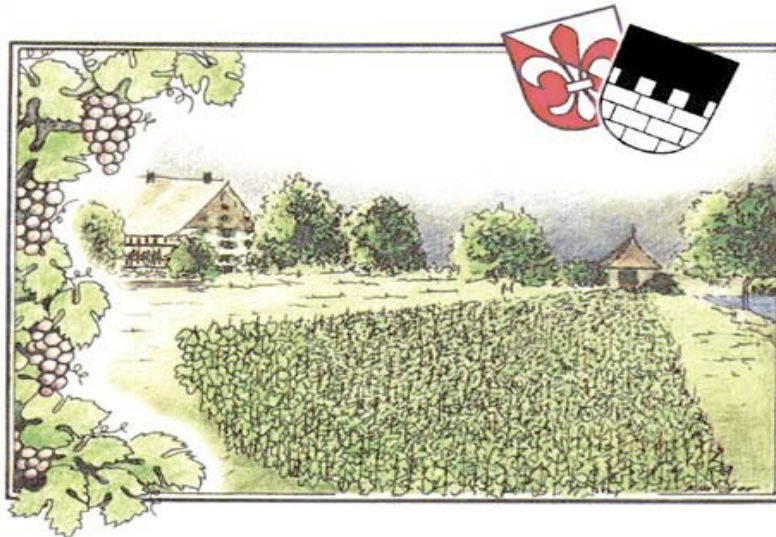


Stall-Stube



Menüvorschläge

2017



Herzlich Willkommen in der B e s e n b e i z 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 (kleines Foto oben)

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	45.00
Früchtebowle mit Prosecco	Glas	9.50		
Früchtebowle ohne Alkohol	Glas	6.00		
Vertschi ohne Alkohol	Glas	6.00		
Saft aus grünen Trauben 5 dl.			Flasche	24.00

Beilagen

Hausgemachtes Speck- und Chnolibrot	4.50 / Pers.
Hausgemachtes Speckbrot	4.00 / Pers.
Hausgemachtes Knoblibrot	4.00 / Pers.
Bauernschüblig und Speck hausgeräucht	7.00 / Pers.
(Chnolibrot, hausgeräucher Speck und Schüblig)	8.50 / Pers.

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.50
Chrüsimüsisalat	8.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Saison)	10.00
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	9.00
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Saisonsalatbouquet	16.00

Suppen

8.50

Bauernsuppe (Klare Gemüsesuppe mit Speck)
Flädli-suppe
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen
Kürbiscrèmesuppe (Saison)
Spargelcrèmesuppe (Saison)
Griessuppe mit Lauch
Lauchcrèmesuppe
Minestrone (ab 15 Personen)

Hauptgerichte

Rindfleisch von unserem Bauernhof

Rindsschmorbraten vom Hof nach Grossmutterart Kartoffelstock und Gemüsegar nitur	31.50
* Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse	39.00
Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“ Pilaw Reis und Saisongemüse	29.50
Hacktätschli an Zwiebelsauce gebratene Spätzli und Saisongemüse	25.50
* Rindsfiletmédailles, Sauce Bearnaise Röstikroketten und Gemüsegar nitur	45.00
Paprikagulasch nach ungarischer Art Spätzli und Gemüsebouquet	27.00
* Rinds- Hohrückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Saisongemüse	35.00

Kalbfleisch

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Röstikroquetten, Gemüsebouquet	33.00
Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art und Butter-Rösti nach Wahl mit oder ohne Nierli	36.00
* Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet	36.50
* Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert Butternudeln und Gemüsegar nitur	45.00
* Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	36.00

* **Bis 30 Personen**

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Schweinscordonbleu Pommes frites und Saisongemüse (bis 20 Pers.)	31.00
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur	25.00
* Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	27.00
* Schweinshalssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	27.50
* Schweinsfiletmédailles an Calvadossauce Pilaw- Reis und Saisongemüse	34.50
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat Blattsalatbouquet	22.50

Fisch

Gebratene Forellen-, Saiblingsfilet mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln oder pochiert auf Kräuterrahmsauce und Butterkartoffeln Broccoli und Blattspinat	33.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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 !

