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 - Sonntag 11.30 – 21.00 Uhr

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss		**dl**
Verdejo Boada Bodegas Yllera, Rueda, Spanien	2025	7.00
Wangner Chardonnay Weingut Kümin, Freienbach, Schweiz	2025	7.50
Rosé		
Miraval Rosé AOP Cinsault, Grenache, Syrah Familie Pitt & Perrin, Provence, Frankreich	2025	8.50
Rot		
The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2022	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2023	7.50
Cuvée Madame Rosmarie **«Aus der Magnumflasche»** Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2024	9.50
<u>Passend zu unseren Wintergerichten</u>		
Zweigelt Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2024	8.00

Vorspeisen

Apfel- Selleriecremesuppe
Mit Rahmhaube und Rohschinken-Grissini 12.50

Rinds-Bouillon mit Flädli 9.50

Rindstatar „Verenahof“
mit diversen Garnituren Vorspeise 21.50
Briochetoast und Butter Hauptgang 33.50

Lachstatar auf Rauchforellen-Mousse Vorspeise 24.50
Mit Orange und Gurke, Briochetoast und Butter Hauptgang 36.50

Salate

Bunter Blattsalat 10.50

Bunt gemischter Salat 13.50

Nüsslisalat «Klassiker» 16.50
Mit Ei, Speck und Croutons

VERENAHOF
WOLLERAU

Fondue Chinoise a discrétion
Ab 2 pers.

Nüsslisalat mit Speck und Ei
French Dressing

***

Handgeschnittenes Fleisch aus der Schweiz
Vom Rind, Kalb und Poulet

Reis und Pommes

Balsamico-Zwiebeln, Essiggurken, Ananas und Trauben,
eingelegte Schwarzwurzeln, Oliven, Maiskölbchen,
Mit Frischkäse gefüllte Teufels Hörnli

Hausgemachte Saucen
Knobli-, Curry-, Cocktail- und Tatarsauce, Sweet Chili und Mango-Chutney

***

69.50 CHF p. Pers.

Fleischgerichte

Gebratene Gänsekeule, Mit Semmel und Kartoffelknödeln, Rahmwirz und Rotchabis		56.00
«Steak Frites» Verenahof Rinds Entrecôte 220gr. An hausgemachter Café de Paris Sauce und Pommes frites		49.00
Rindsfilet (ca.180g) mit Sauce Béarnaise, Semmelknödel und Gemüse		54.00
Rindsfiletwürfel mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Reis und Gemüse		42.50
Kalbs-Hacktätschli «Verenahof» mit Apfel-Calvadosjus, Nudeln und Gemüse		34.50
Maispoulardenbrust mit Apfel-Calvadosjus, Nudeln und Gemüse		38.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit « rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse		25.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Mit Semmelknödel und Gemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
Cordon-Bleu Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	44.50 34.50

Fisch

Fischvariation «Verenahof»
Lachsfilet Royal, Riesenkrevette und Zanderfilet 54.50
Mit Beurre blanc und Limetten-Kapernbutter
Dazu Salzkartoffeln und Rahmwirz

Zanderfilet gebraten mit Reis oder Salzkartoffeln 36.50
Wahlweise mit:
- «Kräuter-Rahmsauce»
- «Mandelbutter»

Gerne noch eine Portion Spinat dazu? 6.50

Vegetarisch

Zweierlei Winter-Knödel 28.50
Semmel- und Kartoffelknödel
Mit Rahmwirz und Rotkraut
Dazu Pilzrahmsauce

Vegi-Cordonbleu 28.50
Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,
Champignons und Lauch
Dazu Pommes frites und Gemüse

Kürbisravioli 26.50
Mit Rahmwirz, Kürbiswürfeln und Parmesanspäne

Planted Steak mit Sauce Béarnaise, 32.50
Pommes frites und Gemüse

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz, Frankreich
Kalb:	Schweiz	Forelle:	Schweiz, Europa
Krevetten:	Vietnam	Zander:	EU-Binnengewässer
Brot:	Schweiz	Lachs:	Norwegen
Gans:	Frankreich, Ungarn	Rind:	Schweiz, Argentinien
Rindsfilet:	Australien, kann mit Hormonen und Leistungsförderern erzeugt sein		