



Stall-Stube



Menüvorschläge

2022

Herzlich Willkommen

R e s t a u r a n t z u r S t a l l s t u b e

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Bankettes oder Familienfeier mit dieser Broschüre behilflich zu sein und setzen alles daran, damit Ihr Anlass zu einem gelungenen und einmaligen Erlebnis wird.

Um auf alle Ihre Wünsche eingehen zu können, schätzen wir es sehr,
wenn Sie mit uns

im Voraus einen Termin für die Menübesprechung vereinbaren.

Unsere Räumlichkeiten:

Stall 58 Personen

Tenne 38 Personen

Räbhüsli, mit Blick auf See und Berge ab 60 Personen (nur Aperó)

Mindest- Teilnehmerzahl sind 15 Personen

Um die Qualität der einzelnen Gerichte nicht zu beeinträchtigen bitten wir Sie die maximale Personenzahl zu berücksichtigen.

Für sämtliche Veranstaltungen bitten wir Sie um Bekanntgabe der verbindlichen Personenzahl 2 Tage im Voraus.

Menu Auswahl 10 Tage im Voraus bekannt geben!

Für nicht erschienene Gäste müssen wir Ihnen den vollen Preis in Rechnung stellen.

Toleranz:

- 5% der gemeldeten Teilnehmer.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Preis- & Angebotsänderungen vorbehalten!

Die nachstehenden Vorschläge können selbstverständlich individuell nach Ihren Vorstellungen geändert oder ergänzt werden.

Aus organisatorischen Gründen sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menu beschränken (plus Gäste mit fleischlosem Menu).

Übrigens:

- bewirtschaften wir unseren Betrieb nach IP- Richtlinien!
- stammt unser Fleisch von artgerechter Haltung hier aus der Umgebung und speziell das Rindfleisch vom eigenen Hof!
 - werden Buureschüblig und Speck im Haus geräucht!
 - pressen wir Süssmost und Schnäpse mit Obst von unseren Hochstamm- Bäumen
- haben Sie unseren Rot- und Weisswein vom eigenen Rebberg schon probiert?



Apéro

Spritziger Weisswein nach Ihrer Wahl, Muurmer Chlöpfmoscht, Prosecco, Früchtebowle, Campari, Cynar, Martini bianco Orangensaft und Tomatensaft.

Chlöpfmoscht 7,5% Vol.:	Cüpli	7.00	Flasche	39.00
Prosecco 12% Vol.:	Cüpli	8.00	Flasche	42.00
Vertschi ohne Alkohol	Glas	6.00		
Soft aus grünen Trauben 5 dl.			Flasche	22.00

Beilagen

Hausgemachtes Speck- und Chnolibrot	5.00 / Pers.
Hausgemachtes Speckbrot	5.00 / Pers.
Hausgemachtes Knoblibrot	5.00 / Pers.
Bauernschüblig und Speck hausgeräucht	7.00 / Pers.
(Chnolibrot, hausgeräucherter Speck und Schüblig)	8.50 / Pers.

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.50
Chrüsimüsisalat	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Saison)	11.00
Nüsslisalat mit hausgeräuchtem Schottischem Lachs	15.00

Als Zutaten:

Gebratene Pilze, Brotwürfeli und Speck	2.50
--	------

Coleslaw-Salat (Kabissalat mit Speckstreifen)	10.00
Frischer Selleriesalat mit Apfel und Baumüssen	10.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Saisonsalatbouquet	16.00
---	-------

<u>Suppen</u>	9.50
---------------	------

Bauernsuppe (Klare Gemüsesuppe mit Speck)
Flädli-suppe
Tomaten-crèmesuppe mit Basilikum
Kartoffel-suppe mit Lauchstreifen
Kürbis-crèmesuppe (Saison)
Spargel-crèmesuppe (Saison)
Griessuppe mit Lauch
Lauch-crèmesuppe
Minestrone (ab 15 Personen)

Hauptgerichte

Rindfleisch von unserem Bauernhof

Rindsschmorbraten vom Hof nach Grossmutterart Kartoffelstock und Gemüse garnitur	33.00
Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse	44.00
Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“ Pilaw Reis und Saisongemüse	38.00
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli vom Schlattgut Herrliberg und Saisongemüse	31.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise Röstikroketten und Gemüse garnitur	52.00
* Rinds- Rib Eye vom Hof mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Saisongemüse	44.00

Kalbfleisch

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Röstikroquetten, Gemüsebouquet	38.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art und Butter-Rösti Zusätzlich Gemüse	38.00 4.00
Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet	39.00
Kalbsteak am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert Butternudeln und Gemüse garnitur	45.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	38.00

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Schweins-Cordonbleu Pommes frites und Saisongemüse (bis 20 Pers.)	33.00
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.00
* Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	27.00
* Schweinshalssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	28.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, an Calvadosauce Reis und Saisongemüse	35.50

Fisch

Gebratene Zanderfilet an Weissweinsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00
Pouletgeschnetzeltes (CH) an Currysauce, im Reisring mit Früchten garniert	26.00

Kinder- Menu

Gerne verwöhnen wir unsere kleinen Gäste aus der Kinderkarte !

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen Supplément
Stärkebeilagen und Gemüse.**

Bei Bratenstücken, Gulasch und Geschnetzeltem ebenso Fleisch !

