

Lieber Gast, herzlich Willkommen

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir haben einige Möglichkeiten und beraten Sie gerne.

Warme Küche:	Montag - Freitag	11.00 – 14.00 & 18.00-22.00 Uhr
	Samstag	11.00 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.00 – 21.00 Uhr

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss

dl

Verdejo Val de Vid Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien	2023	7.00
Wangner Chardonnay Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2022	7.50

Rosé

Zürichsee Rosé Cabernet Soyhières, Pinot Noir Weingut Kümin, Freienbach	2023	7.50
---	------	------

Rot

The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2021	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2021	7.50

Passend zu unseren Wildgerichten

Zweigelt Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2023	8.00
--	------	------



Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen		10.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Verenahof“ mit diversen Garnituren Briochemoast und Butter		21.50
	Hauptgang	33.50
Hirsch-Carpaccio Mit Salatstraus, Gemüse-Kräutervinaigrette, Parmesanspäne und Kürbiswürfel		21.50
	Hauptgang	33.50

Salate

Bunter Blattsalat		8.50
Bunt gemischter Salat		10.50
Nüsslisalat Mit Ei und Speck		14.50

„Verenahof“ Fleisch Hit

Reh-Entrecôte rosa gebraten Mit Preiselbeer-Rotweinjus, Spätzli und Herbstgemüse		54.00
--	--	-------

Zu unserem Herbstgemüse gehört:
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer- Apfel

Passende Flaschenwein-Empfehlung

Cornas AOC Syrah Johann Michel, Rhonetal, Frankreich	2021	88.00
---	------	-------

Fleischgerichte

Rindsfilet (ca.180g) mit Preiselbeer-Rotweinjus,
Röstikroketten und Herbstgemüse 46.50

Rindsfiletwürfel mit rassigem Pflaumen- Ingwerjus,
Reis und Gemüse 37.50

Pouletbrust «Café de Paris» 26.50
Mit Röstikroketten und Gemüse

Kalbsbratwurst mit Pflaumen-Ingwerjus und Röstzwiebeln 22.50
Mit Pommes frites

Schnitzel paniert Kalb 37.50
Mit Pommes frites und Gemüse Schwein 25.50

Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Kalb 35.50
Und Spätzli Schwein 25.50

Cordon-Bleu Kalb 39.50
Mit Pommes frites und Gemüse Schwein 29.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer
Lamm:	Neuseeland		
Brot:	Schweiz		

Wild

Wild-Hackbraten «Verenahof»	28.50
Mit dunklem Rotweinjus, Spätzli und Herbstgemüse	
Rehschnitzel	42.50
Mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	
Hirschpfeffer «Jäger Art»	38.50
Mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Croutons Mit Spätzli und Herbstgemüse	

Zu unserem Herbstgemüse gehört:

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter, Reis und Rahmspinat	34.50
«Wildes» Zanderfilet gebraten mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	36.50

Vegetarisch



Wilder Vegi-Teller	27.50
Mit Spätzli, Pilzrahmsauce und Herbstgemüse	
Kürbisravioli	25.50
Mit Salbeibutter, Kürbiswürfel und Parmesanspäne	
Vegi-Cordonbleu	26.50
Paniertes und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Mit Pommes frites und Gemüse	

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer
Lamm:	Neuseeland		
Brot:	Schweiz		