



## *Apéro Empfehlungen*

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

## Vorspeisen

<b>Kabissalat</b> mit gebratenen Speckwürfeln	10.50
<b>Rindstartar (120g)</b> Toast und Butter	18.00
<b>Chrüsimüsisalat</b> an Hausdressing	9.50
<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing	9.50
<b>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof</b> an Honig-Senfsauce mit Birnen und Baumnüssen vom Hof	16.00
<b>Bio-Nüsslisalat mit Ei</b> an Hausdressing	12.00
<b>Unsere hausgemachten Salatsaucen:</b> Haussauce, Italienne, Honig-Senfsauce	
<b>Tagessuppe</b>	9.50
<b>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</b>	18.00
<b>Würstkäsesalat einfach</b>	18.00
<b>Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</b>	21.00
<b>Stall-Stube Plättli</b> 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-Piccata vom Nierstück nach Mailänderart mit Tomatenspaghetti</i>	29.00
<i>Kutteln an kräftiger Tomatensauce Salzkartoffeln</i>	26.00
<i>CH-Zanderfilet gebraten mit hausgemachtem Kräuterschaum überbacken dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln</i>	46.00
<i>Kichererbsen-Gemüsecurry mit Basmatireis</i>	26.00

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

# Unsere Klassiker

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