*** Bis 30 Personen**

Hauptgerichte Zusammengestellte Menus

Menu Grossmutter 49.50

Flädli-suppe

Rindsschmorbraten nach
Grossmutterart
Kartoffelstock und Gemüse-garnitur

Hausgemachte Süssmostcrème

Menu Züri 53.50

Blattsalat mit Crôutons

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Butterrösti

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

* Menu Ticino 47.00

Minestrone

Schweins-Saltimbocca mit
Risotto und Gemüse

Hausgemachtes Pannacotta
mit Waldbeersauce

Menu Chef 49.00

Lauchcrèmesuppe

Schweinscordonbleu
Pommes frites und Gemüse

Hausgem. Apfelstrudel mit
Vanilleglace

Bauernmenu 41.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Hacktätschli an Zwiebelsauce
gebratene Spätzli
Gemüse

gebrannte Crème

* Menu Feinschmecker 89.00

Kl. Tomaten-crèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

1. Gang: Schweinsfiletmédailles an Calvados
dreifarbigem Reis
Broccoli und Blattspinat
*
2. Gang: Rindsfiletmédailon vom Grill
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Kleines Gemüsebouquet

Ein Parfait nach Wahl

* Bis 30 Personen

Fleischlos

Äplermagronen ohne Speck mit Apfelmus 20.00

Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl 24.00

Reichhaltiger Buure – Zmorge 10.30 -13.00

Ab 15 Personen auf Anfrage oder
Jeden 1. Sonntag im Monat auf Reservation

34.50 / Person

Kaffée, diverse Teesorten, 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 von übergelücklichen Hühnern,
Früchtekorb 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 24.00

Hausgeräucherter schottischer Lachs

50 gr. 9.00



Desserts

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

Sehr beliebt:

Hausgemachte, halbgefrorene Parfaits mit Früchtebeilage Nach Saison z.B.:	
Erdbeerparfait garniert	
Himbeerparfait mit seinen Früchten	
Erfrischendes Limettenparfait	
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	
Lebkuchenparfait mit Mandarinen	
Zimtparfait mit Rotweinbirne	10.50

Weine

Weissweine

Maurmer Bianca

(vom eigenen Rebberg) 2015

	7.5 dl	38.00
Lattenberger Riesling x Sylvaner 2014	7.5 dl	38.00
Lattenberger Rauschling 2015	7,5 dl	42.00
Féchy, Martheray 2015	7.5 dl	35.00
Gewürztraminer Del Vero E 2014	7.5 dl	39.50
Bogle Chardonnay Cal 2013	7,5 dl	39.50

Rosé

Twanner Oeil de Perdrix 2014	5 dl	23.50
------------------------------	------	-------

Rotweine

Stallstube-wii

(vom eigenen Rebberg) 2015

	7,5dl	38.00
Malanser Blauburgunder CH	5 dl	23.50
Twanner Pinot noir CH	5 dl	23.50
Zweigelt Dornenvogel A 2012	7,5 dl	49.00
Calzadilla 14% E 2008 E	7,5 dl	56.00
Dehesa de Luna 14,5%E 2013	7,5 dl	42.00
Bogle 2012 Cal 14,5%	7,5 dl	39.50
Emozione Negroamaro2013 I 14%	7,5 dl	49.00
Primitivo di Salento Piluna I 2014	7,5 dl	36.00
Valpolicella Ripasso I 2013	7,5 dl	39.50
Amarone della Valpolicella I 2009	7,5 dl	76.00



Die gemütliche Besenbeiz 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

Fax 044/ 980 02 91

info@stallstube-maur.ch

www.stallstube-maur.ch

Öffnungszeiten :

Donnerstag + Freitag : ab 16.00 Uhr

Samstag + Sonntag : ab 10.00 Uhr

