



## *Apéro Empfehlungen*

<i>Muurmer Bianca 2022</i>	<i>5.60</i>
<i>vom eigenen Rebberg</i>	
<i>Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	
<i>Rosé 2021</i>	<i>5.60</i>
<i>vom eigenen Rebberg</i>	
<i>Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	
<i>Sauvignon Blanc 2022</i>	<i>6.60</i>
<i>Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	
<i>Erfrischend fruchtig mit intensiven Aromen</i>	
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	<i>8.00</i>
<i>Prosecco GeG DOCG 2021</i>	
<i>De Faverí</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>10.00</i>
<i>Vertschí rosé alkoholfrei</i>	
<i>Soft aus grünen knackigen Trauben</i>	<i>6.00</i>

## Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat an Hausdressing</i>	9.50
<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing</i>	9.50
<i>Bio-Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing</i>	12.00
<i>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfauce</i>	15.00
<i>Geräuchertes Forellenfilet vom Schwarzwald mit Meerrettichschaum und Nüsslisalat Bouquet dazu Toastbrot und Butter</i>	18.00
<i>Unsere Salatsaucen: Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfauce (3)</i>	
<i>Tagessuppe</i>	9.50

## Kalte Gerichte

<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i>	21.00
<i>Mostbröckliteller vom Hof</i>	26.00
<i>Stall-Stube Plättli Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse</i>	24.00

## Spezial Gerichte

*Schweinskotelette CH (250gr.)  
mit Kräuterschaum überbacken  
dazu Spätzli vom Schlattgut  
und Bohnenbündeli mit Speck* 34.00

*Rindsragout vom Hof  
an einer Morchelsauce  
mit hausgemachtem Kartoffelstock  
und Marktgemüse* 38.00

*Skater« spezial» vom Hof  
Grilliertes Rindshacksteak vom Hof  
auf knuspriger Rösti  
mit Zwiebel-Tomaten Chutney und  
gebratenem Speck  
dazu ein Schälchen Chrüsimüsisalat* 31.00

*Hausgemachter Gemüse-Vegí-Burger  
mit Kichererbsen, Quinoa und Bulgur  
im knusprigen Sesambun, Gurkenscheiben  
hausgemachte Cocktailsauce  
dazu Chrüsimüsisalat* 26.00

# Unsere Klassiker

<b>Rinds Ribeye vom Hof</b> (220gr.), grilliert Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	45.00
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
<b>Hausgemachte Hacktätschli</b> , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg	31.00
<b>Äplermagronen mit Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
<b>Äplermagronen ohne Speck</b> und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
<b>Steindrüsen Riemen</b> vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
<b>Skater</b> grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat 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	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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team