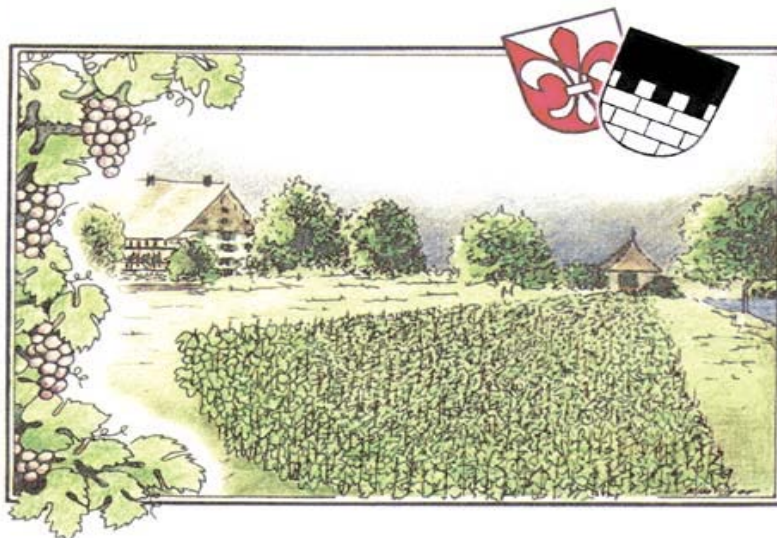


Stall-Stube



Menüvorschläge

2019



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 (kleines Foto oben)

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
Früchtebowle mit Prosecco	Glas	9.50	Liter	38.00
Früchtebowle ohne Alkohol	Glas	6.00	Liter	26.00
Vertschi ohne Alkohol	Glas	6.00		
Saft aus grünen Trauben 5 dl.			Flasche	22.00

Beilagen

Hausgemachtes Speck- und Chnoblibrot	4.50 / Pers.
Hausgemachtes Speckbrot	4.50 / Pers.
Hausgemachtes Knoblibrot	4.00 / Pers.
Bauernschüblig und Speck hausgeräucht	7.00 / Pers.
(Chnoblibrot, hausgeräucher 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	9.00
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Saisonsalatbouquet	16.00

Suppen

8.50

Bauernsuppe (Klare Gemüsesuppe mit Speck)
Flädli-suppe
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen
Kürbiscrèmesuppe (Saison)
Spargelcrèmesuppe (Saison)
Griessuppe mit Lauch
Lauchcrèmesuppe
Minestrone (ab 15 Personen)

Hauptgerichte

Rindfleisch von unserem Bauernhof

Rindsschmorbraten vom Hof nach Grossmutterart Kartoffelstock und Gemüsegar nitur	31.50
* Rindsentrecôte vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Saisongemüse	39.50
Rindsgeschnetzeltes „ Stroganoff“ Pilaw Reis und Saisongemüse	29.50
Hacktätschli an Zwiebelsauce gebratene Spätzli und Saisongemüse	26.50
* Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise Röstikroketten und Gemüsegar nitur	45.00
* Rinds- Hohrückensteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Saisongemüse	35.00

Kalbfleisch

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce Röstikroquetten, Gemüsebouquet	33.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art und Butter-Rösti Zusätzlich Gemüse	36.00 4.00
* Kalbssaltimbocca mit Risotto und Gemüsebouquet	37.00
Kalbsteak am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert Butternudeln und Gemüsegar nitur	45.00
* Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	36.00

*** Bis 30 Personen**

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Schweins-Cordonbleu Pommes frites und Saisongemüse (bis 20 Pers.)	31.00
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse garnitur	25.00
* Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	27.00
* Schweinshalssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse garnitur	27.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, an Calvadossauce Reis und Saisongemüse	34.50
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat Blattsalatbouquet	22.50

Fisch

Gebratene Forellen-, Saiblingsfilet mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln oder pochiert auf Kräuterrahmsauce und Butterkartoffeln Broccoli und Blattspinat	33.00
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 Soplément
Stärkebeilagen und Gemüse.

Bei Bratenstücken, Gulasch und Geschnetzeltem ebenso Fleisch !