Hauptgerichte Zusammengestellte Menus

Menu Grossmutter 53.00

Flädli-suppe

Rindsschmorbraten nach
Grossmutterart

Kartoffelstock und Gemüse-garnitur

Hausgemachte Süs-smostcrème
mit Vanilleglace und Rahm

* Menu Ticino 58.00

Minestrone

Kalbs-Saltimbocca mit
Risotto und Gemüse

Hausgemachtes Pannacotta
mit Waldbeersauce

Menu Stallstube 52.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Hacktätschli an Zwiebelsauce
gebratene Spätzli

Gemüse

Süs-smostcrème mit Vanilleglace

Bauernmenu 46.00

Chrüsümüsalat

Schweinshalsbraten

Kartoffelstock

Gemüse

Gebrannte Crème

Menu Züri 58.00

Blattsalat mit Crôutons

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Butterrösti

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

* Menu Chef 53.00

Lauchcrèmesuppe

Schweins-Cordonbleu
Pommes frites und Gemüse

Hausgem. Apfelstrudel mit
Vanilleglace

Menu Feinschmecker 85.00

Suppe nach Wahl

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfilet am Stück gebraten vom Grill

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Ein Parfait nach Wahl

Fleischlos

Älplermagronen ohne Speck mit Apfelmus 25.00

Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl 26.00

Reichhaltiger Buure – Zmorge 10.30 -13.00

Ab 15-40 Personen, jeweils Samstag auf Anfrage

40.00 / Person

Kaffee (Sirocco), diverse Teesorten (Sirocco Bio-Tee), Ovo, Schoggi,
Orangensaft, Süssmost vom Hof,
selbstgemachter Zopf, diverse Brote, Bienenhonig,
hausgemachte Konfitüren, Fleischplatten mit Bauernschinken,
hausgeräuchtem Speck und Bauernschüblig, Rohschinken,
Mostbröckli, Aufschnitt usw.
Käseplatten mit Käse vom Oberland, frisches Birchermüesli,
Speckrösti mit Spiegeleier,
Früchteplatte usw.

alles ab Buffet, so viel Sie mögen!

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen

Glas Chlöpmost 7.00

Glas Prosecco 8.00

Vertschi ohne Alkohol

Saft aus grünen Trauben 7,5 dl. Flasche 38.00

Schottischer Lachs

50 gr. 9.00



Desserts

Erfrischende Süessmoschtcrème vom Hof mit Vanilleglace	9.50
Brännli Crème nach Grossmutterart	9.50
Joghurtcrème mit Beeren	8.50
Heisse Liebe (Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm)	10.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace	10.50
Oberländer Bauernmeringue mit Früchten garniert Erdbeer- und Vanilleglace mit Rahm	10.80
Saison Fruchtsalat mit Rahm mit Vanilleglace und Rahm	9.50 10.50
Toblerone Mousse auf Mascarponesauce	11.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce (Saison)	10.50
Hausgemachtes Tiramisù in vielen Variationen je nach Saison Mit Erdbeeren, Orangen, Rhabarber, Apfel oder klassisch	11.00

Sehr beliebt:

Hausgemachte, halbgefrorene Parfaits mit Früchtebeilage Nach Saison z.B.:	
Erdbeerparfait garniert	
Himbeerparfait mit seinen Früchten	
Erfrischendes Limettenparfait	
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	
Lebkuchenparfait mit Mandarinen	
Zimtparfait mit Rotweibirne	11.00

Weine

Weissweine

Maurmer Bianca

vom eigenen Rebberg 2021	7.5 dl	42.00
Lattenberger Riesling x Sylvaner 2020	7.5 dl	42.00
Lattenberger Räuschling 2020	7,5 dl	45.00
Féchy, Martheray 2020	7.5 dl	38.00
Bogle Chardonnay Kalifornien 2017	7,5 dl	45.00
Amor AOC 2021 FJ Mathier Salgesch CH	7,5 dl	48.00

Rosé

Stallstube Rosé

Vom eigenen Rebberg 2021	7,5 dl	42.00
--------------------------	--------	-------

Rotweine

Stallstube-wii

vom eigenen Rebberg 2021	7,5dl	42.00
Zweigelt Dornenvogel 2018 A	7,5 dl	49.00
Calzadilla 14% E 2013 E	7,5 dl	58.00
Dehesa de Luna 2018 E	7,5 dl	46.00
Bogle Cabernet Sauvign. 2018 Cal (USA)	7,5 dl	44.00
Barbera Valle Asinari San Marzano 2018	7,5 dl	49.00
Rubeno 2020 I	7,5 dl	44.00
Emozione Negroamaro 2018 I	7,5 dl	49.00
Primitivo di Salento Piluna 2020 I	7,5 dl	45.00
Valpolicella Ripasso 2019 I	7,5 dl	46.00
Amarone della Valpolicella 2015 I	7,5 dl	76.00



Das gemütliche Restaurant am Greifensee.

Am linken Seeufer Maur – Uessikon,
direkt an der beliebten Velo- und Inlinestrecke.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Familie D. + M. Bachofen-Manser
Rellikonstrasse 53
8124 Maur

Telefon 044/ 980 02 81

info@stallstube-maur.ch

www.stallstube-maur.ch

Öffnungszeiten:

Donnerstag: ab 16.00 Uhr

Freitag: ab 11.30 Uhr

Samstag + Sonntag ab 10.00 Uhr

