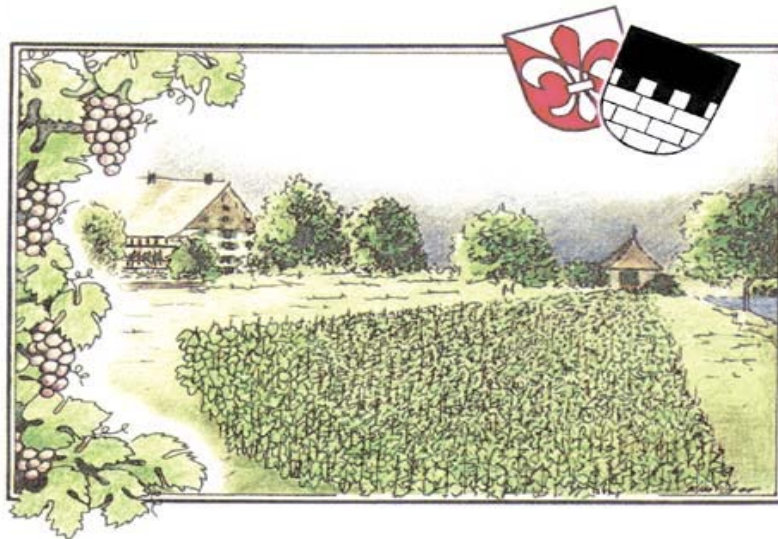


# Stall-Stube



## Menüvorschläge

2020



## 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 (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	42.00
Früchtebowle mit Prosecco	Glas	9.50	Liter	38.00
Früchtebowle ohne Alkohol	Glas	6.00	Liter	26.00
Vertschi ohne Alkohol	Glas	6.00		
Saft aus grünen Trauben 5 dl.			Flasche	22.00

## Beilagen

Hausgemachtes Speck- und Chnolibrot	4.50 / Pers.
Hausgemachtes Speckbrot	4.50 / Pers.
Hausgemachtes Knoblibrot	4.00 / 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	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 Gemüse garnitur	31.50
* Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse	42.00
Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“ Pilaw Reis und Saisongemüse	29.50
Hacktätschli an Zwiebelsauce gebratene Spätzli und Saisongemüse	28.00
* Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise Röstikroketten und Gemüse garnitur	45.00
* Rinds- Hohrückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Saisongemüse	35.00

### Kalbfleisch

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Röstikroquetten, Gemüsebouquet	33.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art und Butter-Rösti Zusätzlich Gemüse	36.00 4.00
* Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet	37.00
Kalbsteak am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert Butternudeln und Gemüse garnitur	45.00
* Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	36.00

**\* Bis 30 Personen**

## Hauptgerichte

### Schweinefleisch

Schweins-Cordonbleu 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
Schweinsfilet am Stück gebraten, an Calvadossauce 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
Pouletgeschnetztes ( CH) an Currysauce, im Reisring 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 Geschnetztem ebenso Fleisch !

**\* Bis 30 Personen**

# Hauptgerichte

## Zusammengestellte Menus

### Menu Grossmutter 50.50

Flädli-suppe

\*\*\*

Rindsschmorbraten nach

Grossmutterart

Kartoffelstock und Gemüse-garnitur

\*\*\*

Hausgemachte Süssmostcrème

### Menu Züri 56.00

Blattsalat mit Croutons

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an

Champignonsrahmsauce

Butterrösti

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit

Vanilleglace und Rahm

### \* Menu Ticino 56.00

Minestrone

\*\*\*

Kalbs-Saltimbocca mit

Risotto und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Pannacotta

mit Waldbeersauce

### \* Menu Chef 49.00

Lauchcrèmesuppe

\*\*\*

Schweins-Cordonbleu

Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Hausgem. Apfelstrudel mit

Vanilleglace

### Menu Stallstube 46.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

\*\*\*

Hacktätschli an Zwiebelsauce

gebratene Spätzli

Gemüse

\*\*\*

Süssmostcrème mit Vanilleglace

### Menu Feinschmecker 75.00

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten vom Grill

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

\*\*\*

Ein Parfait nach Wahl

### Bauernmenu 44.00

Chrüsümüsisalat

\*\*\*

Schweinshalsbraten

Kartoffelstock

Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème

**\* Bis 30 Personen**

## Fleischlos

Äplermagronen ohne Speck mit Apfelmus	21.00
Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl	26.00

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

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

38.- / Person

Filterkaffée( 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 von überglücklichen Hühnern,  
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 20.00

#### **Hausgeräucherter 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 (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 Rotweibirne	10.50



# Weine

## Weissweine

### **Maurmer Bianca**

<b>(vom eigenen Rebberg) 2018</b>	7.5 dl	38.00
Lattenberger Riesling x Sylvaner 2018	7.5 dl	38.00
Lattenberger Räschling 2017	7,5 dl	42.00
Féchy, Martheray 2018	7.5 dl	35.00
Bogle Chardonnay Kalifornien 2017	7,5 dl	39.50

## Rosé

Twanner Oeil de Perdrix 2018	5 dl	23.50
------------------------------	------	-------

## Rotweine

### **Stallstube-wii**

(vom eigenen Rebberg) 2018	7,5dl	38.00
Fläscher Blauburgunder CH 2017	7,5 dl	39.50
Zweigelt Dornenvogel 2016 A	7,5 dl	49.00
Calzadilla 14% E 2011 E	7,5 dl	56.00
Dehesa de Luna 2015 E	7,5 dl	42.00
Bogle Cabernet Sauvign. 2016 Cal ( USA)	7,5 dl	39.50
Due Gelsi Barbera D`Alba 2017 I	7,5 dl	39.50
Emozione Negroamaro 2014 I	7,5 dl	49.00
Primitivo di Salento Piluna 2017 I	7,5 dl	39.50
Valpolicella Ripasso 2016 I	7,5 dl	42.00
Gergenti 2016 I	7,5 dl	42.00
Amarone della Valpolicella 2013 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 + Freitag : ab 16.00 Uhr

Samstag + Sonntag : ab 10.00 Uhr

