



Landgasthof

CAMPING
WAGENHAUSEN

Herzlich Willkommen im Landgasthof Camping

Wir freuen uns Sie im Landgasthof begrüßen zu dürfen und Sie mit sorgfältig ausgesuchten Produkten aus unserer Region zu verwöhnen.

Geniessen Sie gemütliche Stunden in unserer Gaststube.

Vielen Dank für Ihren Besuch und „en Guete“.
Ihr Landgasthof Camping Team

Produkte aus der Region

Der Beda Beck aus Basadingen bäckt das **Brot** für uns.

Unsere **Fleischprodukte** beziehen wir von der Metzgerei Villiger in Stein am Rhein, die Mieter auf unserem Campingplatz sind. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch**.

Fangfrische Fische wie Felchen, Zander und Forellen stammen bei uns, wenn immer möglich aus Schweizer Gewässern.

Die **Freilandeier** liefert uns Rita Zingg aus Rikon.

Gemüse und **Früchte** erhalten wir von der Firma Gunterswiler Frauenfeld.

Unser **Wildfleisch** stammt aus heimischer Jagd.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
Europreise berechnen wir nach aktuellem Tageskurs.

Salatkreationen

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate und Gemüsesalate
11.00 CHF

Kräuterblattsalat

bunte Blattsalate, Kresse und Trauben
10.00 CHF

Nüsslisalat

Balsamico, sautierte Pilze und gebratener Speck
14.00 CHF / 18.00 CHF

wahlweise mit unseren Dressings; Italienisch, Französisch oder Thurgauer Apfel Balsamico

Randen-Apfelsalat

an dunklem Balsamico-Dressing, Mandeln und Kümmel
11.00 CHF

Herbstliche Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit Kernen

und Kürbiskernöl
12.00 CHF

Zwiebelkuchen vom Brett

mit Sauerrahm und Nüsslisalat
16.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar

mit Kapern, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter
19.00 CHF / 28.00 CHF

auf Wunsch zusätzlich ein Schuss Thurgauer Apfeledelbrand Thurgados
plus 4.00 CHF pro 2cl

Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Classic

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch
16.00 CHF

Flammkuchen Thurgau

mit Crème fraîche, Thurgauer Rahmkäse und Rauchwurstli vom Rhyhof
17.00 CHF

Flammkuchen Rucola

mit Crème fraîche, Cherry-Tomaten, mariniertes Rucola und Parmesan
15.00 CHF

Spätzli, Pasta und Gnocchi

Wagenhauser Chäs-Spätzli

mit Rahmkäse, Röstwiebeln und hausgemachtem Öpfelmues aus Thurgauer Äpfeln
21.50 CHF

Steinpilz Carbonara

Spaghetti mit sautierten Steinpilzen, Ei, Speck, Zwiebeln und Parmesan
23.00 CHF

Piemonteser Spinat-Gnocchi

mit sautierten Steinpilzen, pochiertem Freiland-Ei, Haselnüssen und Belper Knolle
26.00 CHF

Aus heimischer Jagd und regionalen Zutaten

Hausgemachte Wildschwein Hacktäschli

Wildschwein Hacktäschli auf Rösti, mit Raclette-Käse überbacken und karamellisierten
Apfelscheiben
28.00 CHF

Traditioneller Rehpfeffer

mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse
28.50 CHF

Zarte Rehschnitzel Mirza

mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Apfel, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
34.00 CHF

Geschnetzeltes Rehnüssli

an sämiger Wildrahmsauce, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
34.00 CHF

Überbackener Burger vom heimischen Wildschwein

mit Raclette-Käse, Zwiebelschmelze, Tomaten, Speck und Pommes Frites
24.00 CHF

Landgasthof Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber

mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce und knuspriger Rösti
29.50 CHF

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Rémoulade und Pommes Frites
29.00 CHF

Kuttelgratin

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel, Kartoffelpüree und Bergkäse
26.00 CHF

