



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2017 vom eigenen Rebberg	5.20
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2018 De Faverí	9.-
Holundercüpli Prosecco mit Holunderblütensirup	9.-
Gespritzter Weisswein mit Holunder	8.50
Gespritzter Weisswein	7.00
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

Wein Empfehlungen

Maurmer Bianca 2017 Hauswein vom eigenem Rebberg	1 dl	5.20	7.5 dl	38.-
Stallstübewü 2017 Hauswein vom eigenem Rebberg	1 dl	5.20	7.5 dl	38.-
Gergenti Nero d'Avola und Merlot 2016 Sicilia DOC	1 dl	5.90	7.5 dl	42.-

Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> (3)	9.50
<i>Bunt gemischter Blattsalat</i> <i>mit gerösteten Brotwürfeln</i> (2,3)	9.50
<i>Junge Blattsalate mit Mostbröckli von unserem Hof</i> <i>an Honig-Senfsauce</i> (3)	15.-
<i>Tomaten Mozzarella Burger</i> <i>Auf Rucolabeet mit Balsamicodressing</i>	15.50
<i>Cole-Slaw Salat</i> (3) <i>Amerikanischer Kohlsalat mit Karotten</i>	9.50
<i>Taggesuppe</i> (1,2,3)	9.50
<i>Unsere Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce</i>	

Für zwischendurch

<i>Es Waldfäscht (Cervelat mit Brot)</i> (1,2)	7.-
<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.-
<i>Wurstkäsesalat einfach</i> (1,3)	17.-
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i> (1,3)	20.-
<i>Ein Stück hausgeräucherter Bauern-Speck</i>	15.-
<i>Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck</i>	17.-
<i>Portion fein aufgeschnittenes Mostbröckli</i> <i>Von unseren Rindern</i>	22.-
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	12.-
<i>Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse</i> (1)	13.-
<i>Stall-Stube Plättli</i> <i>(Bauernschinken, Rohschinken, Salamí, Mostbröckli,</i> <i>Bauernschüblig, geräucherter Speck und zwei Sorten Käse)</i> (1)	22.-

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

Burger Variationen

Stall-Stuben Burger

Grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof
im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen
Salatblatt, Gurke und Hausgemachter Cocktailsauce (2,4) 22.-

Stall-Stuben Burger Spezial

Grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof
Im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen
Salatblatt, Gurke und Hausgemachter Cocktailsauce (2,4) 29.-

Pulled pork Burger

Langsam gegarter Schweinshals, zerzupft,
im luftigen Sesam-Bun mit rauchiger BBQ-Sauce
Eisberg, Zwiebelringe, Gurke und Tomate (1,2) 29.-

Chicken Crispy

Poulet-Schänkefleisch (CH) im Cornflakesmantel
Eisbergsalat, Frühlingszwiebeln, Papaya und Currysauce
Serviert im Chiabatta-Brötchen (1,3) 29.-

Vegí Burger

Hausgemachte Bulgurtätschli (Weizenprodukt)
im vitalen Dinkelbrötchen mit Eisbergsalat, Gurken,
Tomaten und Joghurt-Kräutersauce (1,3,4) 26.-

Der kalorienreduzierte Burger

Grilliertes Rinds-Hacksteak vom Hof eingepackt
im Eisbergsalat mit Zwiebelringen, Gurke
und hausgemachter Cocktailsauce (1,2,3,4) 19.-

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert

Mit Süsskartoffel frites +2.50

Menü Änderungen nicht möglich

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

Klassische Hauptgerichte

<i>Rindshohrücken vom Hof (200gr.) an Pfeffersauce</i> <i>Saisongemüse und Pommes frites (1,4)</i>	36.-
<i>Grillierter Velosattel</i> <i>Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites (1,4)</i>	23.-
<i>Hausgemachte Hacktätzchli mit Rindfleisch vom eigenen Hof</i> <i>Zwiebelsauce, Saisongemüse und Spätzli (1,2,3,4)</i>	26.-
<i>Äplermagronen mit Speck, gebackene Zwiebelringe</i> <i>Hausgemachtes Apfelmus vom Hof (1,2)</i>	22.-
<i>Äplermagronen ohne Speck, gebackene Zwiebelringe</i> <i>Hausgemachtes Apfelmus vom Hof (1,2)</i>	21.-
<i>Steindrüsen Riemen vom Grill</i> <i>Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce</i> <i>Pommes frites (2,4)</i>	20.-
<i>Skater</i> <i>Grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof</i> <i>Hausgemachter Kräuterbutter</i> <i>Chrusimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,3,4)</i>	22.-
<i>Mistkrazerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit</i> <i>Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen</i> <i>Geschmacksrichtungen</i> <i>Dazu Pommes frites (4)</i>	
-Feurig Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Euch 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.