

Meny

1638

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

1645

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

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.

1726

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

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.

1840

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

1919

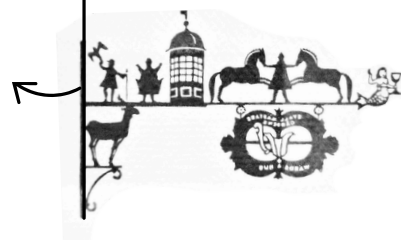
Under ledningen av källarmästare Martin Persson tillbyggdes den stora matsalen samt renovering av hotellrummen

1950

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

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



STALLMÄSTAREGÅRDEN



SNACKS

Oliver	65
Marcona mandlar	75
Chilinötter	45
Salta chips	35

FÖRRÄTTER/STARTERS

Stallmästaregårdens toast skagen Creamy shrimp toast with lemon and dill	240/315
Avokadotoast med hackad chili, koriander, dill, citron och tångkaviar Avocado toast with chopped chili, coriander, dill, lemon and seaweed caviar	195

ALLTID PÅ STALLIS/ALWAYS ON STALLIS

Rimmad lax med dillstuvad potatis Cured salmon with dill stewed potatoes	320
Räkmacka på surdegsbröd med syrad lök och mjukt ägg Shrimp sandwich with pickled onion and soft egg	295
Stallmästaregården Biff Rydberg Oxfilet med tärnad potatis, rå äggula, senapsgrädde och rödvinsås 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



HUVUDRÄTTER/MAIN COURSE

Halstrad skrei torsk med dillslungad potatis, färsk riven pepparrot, handskalade räkor samt skirat smör Grilled skrei cod with dillboiled potatoes, fresh horseradish, hand peeled shrimps and clarified butter	475
Svensk Minutbiff med pommes frites, broccolini med chilibearnaise och rödvinsås Swedish minute steak with French fries, broccolini with chili tarragon sauce and red wine sauce	430
Smörstekt hjortinnanlår med potatiskaka, stekt svamp, svartvinbärgelé och lingonsky Venison with Potato cake, fried mushrooms, black currant jelly and lingonberry sauce	425
Svamprisotto med smörstekt broccolini och örtoolja Mushroom risotto with butter baked broccolini and herbal oil	305

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE/ CHAMPAGNE AND SPARKLING

Signat Cava brut	140/760
Moët & Chandon Imperial Brut	220/1195
Moët & Chandon Imperial Rosé Brut	250/1450
Chandon garden spritz	155
French Bloom Sparkling 0,0 %	120/490

VITT VIN/WHITE WINE

2024 Patriale bianco Viognier, vermentino, Toscana, Italy	135/610
2024 Ogier Artésis Côtes du rhone Grenache blanc, clairette, Rhône, France	145/650
2023 S.A. Prüm Blue Riesling, Mosel, Germany	180/810
2024 Sancerre Domaine la croix st laurent Sauvignon blanc, Loire, France	190/870
2023 Charly Nicolle chablis Per aspera Chardonnay, Burgundy, France	210/930

ROSÉ VIN/ROSÉ WINE

2023 Patriale Rosé Negroamaro, Nero d'Avola ,Montepulciano, Toscana, Italy	135/610
---	---------

RÖTT VIN/RED WINE

2024 Patriale rosso Primitivo, Montepulciano, Nero D'avola, Toscana, Italy	135/610
2024 Roberto Sarotto Barbera D Asti Barbera,piedmont, Italy	150/680
2022 Torre Del Falasco Ripasso Superiore Corvina, corvinone, rondinella, Veneto, Italy	155/700
2023 Edna Valley Pinot Noir Pinot noir, California, USA	180/810
2022 Edna Valley Cabernet sauvignon Cabernet sauvignon, California, Usa	190/860



STARKÖL/ CIDER/ LÄSK/ BEER/SODA

Mariestad Export 5,3%	105	Coca Cola	45
Sleepy Bulldog Pale ale 4,8%	115	Coca Cola zero	45
Wisby pilsner	95	Sprite	45
Wisby Lager	95	Fanta lemon	45
Inedit	100	Äpple / apelsin juice	49
Mariestad Continental	80	Wisby lager 0,5%	65
Daura	95	Mellerud 0,5%	55
Briska Cider	89	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

FRÅGA GÄRNA EFTER FULL VINLISTA
PLEASE ASK FOR OUR COMPLETE WINELIST



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