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse
26.00 CHF

Schweinssteak vom Grill

mit Kräuterbutter, Röstikroketten und saisonalem Gemüse
26.00 CHF

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Appenzeller-Käse, Pommes Frites und saisonalem Gemüse
32.50 CHF

Rindsfilet-Medailon mit Kräuterkruste

an Pfefferrahmsauce mit Mais-Fries und saisonalem Gemüse
39.50 CHF

Rindsfiletwürfel Stroganoff

an Paprikarahmsauce, mit Quarkspätzli, Peperonistreifen und Pilzen
39.50 CHF



Speziell für unsere Kids

Pinocchio-Teller

«Seeli» aus Kartoffelstock und Bratensauce mit Gemüse

11.00 CHF

Peter Pan-Teller

Chäs Spätzli
mit Rahmkäse und hausgemachtem Öpfelmues

13.50 CHF



Scooby Doo-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

14.50 CHF

Arielle-Teller

Schweinsrahmgescnetzeltes mit Butternüdeli und Gemüse

14.50 CHF



Verschiedene Glace-Becher

mit lustigen Motiven

7.50 CHF

Jedes Kind, welches seinen Teller leer isst, erhält eine feine Glace-Überraschung vom Landgasthof-Team

Stammtischkarte

Thurgauer Rauchwürstli

auf dem Holzbrett serviert, mit grobem Apfelsenf und Huusbrot
11.50 CHF

Landgasthof Plättli

mit Thurgauer Fleisch, Käse, Gurken, Tomaten,
Silberzwiebeln und Huusbrot
24.50 CHF

Thurgauer Käseteller

mit grobem Apfelsenf, Nüssen und Huusbrot
18.50 CHF

Kräuterblattsalat

bunte Blattsalate, Kresse und Trauben
10.00 CHF

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate, Dressing nach Wahl
11.00 CHF / pro Person

Wurstsalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 13.00 CHF
garniert 18.00 CHF

Käsesalat

mit geraffeltem Käse, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 13.00 CHF
garniert 18.00 CHF

Wurst-Käsesalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, geraffeltem Käse, Zwiebelringen,
Gurken und Tomaten
einfach 15.50 CHF
garniert 19.50 CHF

Iklämmts

mit Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse
6.50 CHF

Unverträglichkeiten und Allergiker-Informationen

Unser Landgasthof Team gibt Ihnen bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne detaillierte Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte.

Detaillierte Deklaration unserer Produkte

Schwein, Kalb, Rind	Schweiz
Reh	Schweiz
Wildschwein	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz
Zander	Schweiz

Weine

Weisse Weine

Ostschweiz

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2017

Müller Thurgau – Reblage Schluucht, Karin und Theo Müller
Die Farbe des Weines ist von einem hellen Gelb. Der Geschmack ist blumig mit einem Hauch von Muskat. Rassiger, eleganter Körper mit viel Frucht

39.50 CHF | 75cl

Chardonnay AOC, Stein am Rhein, 2015

Chardonnay – Elsbeth und Erwin Leibacher
Eine Spezialität aus der Region mit Melonen und Zitrusaromen.
Harmoniert mit Fisch, leichten Fleischspeisen und Käse

46.00 CHF | 75cl

Westschweiz

Yvorne Chabois chablais AOC, Waadt, 2015

Chasselas – Alain Parisod
Duftet nach zarten Blumen, im Gaumen entwickelt der Wein viel Gehalt und Eleganz.
Harmoniert mit leichten Fischgerichten, Apérowein

39.50 CHF | 75cl

Fin Bec Mer – Cave Fin Bec, Wallis, 2014

Heida | Chasselas | Chardonnay | Viognier
Die Farbe des Weines ist von hellem Gold mit grünlichen Reflexen. Im Gaumen hat der Wein einen weichen Auftakt, in der Nase entfalten sich Grapefruitaromen. Frisch und elegant mit dem Aroma nach Zitrusfrüchten ist der Körper.
Harmoniert mit Aperitif, Fisch