*** Bis 30 Personen**

Hauptgerichte Zusammengestellte Menus

Menu Grossmutter 50.50

Flädli-suppe

Rindsschmorbraten nach
Grossmutterart

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Hausgemachte Süssmostcrème

* Menu Ticino 56.00

Minestrone

Kalbs-Saltimbocca mit
Risotto und Gemüse

Hausgemachtes Pannacotta
mit Waldbeersauce

Menu Stallstube 44.00

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck

Hacktätschli an Zwiebelsauce
gebratene Spätzli

Gemüse

Süssmostcrème mit Vanilleglace

Bauernmenu 54.00

Chrüsümüsalat

Schweinshalsbraten
Kartoffelstock

Gemüse

Gebrannte Crème

*** Bis 30 Personen**

Menu Züri 56.00

Blattsalat mit Crôutons

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
Butterrösti

Frischer Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

* Menu Chef 49.00

Lauchcrèmesuppe

Schweins-Cordonbleu
Pommes frites und Gemüse

Hausgem. Apfelstrudel mit
Vanilleglace

Menu Feinschmecker 75.00

Tomatencrèmesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Rindsfilet am Stück gebraten vom Grill
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Ein Parfait nach Wahl

Fleischlos

Äplermagronen ohne Speck mit Apfelmus 21.00

Saisongemüseteller mit Beilage nach Wahl 24.00

Reichhaltiger Buure – Zmorge 10.30 -13.00

Ab 15 Personen auf Anfrage oder
Jeden 1. Sonntag im Monat auf Reservation

38.- / Person

Kaffée, 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 von überglücklichen Hühnern,
Früchteplatte usw.

alles ab Buffet, so viel Sie mögen !

Als Ergänzung empfehlen wir Ihnen

Glas Chlöpfmost 7.00

Glas Prosecco 8.00

Vertschi ohne Alkohol

Saft aus grünen Trauben 5 dl. Flasche 20.00

Hausgeräucherter schottischer Lachs

50 gr. 9.00



Desserts

Erfrischende Süessmoschtcrème vom Hof mit Vanilleglace	9.50
Brännti Crème nach Grossmutterart	9.50
Joghurtcrème mit Beeren	8.50
Heisse Liebe (Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm)	10.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace	9.50
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)	9.50
Ananascarpaccio an caramelisierter Orangensauce Zitronensorbet	11.50
Hausgemachtes Tiramisù in vielen Variationen je nach Saison Mit Erdbeeren, Orangen, Rhabarber, Apfel oder klassisch	10.80

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	10.50

Weine

Weissweine

Maurmer Bianca

(vom eigenen Rebberg) 2017	7.5 dl	38.00
Lattenberger Riesling x Sylvaner 2016	7.5 dl	38.00
Lattenberger Räuschling 2017	7,5 dl	42.00
Meilener Sauvignon Blanc 2016 ausverkauft	7,5 dl	42.00
Féchy, Martheray 2017	7.5 dl	35.00
Bogle Chardonnay Kalifornien 2015	7,5 dl	39.50

Rosé

Twanner Oeil de Perdrix 2016	5 dl	23.50
------------------------------	------	-------

Rotweine

Stallstube-wii

(vom eigenen Rebberg) 2017	7,5dl	38.00
Fläscher Blauburgunder CH	7,5 dl	39.50
Zweigelt Dornenvogel 2013 A	7,5 dl	49.00
Calzadilla 14% E 2011 E	7,5 dl	56.00
Dehesa de Luna 2015 E	7,5 dl	42.00
Bogle Cabernet Sauvign. 2016 Cal (USA)	7,5 dl	39.50
Due Gelsi Barbera D`Alba 2015 I	7,5 dl	39.50
Serranu Isola dei Nuraghi IGT 2015 I	7,5 dl	49.00
Emozione Negroamaro 2013 I	7,5 dl	49.00
Primitivo di Salento Piluna 2016 I	7,5 dl	38.00
Valpolicella Ripasso 2016 I	7,5 dl	42.00
Amarone della Valpolicella 2011 I	7,5 dl	76.00
Château de Barbe Blanche 2014 F	7,5 dl	49.00



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 + Freitag : ab 16.00 Uhr

Samstag + Sonntag : ab 10.00 Uhr

