



Stall-Stube



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2021 vom eigenen Rebberg</i>	5.60
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2021 De Faverí</i>	9.-
<i>Bündner Traum Prosecco mit Röteli</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 2021 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl 5.60	7.5 dl 42.-
<i>Stallstube Wü AOC 2021 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach Meilen</i>	1 dl 5.60	7.5 dl 42.-

Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> ⁽³⁾	9.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	9.50
<i>Blattsalate mit Mostbröckli</i> an Honig-Senfsauce mit Birnen und Baumnüssen vom Hof ⁽³⁾	16.-
<i>Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen</i> an italienischem Dressing ⁽¹⁾	15.-
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> an Hausdressing ⁽¹⁾	12.-
<i>Tagessuppe</i> ^(1, 3)	9.50
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce ⁽³⁾ , Italienne, Honig-Senfsauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

<i>Waldfäscht</i> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
<i>Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck</i>	15.-
<i>Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck</i>	17.-
<i>Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse</i>	13.-
<i>Stall-Stube Plättli</i> ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	24.-
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	12.-
<i>Grosser Chrüsimüsisalat</i>	18.-
<i>Wurstkäsesalat einfach</i> ^(1,3)	17.-
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i> ^(1,3)	20.-

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

Herbst-, und Bündnergerichte

Rehschnitzel (A) an einer Zwetschgen-Wildsauce Gefüllter Apfel vom Hof Butterspätzli Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3)	41.-
Hausgebeizter Hirschpfeffer (NZ) Jäger Art Gefüllter Apfel vom Hof Butterspätzli Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3)	35.-
Wildbeilagenteller Gefüllter Apfel vom Hof, Butterspätzli und Polenta Rosenkohl, gebratene Waldpilze, Rahmwirz Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroni (1,2,3)	27.-
Capuns Sursilvans Mangoldwickel gefüllt mit einem Spätzliteig, Landjäger und Salsiz gekocht in Milchbouillon und mit Käse überbacken (1,2,3)	27.-
Pizokel dalla tatta hausgemacht mit kross gebratenem Speck und Käse (1,2)	24.-
Pizokel cun crut hausgemacht mit Wirzstreifen und Käse überbacken (1,2)	22.-
Portion Rotkraut mit glasierten Marroni (1,2,3)	7.50
Portion Rahm Wirz (1,2,3)	6.-

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage

Klassische Hauptgerichte

Rinds -Rib-Eye vom Hof (220g) Mit Kräuterbutter, Herbstgemüse und Pommes frites (1, 4)	45.-
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	24.-
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)	28.-
Äplermagronen mit Speck und Bölleschweizi dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	25.-
Äplermagronen ohne Speck mit Bölläschweizi dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	24.-
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)	23.-
Skater grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrusimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)	25.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	26.-
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)	36.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	36.-