



*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 und der Metzgerei Herren in Schaffhausen. Beide Familien sind Mieter auf unserem Campingplatz. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch**.

Fangfrische **Fische** wie Felchen oder Forelle 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 Gunterwiler 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**

Kräuterblattsalat  
mit bunten Blattsalaten, Kresse und Trauben  
8.00 CHF

Gemischter Salat  
mit dreierlei Gemüsesalaten und knackigen Salatblättern  
10.00 CHF

**wahlweise mit unseren Dressings Italienisch, Französisch oder Thurgauer  
Apfel-Balsamico**

Randen-Apfelsalat  
an dunklem Balsamico-Dressing, Mandeln und Kümmel  
10.00 CHF

Nüsslisalat  
mit sautierten Pilzen und Speckstreifen an Baumnuss-Vinaigrette  
12.00 CHF / 16.00 CHF

## **Herbstliche Vorspeisen**

Kürbisrahmsuppe mit Kaiserschmarrn  
und Orangen-Rosmarin-Gremolata  
12.00 CHF

Thurgauer Wildschweinschinken  
mit Bio Gertensalat, Feigen und gehobelter Belper Knolle  
14.00 CHF / 22.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar  
mit Kapern, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter  
17.00 CHF / 26.00 CHF

**auf Wunsch zusätzlich mit einem „Schuss“  
Thurgauer Apfel-Edelbrand „Thurgados“, plus 4.00 CHF pro 2cl**

## **Knusprige Flammkuchen**

Flammkuchen Classic  
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch  
15.00 CHF

Flammkuchen Thurgau  
mit Crème fraîche, Thurgauer Rahmkäse und Rauchwurstli vom Rhyhof  
16.00 CHF

Flammkuchen Rucola  
mit Crème fraîche, Cherry Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan  
14.00 CHF

**Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an.**

## **Frische Teigwaren und Spätzli**

Wagenhauser Chääs-Spätzli  
mit Rahmkäse, Röstwiebeln und hausgemachtem Öpfelmues  
aus Thurgauer Äpfeln  
18.50 CHF

Eierschwämmli Carbonara  
Spaghetti mit sautierten Eierschwämmli, Ei, Speck, Zwiebeln und Parmesan  
17.00 CHF

Bio Krevetten Agio e Olio  
mit Spaghetti, Peperoncini, Tomaten, Spinatblättern und Parmesan  
24.00 CHF

## **Herbstempfehlung Landgasthof Camping**

Wildschweinhacktäschli  
Hausgemachte Wildschweinhacktäschli mit sautierten Eierschwämmli,  
Thurgados-Rahmsauce und Apfelrösti  
26.00 CHF

## **Aus heimischer Jagd und mit regionalen Zutaten**

Traditioneller Rehpf Pfeffer  
mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse  
26.00 CHF

Zarte Rehschnitzel Mirza  
mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Apfel, Quarkspätzli und  
herbstlichem Gemüse  
32.00 CHF

Geschnetzeltes Rehnüssli  
an sämiger Wildrahmsauce, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse  
32.00 CHF

Überbackener Burger vom heimischen Wildschwein  
mit Thurgauer Rahmkäse, Zwiebelschmelze, Tomaten,  
Speck und Pommes Frites  
22.50 CHF

## **Landgasthof Klassiker**

Geschnetzelte Kalbsleber  
Gebratene Kalbsleber mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce und knuspriger Rösti  
28.00 CHF

Gebackene Eglifilets im Bierteig  
mit hausgemachter Sauce Remoulade, Zitrone und Pommes frites  
26.50 CHF

Panierte Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse  
27.50 CHF

Klassisches Cordon-Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Schinken und Thurgauer Rahmkäse, Pommes frites und saisonalem  
Gemüse  
29.50 CHF

**Unsere Landgasthof Klassiker sind auch als Fitnesssteller erhältlich.**

## **Herbstliche Desserts**

Luftiges Schokoladenmousse  
mit eingelegten Rotweinzwetschgen  
9.50 CHF

Vermicelles  
mit karamellisierten Maroni, Trauben und Zwetschgenglace  
10.50 CHF

Pochierte Feigen  
mit Orangenfilet, Pernod und Zitronensorbet  
10.50 CHF

## **Das Wagenhausen Dessert aus regionalen Zutaten und prämierten Süssmost**

Original Wagenhauser Süssmostcrème  
mit gebackenen Apfelchüechli, Mandeln und Vanilleglace  
12.50 CHF

## **Klassische Coupes**

Dänemark  
mit Vanilleglace, warmer Schokoladensauce und geschlagenem Rahm  
9.50 CHF

Bananensplit  
mit Vanilleglace, Banane, warmer Schokoladensauce, Mandeln und geschlagenem  
Rahm  
9.50 CHF

Nesselrode  
mit Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und geschlagenem Rahm  
9.50 CHF

Gerührter Eiskaffee  
mit Ristretto, gerührter Kaffeeglace, Amarettini und geschlagenem Rahm  
11.50 CHF

## Stammtischkarte

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

Thurgauer Käseteller  
mit Früchtebrot, grobem Apfelsenf und Nüssen  
15.50 CHF

Trockenfleischteller Camping  
mit Käse, Gurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Huusbrot  
22.50 CHF

Kräuterblattsalat  
Bunte Blattsalate, Kresse und Trauben  
8.00 CHF

Gemischter Salat  
mit dreierlei Gemüsesalaten und knackigen Salatblättern  
10.00 CHF

Wurstsalat  
mit aufgeschnittenem Cervelat, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten  
einfach 13.00 CHF

Wurstsalat  
mit aufgeschnittenem Cervelat, 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



## **Speziell für unsere Kids**

Feine Tomatenspaghetti  
mit geriebenem Käse  
9.00 CHF

Chäas-Spätzli  
mit hausgemachtem Öpfelmues aus Thurgauer Äpfeln  
11.50 CHF

Schnipo  
Paniertes Schweinsnitzel mit Pommes frites  
12.50 CHF

Rahmgeschnetzeltes  
Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Quarkspätzli  
12.50 CHF

## **Desserts für unsere Kids**

Verschiedene Glace-Becher  
mit lustigen Motiven  
7.00 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 und Geflügel	Schweiz
Wildschwein	Schweiz
Rehfleisch	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz
Egli	Schweiz
Bio Krevetten	Aquakultur, VNM

# Weine

## Weisse Weine

### Ostschweiz

#### Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2013

Müller Thurgau – Reblage Schluecht, 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, 2013

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

#### Solaris, Schlattingen, 2012

Solaris – Monika und Fritz Orsinger  
Das Aroma von vollreifen Früchten und der weiche Antrunk im Gaumen  
zeugen von der grossen Rearbeit.  
Harmoniert mit Geflügel, Fisch

39.50 CHF | 75cl

#### Pinot gris Auslese, Chlingeberg, 2013

Pinot gris – Weingut Florin, Stein am Rhein  
Gehaltvoll; passt immer und ist in ihrer Jugend wie im Alter reizvoll.  
Harmoniert mit Geflügel, Fisch und Käse

47.00 CHF | 75cl

#### Chardonnay erste Wahl, Hohe Stei, 2013

Chardonnay – Weingut Florin, Stein am Rhein  
Körperreich; ein hervorragender Begleiter von Speisen aller Art, altert gut.

59.00 CHF | 75cl

## Westschweiz

Yvorne Chabois chablais AOC, Waadt, 2014

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, 2010

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

## Rotweine

### Ostschweiz

Blauburgunder AOC, Stein am Rhein, 2015

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, 2015

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 Blauburger – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2015

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, Jg. nach Lager

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, Jg. nach Lager

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

45.00 CHF | 75cl

### Cabernet Dorsa AOC, Stein am Rhein, Jg. nach Lager

Cabernet Dorsa - Elsbeth und Erwin Leibacher  
Fruchtiger und dunkler Wein mit Kirschenaroma und dezentem Barriqueausbau.

