



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2021 ausgetrunken vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	<i>5.60</i>
<i>Rosé 2021 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	<i>5.60</i>
<i>Sauvignon Blanc 2022 Fam. Schwarzenbach, Meilen Erfrischend fruchtig mit intensiven Aromen</i>	<i>6.60</i>
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	<i>8.00</i>
<i>Prosecco GeG DOCG 2021 De Faverí</i>	<i>9.00</i>
<i>Quitten-Cüpli Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup</i>	<i>9.00</i>
<i>Holunder-Cüpli mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	<i>9.00</i>
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	<i>10.00</i>
<i>Vertschí rosé alkoholfrei Saft aus grünen knackigen Trauben</i>	<i>6.00</i>

Vorspeisen

Junger Blattspinat- Salat mit gebratenen Speckwürfeln und Croûtons an Sauce Vinaigrette	13.50
Rindstartar (120g) Toast und Butter	18.00
Chrüsimüsisalat an Hausdressing	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing	9.50
Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfsauce	15.00
Bio-Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing	12.00
Unsere Salatsaucen: Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce	
Tagessuppe	9.50
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	18.00
Würstkäsesalat einfach	18.00
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat	21.00
Stall-Stube Plättli Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse	24.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Saisonale Gerichte

Hauptspeisen

<i>Schweins-Cordonbleu</i> gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken Pommes frites und Gemüse	33.00
<i>Kutteln an kräftiger Tomatensauce</i> Salzkartoffeln	26.00
<i>CH-Lachstranche (Lostallo)</i> An Safran-Weissweinsauce Blattspinat und Risotto	46.00
<i>Weissweinrisotto mit Wintergemüse</i>	26.00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH*

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	45.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites	24.00
Hausgemachte Hacktätschli , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzli vom Schlattgut, Herrliberg	31.00
Äplermagronen mit Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	26.00
Äplermagronen ohne Speck und «Bölleschweizi» dazu hausgemachtes Apfelmus	24.00
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites	23.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl	25.00
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce	26.00
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites	
-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	36.00
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	36.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team