



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 2022</i>	
<i>De Faverí</i>	<i>9.00</i>
<i>Quitten-Cüpli</i>	
<i>Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup</i>	<i>9.00</i>
<i>Holunder-Cüpli</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

<i>Chrüsimüsisalat</i> <i>an Hausdressing</i>	9.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln <i>an Hausdressing</i>	9.50
<i>Frühlingssalat</i> <i>Baby-Lattichsalat mit Cherry-Tomaten,</i> <i>Blumenkohl und Frühlingzwiebeln</i> <i>an fruchtigem Dressing</i>	12.00
<i>Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof</i> <i>an Honig-Senfsauce</i>	15.00
<i>Unsere Salatsaucen:</i> <i>Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfsauce</i>	
<i>Tagessuppe</i>	9.50

Kalte Gerichte

<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat einfach</i>	18.00
<i>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i>	21.00
<i>Mostbröckliteller vom Hof</i>	26.00
<i>Stall-Stube Plättli</i> <i>Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami,</i> <i>Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher</i> <i>Bauernschüblig, hausgeräucher</i> <i>Speck und zwei Sorten Käse</i>	24.00

Spezial Gerichte



Rindfleisch-Spargel-Burger

*mit hausgemachtem Spargel-Sauerrahmdip
im Sesambun, dazu gebackene würzige
Kartoffelstäbchen vom Hof*

31.00

Skater «spezial» vom Hof

*Grilliertes Rindshacksteak vom Hof
auf knuspriger Rösti
mit Zwiebel-Tomaten Chutney,
gebratenem Speck und Raclettekäse
vom Hof Arbach
dazu ein Schälchen Chrüsimüsisalat*

31.00

Spargelrisotto mit Rindshuftstreifen,

weissen und grünen Spargeln

36.00

Weisser und grüner Spargel

*an hausgemachter Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln vom Hof
zusätzlich Bündner Rohschinken*

31.00

6.00

Spargelrisotto

*mit Parmesanspänen,
weissen und grünen Spargeln*

28.00

Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe

Frisch aus dem Ofen

22.00

Unsere Klassiker

Rinds-Entrecôte vom Hof (220gr.), grilliert mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites	46.00
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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team