45.00 CHF | 75cl

### Malans Bündner Banner AOC, Jg. nach Lager

Pinot noir aus der Bündner Herrschaft  
Ein eleganter und vollmundiger Pinot noir mit langem Abgang.  
Harmoniert mit Fleischgerichten

39.50 CHF | 75cl

## Italien

### Amarone Villa Molina DOC, Veneto, Jg. nach Lager

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, Jg. nach Lager

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 Gebrilltem Fleisch, Käse, dunkler Schokolade.

45.00 CHF | 75cl

## Spanien

### Egomei, Finca Egomei, DOCA, Rioja, Jg. nach Lager

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

## Roséweine

### Ostschweiz

### Federweiss AOC, Stein am Rhein, Jg. nach Lager

Pinot noir – Reblage Chäferstei, Verena Bügler

Erfrischender, lachsfarbiger, spritziger und jugendlicher Wein. Angenehme Frucht und leicht bekömmlich mit Pfirsicharoma.

38.00 CHF | 70cl

Ist beim Flaschenwein der ausgeschriebene Jahrgang nicht erhältlich servieren wir Ihnen den nachfolgenden Jahrgang.

## 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
Dornfelder M+F Orsinger, Schlattingen	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. %	5.80 CHF   4 cl
Campari	23 Vol. %	5.80 CHF   4 cl
Sherry		5.80 CHF   4 cl
Martini Bianco	15 Vol. %	5.80 CHF   4 cl
Appenzeller	29 Vol. %	5.50 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
Prosecco Gemin Valdobbiadene DOCG	7.50 CHF   1 dl	45 CHF   7.5 dl

## Mineral

Offen

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

Henniez blau und 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	3.20 CHF   2 dl	4.00 CHF   3 dl	5.50 CHF   5 dl
-----------------------------	-----------------	-----------------	-----------------

Falken Lager in der Flasche	5.50 CHF   5 dl
Edelfalke	4.50 CHF   3,3 dl
Falken alkoholfrei	4.50 CHF   3,3 dl
Quöllfrisch naturtrüb in der Bügelflasche	6.50 CHF   5 dl
Erdinger Weissbier	6.50 CHF   5 dl
Erdinger Weissbier alkoholfrei	6.50 CHF   5 dl
Eidgenoss naturtrüb	4.50 CHF   3,3 dl
Stammhaus Bier naturtrüb	4.50 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
Möhl Saft vom Fass spezial klar in der Bügelflasche	5.50 CHF   5 dl
Bruno Müller's 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
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. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Bündner Röteli vom Kidschi	22 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Kirsch	37.5 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Zwetschgen	37.5 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Williams	37.5 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Obstler	37.5 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Kräuter	37.5 Vol. %	4.00 CHF	7.00 CHF
Whisky Ballantines	40 Vol. %		8.00 CHF
Jack Daniels	40 Vol. %		10.00 CHF
Gordons Gin	37.5 Vol. %		8.00 CHF
Baileys	17 Vol. %		7.00 CHF
Jägermeister	35 Vol. %		7.00 CHF
Wodka Absolut	40 Vol. %		8.00 CHF

Sämtliche Spirituosen gibt es auch als Longdrink 2cl mit Mischgetränk für 8.00 CHF

## Longdrinks

Bacardi Cola	2cl + Cola	8.00 CHF
Whisky Cola	2cl + Cola	8.00 CHF
Wodka Lemon	2cl + Lemon	8.00 CHF
Gin Tonic	2cl + Tonic	8.00 CHF

Gerne servieren wir Ihnen diverse Digestifs auf Anfrage.