



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2016 vom eigenen Rebberg	5.20
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2014 De Faverí	9.-
Holundercüpli Prosecco mit Holunderblütensirup	9.-
Gespritzter Weisswein mit Holunder	8.50
Gespritzter Weisswein	7.-
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

Wein Empfehlungen

Meilener Sauvignon Blanc 2016 Schwarzenbach, Meilen	1 dl	5.90	7.5 dl	42.-
Frauenkopf Oeil de Perdrix 2016 Weingut Frauenkopf, Twann	1 dl	4.70	5 dl	23.50
Dornenvogel Zweigelt 2013 Walter Glatzer, Carnutum	1 dl	6.60	7.5 dl	49.-

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat ⁽³⁾	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	9.50
Kleiner Andrea` s Gourmetsalat an Honig-Senfauce junge Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröcklispieß von unseren Rindern ⁽³⁾	15.50
Kleiner Ochsenherztomaten-Salat mit Mozzarella Rucola, roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico Dressing ⁽¹⁾	15.50
Caesarsalat mit gebratenen Speckstreifen Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanspäne und Croutons ^(1, 2, 3)	13.-
Gazpacho ^(2, 3) kalte spanische Gemüsesuppe	9.50
Tagessuppe warm ^(1, 2, 3)	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce ^(1, 3) , Italienne ⁽³⁾ , Honig-Senfauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck	15.-
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Mostbröckli vom Hof, fein aufgeschnitten	22.-
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.-
Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.-
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.-

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

Sommergerichte

Rindfleischspiess aus Fleisch von unserem Hof Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sour-cream dazu ein kleiner Chrüsimüsisalat (1)	33.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2)	22.-
Farfalle mediterranische Art Schmetterlings-Nudeln mit Zucchetti, Datterinitomaten, Ruccola, Oliven und Parmesanspäne (1,2,3)	21.-
Felchen Knusperli aus Schweizer Seen bunte Blattsalate dazu hausgemachte Sauce Tartare (1, 3)	29.-
Andrea`s Gourmetsalat an Honig-Senfsauce junge Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröcklspiess von unseren Rindern (3)	22.50
Ochsenherztomaten-Salat mit Mozzarella Rucola, roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico Dressing (1)	22.50
Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanspäne und Croutons (1, 2, 3)	25.-
Hausgemachter Siedfleischsalat an Gurkenvinaigrette Aus Fleisch von unserem Hof Garniert mit Blattsalaten und Zwiebelringen (1,2,3)	26.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei (3)	18.-
Chrüsimüsisalat mit Baked Potatoes und Sour-cream (1, 3)	17.50
Wurstkäsesalat einfach (1, 3)	17.-
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1, 3)	20.-
Portion Baked Potatoes mit Sour-cream (1)	8.00

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

Hauptgerichte

Rindsentrecôte (200gr.) an grüner Pfeffersauce dazu Saisongemüse und Pommes frites (2)	39.50
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1)	23.-
Hausgemachte Hacktätzchli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Saisongemüse 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)	20.-
Skater grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrusimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	22.-
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.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage und
unserer Facebook Seite