



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2018 vom eigenen Rebberg</i>	5.40
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2018 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 2018 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl 5.40	7.5 dl 38.-
<i>Stallstube Wü AOC 2019 Vom eigenem Rebberg</i>	1 dl 5.40	7.5 dl 38.-

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
Andrea`s Gourmetsalatan Honig-Senfsauce bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröcklspiess von unseren Rindern	15.50/25.-
Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an italienischem Dressing ⁽¹⁾	15.-
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing ⁽¹⁾	11.-
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen ^(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 hausgeräucherter Bauernspeck	15.-
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcher oberländer Bergkäse	13.-
Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.-
Hausgeräucherter 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.

Wildgerichte

Rehschnitzel (A) an einer Zwetschgen-Wildsauce

Gefüllter Apfel von unserem Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3) 39.-

Hausgebeizter Hirschkraut (NZ) Jäger Art

Gefüllter Apfel von unserem Hof

Butterspätzli

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

Rosa gebratenes Hirschrack (NZ)

auf Dörrfruchtsauce.

Gefüllter Apfel von unserem Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3) 42.-

Rehgeschnetzeltes (A)

an einer Wildrahmsauce mit Bandnundeln

dazu eine Rotweinbirne von unserem Hof (1,2,3)

36.-

Wildbeilagenteller

Gefüllter Apfel von unserem Hof, Butterspätzli und Polenta

Rosenkohl, gebratene Waldpilze, Rahmwirz

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3) 27.-

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

7.50

Portion Rahm Wirz (1,2,3)

5.50



Klassische Hauptgerichte

Rib-eye (220gr.) von unserem Hof, grilliert dazu hausgemachte Kräuterbutter Herbstgemüse und Pommes frites (1, 4)	44.-
Grillierter Velosattel Schweinsfleischsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	23.-
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)	28.-
Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	22.-
Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	21.-
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)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit