

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	2024	7.00
Wangner Chardonnay Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2024	7.50
Cuvée Blanc Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Räuschling Robert Irsslinger, Nuolen, Schweiz	2023	8.00
Rosé		
«Rose» Irsslinger Pinot Noir, Merlot, Zweigelt Robert Irsslinger, Nuolen, Schweiz	2023	8.00
Rot		
The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2022	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2022	7.50

Passend zu unseren Wildgerichten

Zweigelt Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2024	8.00
--	------	------



Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen		11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Verenahof“ mit diversen Garnituren Briochemoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Hirsch-Carpaccio Mit Salatstraus, Gemüse-Kräutervinaigrette, Parmesanspäne und Kürbiswürfel	Vorspeise Hauptgang	23.50 35.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Mit Ei, Speck und Croutons	15.50

Wild-Empfehlungen

Reh-Entrecote rosa gebraten Mit Preiselbeer-Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer- Apfel	56.00
Hirsch-Medaillons rosa gebraten Mit Preiselbeer-Rotweinjus, Baumnuss-Polenta und Rahmwirz	52.50



Fleischgerichte

Rindsfilet (ca.180g) mit Rosmarinjus, Baumnuss-Polenta und Herbstgemüse		48.50
Rindsfiletwürfel mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Reis und Gemüse		38.50
Pouletbrust «Café de Paris» Mit Röstikroketten und Gemüse		32.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse		24.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb	37.50
	Schwein	26.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Mit Spätzli und Gemüse	Kalb	37.50
	Schwein	26.50
Cordon-Bleu Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb	43.50
	Schwein	33.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Reh:	Schweiz, Europa
Hirsch:	Schweiz, Europa	Zander:	EU-Binnengewässer
Rindsfilet:	Australien, kann mit Hormonen und Leistungsförderern erzeugt sein		
Brot:	Schweiz		

Wild

Wild-Hackbraten «Verenahof» Mit dunklem Rosmarinjus, Spätzli und Herbstgemüse	32.50
Rehschnitzel Mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	48.50
Hirschpfeffer «Jäger Art» Mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Croutons, Spätzli und Herbstgemüse	38.50

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

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter, Reis und Rahmspinat	36.50
«Wildes» Zanderfilet gebraten mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	38.50

Vegetarisch



Wilder Vegi-Teller Mit Spätzli, Pilzrahmsauce und Herbstgemüse	28.50
Kürbisravioli Mit Rahmwirz, Kürbiswürfeln und Parmesanspäne	27.50
Vegi-Cordonbleu Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Pilze und Lauch Mit Pommes frites und Gemüse	28.50