinefleisch

|  |       |
|--|-------|
| Schweins-Cordonbleu<br>Pommes frites und Saisongemüse (bis 20 Pers.)                               | 33.00 |
| Schweinshalsbraten an Rosmarinjus<br>Kartoffelstock und Gemüse garnitur                            | 27.00 |
| * Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce<br>Butternudeln und Gemüsebouquet                       | 27.00 |
| * Schweinshalssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<br>Pommes Frites und Gemüse garnitur | 28.00 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten, an Calvadossauce<br>Reis und Saisongemüse                         | 35.50 |

### Fisch

|  |       |
|--|-------|
| Gebratene Forellen-, Saiblingsfilet<br>mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln oder<br>pochiert auf Kräuterrahmsauce und Butterkartoffeln<br>Broccoli und Blattspinat | 34.00 |
| Pouletgeschnetzeltes ( CH) an Currysauce, im Reisring<br>mit Früchten garniert   | 26.00 |

### Kinder- Menu

Gerne verwöhnen wir unsere kleinen Gäste aus der Kinderkarte !

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Supplément  
Stärkebeilagen und Gemüse.**

**Bei Bratenstücken, Gulasch und Geschnetzeltem ebenso Fleisch !**

## Hauptgerichte Zusammengestellte Menus

### Menu Grossmutter 51.00

Flädli-suppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten nach  
Grossmutterart

Kartoffelstock und Gemüse-garnitur

\*\*\*

Hausgemachte Süssmostcrème

### Menu Züri 58.00

Blattsalat mit Crôutons

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an  
Champignonsrahmsauce  
Butterrösti

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit  
Vanilleglace und Rahm

### \* Menu Ticino 58.00

Minestrone

\*\*\*

Kalbs-Saltimbocca mit  
Risotto und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Pannacotta  
mit Waldbeersauce

### \* Menu Chef 52.00

Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Schweins-Cordonbleu  
Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Hausgem. Apfelstrudel mit  
Vanilleglace

### Menu Stallstube 50.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

\*\*\*

Hacktätschli an Zwiebelsauce  
gebratene Spätzli

Gemüse

\*\*\*

Süssmostcrème mit Vanilleglace

### Menu Feinschmecker 80.00

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten vom Grill

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

\*\*\*

Ein Parfait nach Wahl

### Bauernmenu 46.00

Chrüsümüsalat

\*\*\*

Schweinshalsbraten

Kartoffelstock

Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

## Fleischlos

Älplermagronen ohne Speck mit Apfelmus 23.00

Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl 26.00

## **Reichhaltiger Buure – Zmorge 10.30 -13.00**

**Ab 15-40 Personen, jeweils Samstag auf Anfrage**

40.00 / Person

Kaffee (Sirocco), diverse Teesorten (Sirocco Bio-Tee), Ovo, Schoggi,  
Orangensaft, Süssmost vom Hof,  
selbstgemachter Zopf, diverse Brote, Bienenhonig,  
hausgemachte Konfitüren, Fleischplatten mit Bauernschinken,  
hausgeräuchtem Speck und Bauernschüblig, Rohschinken,  
Mostbröckli, Aufschnitt usw.  
Käseplatten mit Käse vom Oberland, frisches Birchermüesli,  
Speckrösti mit Spiegeleier,  
Früchteplatte usw.

alles ab Buffet, so viel Sie mögen!

### **Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen**

Glas Chlöpfmost 7.00

Glas Prosecco 8.00

Vertschi ohne Alkohol

Saft aus grünen Trauben 5 dl. Flasche 22.00

### **Schottischer Lachs**

50 gr. 9.00



## **Desserts**

|  |               |
|--|---------------|
| Erfrischende Süessmoschtcrème vom Hof mit Vanilleglace   | 9.50          |
| Brännli Crème nach Grossmutterart  | 9.50          |
| Joghurtcrème mit Beeren  | 8.50          |
| Heisse Liebe<br>(Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm)   | 10.50         |
| Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace   | 9.50          |
| Oberländer Bauernmeringue mit Früchten garniert<br>Erdbeer- und Vanilleglace mit Rahm                                  | 10.80         |
| Saison Fruchtsalat mit Rahm<br>mit Vanilleglace und Rahm   | 9.50<br>10.50 |
| Toblerone Mousse auf Mascarponesauce   | 11.00         |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce (Saison)   | 9.50          |
| Ananascarpaccio an caramelisierter Orangensauce<br>Zitronensorbet  | 11.50         |
| Hausgemachtes Tiramisù in vielen Variationen je nach Saison<br>Mit Erdbeeren, Orangen, Rhabarber, Apfel oder klassisch | 10.80         |

### **Sehr beliebt:**

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachte, halbgefrorene Parfaits mit Früchtebeilage<br>Nach Saison z.B.: |       |
| Erdbeerparfait garniert  |       |
| Himbeerparfait mit seinen Früchten   |       |
| Erfrischendes Limettenparfait  |       |
| Grand Marnier Parfait mit Orangensalat                                       |       |
| Lebkuchenparfait mit Mandarinen  |       |
| Zimtparfait mit Rotweibirne  | 10.50 |



# Weine

## Weissweine

### **Maurmer Bianca**

|                                       |        |       |
|---------------------------------------|--------|-------|
| vom eigenen Rebberg 2020              | 7.5 dl | 40.00 |
| Lattenberger Riesling x Sylvaner 2020 | 7.5 dl | 40.00 |
| Lattenberger Räuschling 2020          | 7,5 dl | 45.00 |
| Féchy, Martheray 2020                 | 7.5 dl | 37.50 |
| Bogle Chardonnay Kalifornien 2017     | 7,5 dl | 42.00 |

## Rosé

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| <b>Stallstube Rosé</b> 2020 | 7,5 dl | 40.00 |
| Vom eigenen Rebberg         |        |       |

## Rotweine

### **Stallstube-wii**

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| vom eigenen Rebberg 2020                | 7,5dl  | 40.00 |
| Zweigelt Dornenvogel 2018 A             | 7,5 dl | 49.00 |
| Calzadilla 14% E 2013 E                 | 7,5 dl | 56.00 |
| Dehesa de Luna 2018 E                   | 7,5 dl | 45.00 |
| Bogle Cabernet Sauvign. 2018 Cal ( USA) | 7,5 dl | 41.00 |
| Barbera Valle Asinari San Marzano 2018  | 7,5 dl | 49.00 |
| Emozione Negroamaro 2018 I              | 7,5 dl | 49.00 |
| Primitivo di Salento Piluna 2020 I      | 7,5 dl | 42.00 |
| Valpolicella Ripasso 2019 I             | 7,5 dl | 45.00 |
| Amarone della Valpolicella 2015 I       | 7,5 dl | 76.00 |



Das gemütliche Restaurant am Greifensee.

Am linken Seeufer Maur – Uessikon,  
direkt an der beliebten Velo- und Inlinestrecke.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie D. + M. Bachofen-Manser  
Rellikonstrasse 53  
8124 Maur

Telefon 044/ 980 02 81

[info@stallstube-maur.ch](mailto:info@stallstube-maur.ch)

[www.stallstube-maur.ch](http://www.stallstube-maur.ch)

### Öffnungszeiten:

Donnerstag: ab 16.00 Uhr

Freitag: ab 11.30 Uhr

Samstag + Sonntag ab 10.00 Uhr

