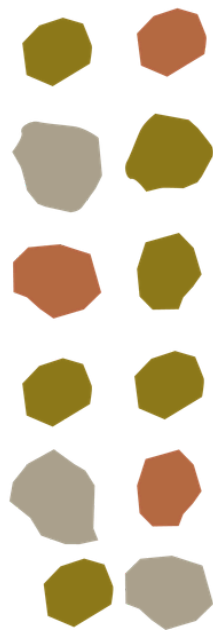


RESTAURANT
TAFELSTEIN
IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



Starter

alle Starter servieren wir mit Brot

STARTERPLATTE FÜR 2	22.0
gegrillte Pimentos / frittierte Sardellen mit Mayo / Büffelmozzarella/ Hummus / Antipasti / Oliven	
GEBRATENE PIMENTOS	5.5
Olivenöl / Fleur de Sel	
FRITTIERTE SARDELLEN	8.0
Zitrone / Mayonnaise	
KRÄUTER-SCHMAND-DIP	4.5
Kräuteröl & Sprossen	
MARINIERTE OLIVEN	4.5
SÜSSKARTOFFEL & BÜFFELMOZARELLA-DIP	6.0
Kräuteröl / Sprossen	
SALZBUTTER	2.5
OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	2.5
EXTRA BROTKORB	3.5



Vorspeisen

alle Starter servieren wir mit Brot

JOGHURT & GEBEIZTES EIGELB 11.0

Kräuter / gepickelte Radieschen / Chiliöl

LACHSCARPACCIO & BRUNNENKRESSE 16.5

Mango / Tomate / Salat

ROTER HUMMUS & ANTIPASTI 15.0

Feta / Tomate / Ruccola / Sonnenblumenkerne
auch vegan möglich

WEISSE BOHNE & MISO 14.0

Blumenkohl / Orange / Knoblauchcrunch / Koriander
vegan

BÜFFELMOZZARELLA & 16.5

MANGOCHUTNEY

Kirschtomate / Brunnenkresse

RINDERCARPACCIO & PARMESAN 17.5

Mayonnaise / Kapern / Rucola / Olivenöl



Suppen & Salate

servieren wir mit Brot

SÜSSKARTOFFELSUPPE & GARNELN **13.0**

Zitronengras / Kokos / auch vegan möglich

SELLERIECREMESÜPPCHEN **9.5**

Bärlauchpesto

FRÜHLINGSSALAT

Karotte / Frühlingszwiebel / Kerne / Senfdressing
auch vegan möglich

mit gratiniertem Ziegenkäse **17.5**

mit gebratener Kikok-Maispoularde **22.5**

KLEINER BEILAGENSALAT **6.0**

Hauptspeisen

FRISCHE SPARGELPASTA	18.5
Zitronen-Rieslingsauce / Tomate / Kresse	
FRÜHLINGSCURRY & MINZ-DUFTREIS	16.5
frisches Gemüse / Frühlingszwiebel / Kerne / vegan	
wahlweise auch mit	
Garnelen	23.0
Kikok -Maispoularde	23.0
DORADENFILET & SÜSSKARTOFFELSCHAUM	23.0
Tagilarini / Kirschtomaten	
ROSA GEGARTE SEMERROLLE VOM KALB	27.0
Jus / Kartoffelpüree / Frühlingsgemüse	
ZÜRICHER GESCHNETZELTES	25.0
Kartoffelkrapfen / Salat mit Olivenöl	
OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE	29.0
Süßkartoffel / Bimi / Dauphinekartoffeln	
FLEISCHBÄLLCHEN VOM WILDSCHWEIN	25.0
Kartoffelcreme / Zuckerschoten / Preiselbeeren	



Desserts

TRILOGIE VON DER HIMBEERE Brownie / karamalisierte Nüsse und Kerne	14.0
TIRAMISU frische Beeren / Minze	12.5
TAGESSORBET AUF CRUMBLE vegan	3.5
AFFOGATO Vanilleeis / Espresso	5.5

Kaffee

ESPRESSO 2.5	DOPPELTER ESPRESSO 4.0
KAFFEE 3.0	CAPPUCCINO 3.8



Kinder

MILDE SÜSSKARTOFFELSUPPE	6.0
PASTA mit Bratensauce oder Tomatensauce & Parmesan	10.0
KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS	13.0
mit Kartoffelkrapfen, Mayo & Ketchup	
6 KARTOFFELKRAPPEN	6.0
mit Mayo & Ketchup	
ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES	16.0
mit Kartoffelkrapfen	
FLEISCHBÄLLCHEN	14.0
mit Wildschwein & Schweinebauch in Rahmsauce Kartoffelpüree / Erbsen / Preiselbeeren	
KUGEL EIS	3.0
mit bunten Streuseln auf Crumble	

GUT & GASTLICH
STALLMANN-
HIESTAND



Weingut | Restaurant | Eventlocation | Gästehaus

Für jegliche Art der Änderungen der Speisen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1.50€ zu buchen. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

Alle Preise in € inkl. MwSt. und Bedienungsentgelt.