39.00 CHF | 75cl

Österreich

Grüner Veltliner 48°Nord 2017

Grüner Veltliner

Farbe: glänzendes Strohgelb Duft: feines, doch sehr schön offenes, zugängliches Bouquet, mit zarten

Aromen von weißem Pfeffer, exotischen Früchten (Mango, Ananas) und einem Hauch Tabak

Geschmack: am Gaumen saftig, kraftvoll mit harmonischem Zusammenspiel von rassig lebendiger Säure, vollem, elegantem Körper und mittelkräftigem Alkohol, sehr würzig mit feinen Anklängen von frischen Kräutern und bemerkenswerter Länge

39.50 CHF | 75cl

Rotweine

Ostschweiz

Blauburgunder AOC, Stein am Rhein, 2016

Pinot noir – Reblage Schluecht, Karin und Theo Müller

Der Wein hat eine rubinrote Farbe, schmeckt nach dunklen Beerenfrüchten, Waldbeeren, Brombeeren und ist weich und vollmundig im Gaumen.

39.50 CHF | 75cl

Barrique AOC, Stein am Rhein, 2014

Pinot noir – Reblage Schluecht, Karin und Theo Müller

Der Wein ist von einer tiefen rubinroten Farbe mit einem fruchtigen Wald- und Brombeeren Bouquet und samtig im Gaumen. Er wird 12 bis 15 Monate im Barrique aus Schweizer Eiche gelagert.

49.00 CHF | 75cl

Steiner Blauburgunder – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2017

Pinot noir – Reblage Chäferstei, Ernst und Iris Böhni-Bernath

Gehaltvoller Ostschweizer Rotwein aus Blauburgunder-Trauben.
Gelungener harmonischer Körper, vollmundig, aromatisch und mit einer rubinroten Farbe.

41.00 CHF | 75cl

Dornfelder AOC, Stein am Rhein, 2016

Dornfelder - Elsbeth und Erwin Leibacher

Der markant dunkelrote Wein erinnert an südliche Gefilde und passt mit seinen schwarzen Beerenaromen zu Braten, Wild und kräftigem Käse.

41.00 CHF | 75cl

Cuvée E + E AOC, Stein am Rhein, 2013

Elsbeth und Erwin Leibacher

Eine gelungenen Assamblage aus Blauburgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa Trauben. Der samtige Wein mit dunklerem Beerenaroma mundet vorzüglich zu Wild, Rind- und Schweinefleisch oder auch zu exotischen Gerichten.

45.00 CHF | 75cl

Cabernet Dorsa AOC, Stein am Rhein, 2010

Cabernet Dorsa - Elsbeth und Erwin Leibacher

Fruchtiger und dunkler Wein mit Kirschenaroma und dezentem Barriqueausbau.

45.00 CHF | 75cl

Malans Bündner Banner AOC, 2015/2016

Pinot noir aus der Bündner Herrschaft

Ein eleganter und vollmundiger Pinot noir mit langem Abgang.
Harmoniert mit Fleischgerichten

39.50 CHF | 75cl

Frankreich

Allégresse Domaine de la Barthe 2015

Syrah

Yves und Viera Eychenne, welche die Domaine de la Barthe im südfranzösischen Bézir bewirtschaften, sind mit sehr viel Leidenschaft und Professionalität im Weinbau tätig. Die Syrah -Trauben für den Allégresse stammen aus zwei unterschiedlichen Lagen und werden nach der Gärung zusammengeführt. Das differenzierende Terroir gibt dem Wein seinen besonderen Charakter. So unterschiedlich sind auch die Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Lakritze und Tabak. Ein lebendiger Wein, vollmundig und elegant zugleich, mit langen Abgang. Daran erfreuen sich nicht nur Liebhaber der Syrah-Traube.

42.00 CHF | 75cl

Italien

Sotto la Villa IGT 2011

Sangiovese, | Cabernet Sauvignon

Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Fruchtige Beerenaromen, feine Gewürznoten. Voll im Körper, weiche Tannine, lang anhaltend und rund, mit feiner Fruchtsüsse im Abgang.

Ausbau: 3 Jahre in Barriques gelagert.

45.00 CHF | 75cl

Amarone Villa Molina DOC, Veneto, 2013

Corvina Veronese | Rondinella | Molinara

Die Trauben werden von Hand gelesen, auf der Stelle selektioniert und auf Tablett zum Trocknen ausgelegt. Im offenen Estrich verharren und trocknen die Trauben bis Ende Januar. Anschliessend werden die Rosinen eingemaischt und vergären langsam bei tiefer Temperatur während mehreren Monaten. Die Nachreifung erfolgt in Eichenfässern während 3 Jahren. Der

Wein ist von intensiver roter Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges Bukett mit schönen Würznoten, im Gaumen voll und samtig. Harmoniert mit Wildbret, gegrilltem Fleisch, gut gelagerten Käsesorten.

55.00 CHF | 75cl

Unico, Tenuta Ulisse DOC, Mont. d Abruzzo, 2016

Montepulciano

Intensive, fruchtige und blumige Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und reifen Früchten schmeicheln in der Nase. Dieser Wein bietet eine gut ausbalancierte Säurestruktur. Im Gaumen ist er frisch und andauernd mit einem schönen Abgang. Mittlere Säure und eine gute Struktur runden dieses Genusserlebnis ab.

Harmoniert mit Gegrilltem Fleisch, Käse, dunkler Schokolade.

45.00 CHF | 75cl

Spanien

Egomei, Finca Egomei, DOCA, Rioja, 2015

Tempranillo | Gragiano

Der Wein ist von intensiver kirschenroter Farbe. In der Nase überzeugt er mit leicht mineralischen Noten, einem intensiven Duft nach süssen, schwarzen Früchten, guter Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz!

Harmoniert mit Grilladen, Wildgerichten, Lamm.

52.00 CHF | 75cl

Offene Weine

Weisse Weine

	5dl	1dl
Müller Thurgau, Stein am Rhein	20.50 CHF	4.80 CHF
Chardonnay, Stein am Rhein	28.00 CHF	6.80 CHF
Fechy, La Côte	19.50 CHF	4.80 CHF
St. Saphorin, Lavaux	20.50 CHF	5.50 CHF
Summa Sumarum, Pinot Grigio, Veneto	19.50 CHF	4.50 CHF

Weisswein gespritzt 6.00 CHF | 2dl

Roséwein

	5dl	1dl
Iselisberg „Oeil de Perdrix“	20.50 CHF	4.80 CHF

Rotweine

	5dl	1dl
Blauburgunder K+T Müller, Stein am Rhein	20.50 CHF	4.80 CHF
Blauburgunder I+E Böhni, Stein am Rhein	23.00 CHF	5.50 CHF
Jeninser Pinot noir, Bündner Herrschaft	20.50 CHF	4.80 CHF
Amarone Villa Molina, Veneto	36.00 CHF	8.00 CHF
Summa Sumarum, Negroamaro, Apulien	19.50 CHF	4.50 CHF

Getränke

Apéro

Hausapéro		
Thurgauer Apfelschaumwein mit Apérol	11 Vol. %	8.50 CHF 1 dl
Ramazotti Rosato mit Prosecco und Mineral	15 Vol. %	9.50 CHF 2 dl
Cynar	16.5 Vol. %	6.80 CHF 4 cl
Campari	23 Vol. %	6.80 CHF 4 cl
Sherry		6.80 CHF 4 cl
Martini Bianco	15 Vol. %	6.80 CHF 4 cl
Appenzeller	29 Vol. %	6.50 CHF 4 cl
Sanbitter		4.50 CHF 1 dl

