



## Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2017 vom eigenen Rebberg	5.20
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2017 De Faverí	9.-
Bündner Traum Prosecco mit Röteli	9.-
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

## Wein Empfehlungen

Bianca 2017 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-
Fläscher Blauburgunder 2016 Fam. Heinz Kunz, Fläsch	1 dl 5.70	7.5 dl 39.50
Stallstube Wü AOC 2016 Vom eigenem Rebberg	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-

## Vorspeisen

<b>Chrüsimüsisalat</b> <sup>(3)</sup>	9.50
<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Brotwürfeln <sup>(2,3)</sup>	9.50
<b>Hirschterrine</b> (CH) mit gerösteten Haselnüssen Selleriesalat mit gedörrten Äpfeln Zwetschgen-Zimt Chutney <sup>(3)</sup>	15.50
<b>Blattsalate mit Wildschweinrohschinken</b> (A) an Honig-Senfauce und gerösteten Kürbiskernen frische Feigen und Cranberrys <sup>(3)</sup>	15.-/22.50
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen</b> an italienischem Dressing <sup>(1,4)</sup>	13.-
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> an Hausdressing <sup>(1,4)</sup>	11.-
<b>Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe</b> mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen <sup>(1, 3, 4)</sup>	9.50
<b>Unsere Salatsaucen:</b> Haussauce <sup>(3)</sup> , Italienne, Honig-Senfauce <sup>(3)</sup>	

## Für den kleinen Hunger

<b>Waldfäscht</b> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) <sup>(1,2)</sup>	7.-
<b>Ein Stück hausgeräucher Bauernspeck</b>	15.-
<b>Hausgeräucher, aufgeschnittener Bauernspeck</b>	17.-
<b>Ein Stück Zürcheroberrländer Bergkäse</b>	13.-
<b>Stall-Stube Plättli</b> <sup>(1)</sup> Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse	22.-
<b>Hausgeräucher Bauernschüblig</b>	12.-
<b>Grosser Chrüsimüsisalat</b>	18.-
<b>Würstkäsesalat einfach</b> <sup>(1,3)</sup>	17.-
<b>Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</b> <sup>(1,3)</sup>	20.-

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

## Wildgerichte

### Rehschnitzel (A) an einer Zwetschgen-Wildsauce

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3) 39.-

### Hirschpfeffer (A) Jäger Art

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3) 33.-

### Hirschfilet/Rax (A)

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3) 42.-

### Perlhuhn (F) im Ofen gebraten

Zwetschgen-Wildsauce

Rahmwirz und Polenta (1,2,3)

32.-

### Wildbeilagenteller

Gefüllter Apfel vom Hof, Butterspätzli und Polenta

Rosenkohl, gebratene Waldpilze, Rahmwirz

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3) 27.-

Portion Rotkraut mit glasierten Marroni (1,2,3)

7.50

Portion Rahm Wirz (1,2,3)

5.50



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

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit*