

1638

Karl IX:s illegime son,
riksamiralen Karl Karlsson
Gyllenhielm donerar marken
till sin trojänare,
stallmästaren Ebbe
Håkansson

1700

Det görs under tidigt 1700-
tal uppehåll i rörelsen då
den gamla byggnaden anses
vara för dålig. Därför
uppför man den nya
byggnaden som numera
utgör värdshusets
huvudbyggnad.

1735

Detta år tar falkeneraren
Lucas Boogers över
drivning av
Stallmästaregården.
Boogers tillbyggde
tingshuset, höjde
värdshuset samt flyttade
hit Kristina paviljongen
med tillhörande lindar,
varav 2 står än idag.

1919

Under ledningen av
källarmästare Martin
Persson tillbyggdes den
stora matsalen samt
renovering av
hotellrummen

1988

Ny ägare blir detta år
Alessandro Catenacci
som driver
Stallmästaregården
tillsammans med
familjen. Under denna
tiden får Stallis ett lyft
med renovering av kök
samt får en ny bar

1645

Drottning Kristina
beslutar sig för att fira
midsommar hos
stallmästaren som leder
till att Ebbe bestämmer
sig för att öppna värdshus

1726

Håf färgaren Christian
Severin tar över
Stallmästaregården som
arrendator och bygger
nu "lill-stallis" intill
Brunnsviken

1840

Detta år övertas
rörelsen av Pierre
Bichard, en gång kock
åt kung Karl XIV.
Hästkappöpningarna
inleddes också på
Brunnsviken, som ofta
avslutades med
"sexor" på värdshuset

1950

Tore Wretman tog detta
år över driften av Stallis
och det är tack vare
honom Stallis har den
utformning den har idag

Meny



STALLMÄSTAREGÅRDEN

SNACKS

Oliver	65
Marcona mandlar	75
Fuet salami	60
Chilinötter	45
Salta chips	35

FÖRRÄTTER/STARTERS

Stallmästaregårdens toast skagen Creamy shrimp toast with lemon and dill	240/315
Kalix löjrom , serveras med toast, röd lök, citron samt dill (30 g) Kalix kaviar , served with toast, red onion, lemon and dill (30 g)	385
Ankleverterrin med rostad brioche, marmelad och krispig sallad Duck liver terrine with roasted brioche, marmelade and crispy salad	235
Avokadotoast med hackad chili, koriander, dill, citron och tångkaviar Avocado toast with chopped chili, coriander, dill, lemon and seaweed caviar	195



HUVUDRÄTTER/MAIN COURSE

Ugnsbakad röding med potatiskräm, sparris, sotad citron och hollandaisesås med rom Baked char with potatocream, asparagus, charred lemon and hollandaise sauce with kaviar	410
Svensk Minutbiff med pommes frites, sommar primörer, rostad tomat och pepparsås Swedish minute steak with French fries, summer vegetables, baked tomato with chili tarragon sauce and pepper sauce	430
Halstrad gös med färsk potatis, sockerärtor, spenat och tomat med ramlöksås Broiled pike-perch with fresh potatoes, sugarpeas, spinach and tomatoes with a wild garlic sauce	475
Entrecote med pommes frites, tomatsallad, rödvinssås och café de paris smör (250 g) Rib-eye with french fries, tomatosalad, red wine sauce and café de paris butter (250 g)	520
Gratinerad chevré med sesam och sojabakad pak choi, bakade betor med ört ostkräm Baked chevré with sesame and soy baked pak choi, roasted beets with a herb and cheese cream	305

ALLTID PÅ STALLIS/ALWAYS ON STALLIS

Rimmad lax med dillstuvad potatis Brined salmon with dill stewed potatoes	320
Råkmacka på surdegsbröd med syrad lök och mjukt ägg Shrimp sandwich with pickled onion and soft egg	295
Stallmästaregården Biff Rydberg Oxfile med tärnad potatis, rå äggula, senapsgrädde och rödvinssås Beef tenderloin with diced potatoes, raw egg yolk, mustard cream and red wine sauce	495
Råbiff med klassiska tillbehör Steak tartar with classic side orders	265/420
Caesarsallad med grillat kycklingbröst eller handskalade räkor Caesar salad with grilled chicken breast or hand peeled shrimps	295
Stallmästaregårdens köttbullar med potatispuré, picklad gurka, lingon och gräddsås Stallmästaregårdens meatballs with potato purée, pickled cucumber, lingonberries and cream sauce	295

STARKÖL/ CIDER/ LÄSK/ BEER/SODA

Mariestad Export 5,3%	105
Estrella damm lager 4,6%	105
Sleepy Bulldog Pale ale 4,8%	115
Wisby pilsner	100
Mariestad Continental	80
Daura	95
Briska Cider	89

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC

Coca Cola	45
Coca Cola zero	45
Sprite	45
Fanta lemon	45
Äpple / apelsin juice	49
Apolinare no 5	75
Wisby lager 0,5%	65
Mellerud 0,5%	55
Ship full of ipa 0,0%	60
Briska cider alkoholfri	55
French Bloom sparkling 0,0%	120/490
Natureo vitt vin alkoholfritt	85/330
Natureo rött vin alkoholfritt	85/330
Kolsyrat vatten / Sparkling water	40

VÄNLIGEN INFORMERA
PERSONALEN OM
EVENTUELLA ALLERGIER
PLEASE INFORM THE
STAFF ABOUT EVENTUAL
ALLERGIES

FRÅGA GÄRNA PERSONALEN
OM URPSRUNGSLAND FÖR
KÖTT OCH FISK
FEEL FREE TO ASK THE
STAFF WHERE OUR MEAT
AND FISH COME FROM

VÄNLIGEN OBSERVERA ATT
VI ÄR EN KONTANTFRI
RESTAURANG
PLEASE OBSERVE WE ARE A
CASHFREE RESTAURANT