Zusatz: Orangensaft oder diverse Mineral + 2.00 CHF

Schaumweine

Thurgauer Apfelschaumwein	7.50 CHF 1 dl	45 CHF 7.5 dl
Impero Prosecco DOC Millesimato brut	7.50 CHF 1 dl	45 CHF 7.5 dl

Mineral

Offen	4.00 CHF 3 dl	5.50 CHF 5 dl
Henniez rot, CocaCola, Citro, Shorley, IceTea Lemon, Rivella rot		

Henniez blau		5.80 CHF 5 dl
Henniez grün	5.80 CHF 5 dl	9.00 CHF 7.5 dl
CocaCola zero, Rivella blau		4.50 CHF 3.3 dl
Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic		4.50 CHF 2 dl
Granini Orangensaft		5.00 CHF 2 dl
Rimus Roter Traubensaft		5.00 CHF 2 dl

Bier

Offenausschank Falken Lager	3.30 CHF 2 dl	4.10 CHF 3 dl	5.60 CHF 5 dl
-----------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Falken Lager in der Flasche		5.60 CHF 5 dl
Edelfalke		4.60 CHF 3.3 dl
Falken alkoholfrei		4.60 CHF 3.3 dl
Quöllfrisch naturtrüb in der Bügelflasche		6.60 CHF 5 dl
Falken Weissbier		6.60 CHF 5 dl
Erdinger Weissbier alkoholfrei		6.60 CHF 5 dl
Eidgenoss naturtrüb		4.60 CHF 3.3 dl

Most

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei in der Bügelflasche		5.50 CHF 5 dl
Möhl Saft vom Fass trüb in der Bügelflasche		5.50 CHF 5 dl
Eschenzer Süssmost		5.00 CHF 5 dl

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.10 CHF
Espresso	4.10 CHF
Milchkaffee	4.10 CHF
Cappuccino	4.50 CHF
Latte Macchiato	5.10 CHF
Koffeinfreier Kaffee	4.10 CHF
Doppelter Espresso	6.00 CHF
Coretto grappa	6.00 CHF
Kaffee Luz	6.00 CHF
Kaffee Fertig	6.00 CHF
Schoggi warm oder kalt	4.50 CHF
Ovomaltine warm oder kalt	4.50 CHF
Kalte Milch 2 dl	3.20 CHF
Punsch alkoholfrei Apfel oder Orange	4.00 CHF
Tee Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Früchte, Rooibos	4.10 CHF

Spirituosen

		2 cl	4cl
Thurgados	40 Vol. %	7.00 CHF	13.00 CHF
Sibona Grappa di Moscato	42 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
Sibona Grappa di Barbera	42 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
Hennessy fine de Cognac	40 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
„Altes Pflümli“	43 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
„Alte Aprikose“	40 Vol. %	8.50 CHF	14.00 CHF
Bündner Röteli vom Kidschi	22 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Kirsch	37.5 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Zwetschgen	37.5 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Williams	37.5 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Obstler	37.5 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Kräuter	37.5 Vol. %	6.00 CHF	9.00 CHF
Whisky Ballantines	40 Vol. %		10.00 CHF
Jack Daniels	40 Vol. %		12.00 CHF
Gordons Gin	37.5 Vol. %		10.00 CHF
Baileys	17 Vol. %		9.00 CHF
Jägermeister	35 Vol. %		9.00 CHF
Wodka Absolut	40 Vol. %		10.00 CHF

Sämtliche Spirituosen gibt es auch als Longdrink 2cl mit Mischgetränk für 10.00 CHF

Longdrinks

Bacardi Cola	2cl + Cola	10.00 CHF
Whisky Cola	2cl + Cola	10.00 CHF
Wodka Lemon	2cl + Lemon	10.00 CHF
Gin Tonic	2cl + Tonic	10.00 CHF