

Stall-Stube



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2019 vom eigenen Rebberg</i>	5.40
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2019 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 2019 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl 5.40	7.5 dl 39.50
<i>Stallstube Wü AOC 2019 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach Meilen</i>	1 dl 5.40	7.5 dl 39.50

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat ⁽³⁾	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	9.50
Wildpastete (CH/EU) mit Sauce Cumberland Selleriesalat mit gedörrten Äpfeln ⁽³⁾	15.50
Blattsalate mit Wildschweinrohschinken (A) an Honig-Senfsauce und gerösteten Kürbiskernen frische Feigen und Cranberrys ⁽³⁾	15.-/22.50
Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an italienischem Dressing ⁽¹⁾	15.-
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing ⁽¹⁾	11.-
Tagessuppe ^(1, 3)	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce ⁽³⁾ , Italienne, Honig-Senfsauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucher Bauernspeck	15.-
Hausgeräucher, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.-
Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse	22.-
Hausgeräucher Bauernschüblig	12.-
Grosser Chrüsimüsisalat	18.-
Würstkäsesalat einfach ^(1,3)	17.-
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat ^(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) 39.-

Hausgebeizter Hirschpfeffer (NZ) Jäger Art

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

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

Wildbeilagenteller

Gefüllter Apfel vom Hof, Butterspätzli und Polenta

Rosenkohl, gebratene Waldpilze, Rahmwürz

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.-

Bizochels dalla tatta hausgemacht

mit kross gebratenem Speck und Käse (1,2)

24.-

Bizochels cun crut hausgemacht

mit Würzstreifen und Käse überbacken (1,2)

22.-

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

7.50

Portion Rahm Würz (1,2,3)

6.00

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-Huftsteak vom Hof

An leichter Pfefferrahmsauce, dazu
Herbstgemüse und Pommes frites (1, 4)

38.-

Grillierter Velosattel

Schweins Halssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites (1, 4)

23.-

Hausgemachte Hacktätzchli

Rindfleisch von unserem Hof
an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)

28.-

Äplermagronen mit Speck

gebackene Zwiebelringe
dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)

24.-

Äplermagronen ohne Speck

gebackene Zwiebelringe
dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)

23.-

Steindrüsen Riemen vom Grill

Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce
Pommes frites (2, 4)

21.-

Skater

grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof
hausgemachte Kräuterbutter
Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)

23.-

Stall-Stuben Burger mit Pommes frites

grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im
knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt,
Gurke hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)

24.-

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) 34.00
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce 34.00