



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2016 vom eigenen Rebberg</i>	4.90
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2014 De Faverí</i>	9.-
<i>Mandarinen Cüpli Prosecco mit Mandarinen Sirup</i>	9.-
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.-
<i>Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.-

Wein Empfehlungen

<i>Bianca 2017 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl	5.20	7.5 dl	38.-
<i>Château de Barbe Blanche 2014 Léussac-Saint Émilion AOC, Bordeaux</i>	1 dl	6.60	7.5 dl	49.-
<i>Stallstube Wü AOC 2016 Vom Eigenem Rebberg</i>	1 dl	5.20	7.5 dl	38.-

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat an Hausdressing (1,3)	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing (1,2,3)	9.50
Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfsauce (3)	15.-
Nüsslisalat mit Gorgonzola und Birnen vom Hof an italienischem Dressing und Baumnüssen (1)	15.-
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing (1)	11.-
Marroni Crèmesuppe Mit pikantem Twister (1, 3,)	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfsauce (3)	

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) (1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck	15.-
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.-
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	18.-
Würstkäsesalat einfach (1,3)	17.-
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)	20.-
Stall-Stube Plättli (1) Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.00

Wärmende Herbstgerichte

Grosse Marroní Crèmesuppe

Mit pikantem Twister (1, 3)

14.50

Gebratener Fleischkäse

Mit einem Spiegelei

Pommes frites (1,2,3)

18.-

Geräucherte Rindszunge

Dörrbohnen

Salzkartoffeln (1,2)

29.-

Doraden Schmetterling

Mit Zitrone und Kräutern im Ofen gebraten

Herbstgemüse

Salzkartoffeln (1,2)

32.-

Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen

dazu Pommes frites

-Feurig

Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)

32.-

-0815

Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce

32.-



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

Klassische Hauptgerichte

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert an hausgemachter Pfeffersauce Herbstgemüse und Pommes frites (1,2,3)	39.50
Grillierter Velosattel Schweinhalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	23.-
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3,)	26.-
Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	22.-
Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	21.-
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)	20.-
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	22.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindhacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	22.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit