



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 und lassen Sie sich von unseren neuen Frühlingsgerichten überraschen.

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 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

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate
9.00 CHF / pro Person

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

Tomate und Zwiebel

bunter Tomatensalat an Balsamico, Olivenöl und Zwiebeln
10.00 CHF / pro Person

Fenchel und Birne

marinierter Fenchelsalat mit Birne, Pecorino und Pernod-Honig-Dressing
10.00 CHF / pro Person

Avocado und Mandel

Avocado-Salat mit gerösteter Peperoni, Peperoncini und Ingwer-Vinaigrette
12.00 CHF / pro Person

VORSPEISEN

Zwiebelkuchen vom Brett

mit Sauerrahm und frischen Kräutern
12.00 CHF

Marinierter Spargelsalat

im Glas serviert mit Spargelmousse und Bärlauch-Dressing
13.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar

mit Kapern, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter
16.00 CHF / 26.00 CHF

SUPPEN

Erbsen und Speck

Grünerbsensuppe mit gebratenem Speck
12.00 CHF

Weisse Spargelcrèmesuppe

mit geräuchertem Rehnüssli aus Eschenz
12.00 CHF

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
17.50 CHF

Flammkuchen Rucola

mit Crème fraîche, Cherry Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan
14.50 CHF

Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an.

HAUSGEMACHTE PASTA

Spargel-Morchel-Pasta

mit hausgemachten Tagliatelle, frischen Kräutern und Parmesan
24.00 CHF

Safran Gnocchi

mit Grünspargel, Kirschtomaten, Spinat und Büffel-Mozzarella
26.00 CHF

Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen

an Rauchpaprika-Butter, Tomaten und Baby-Spinat
28.00 CHF

FRISCH GESTOCHENER WEISSER SPARGEL NACH IHREM GESCHMACK

Weisser Spargel

in der Butter geschwenkt mit Fleur de Sel
mit Parmesan und geschäumter Butter gratiniert
mit Kräuterschaum Sauce und frischem Schnittlauch
mit Sauce Hollandaise mit Orangenote
oder mit Sauce Mousseline

Vorspeise 15.00 CHF

Hauptgang 24.00 CHF

dazu empfehlen wir

würziger Thurgauer Rauchspeck
7.00 CHF

fein geschnittener Bündner Rohschinken
9.00 CHF

Frühjahrskartoffeln mit Rosmarin
5.00 CHF

Salzkartoffeln mit Schnittlauchbutter
5.00 CHF

TYPISCH THURGAU

Raclette Rösti

mit Speck, Spiegelei und Raclettekäse
24.00 CHF

Wagenhauser Makkaroni

mit Röstzwiebeln, Kartoffeln, Thurgauer Rahmkäse und Öpfelmues
22.00 CHF

Kuttelgratin

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel, Kartoffelpüree und Bergkäse
26.00 CHF

Geschmorte Kalbshaxe

mit kräftiger Rotweinschmorsauce, Schmorgemüse und Safran-Gnocchi
32.00 CHF

AUSSERGEWÖHNLICH REGIONAL

Gebratenes Zanderfilet

auf Weissweinsauce mit Spargel-Morchel-Risotto

34.00 CHF

Geschnetzelte Kalbsleber

mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce und knuspriger Rösti

29.50 CHF

Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterkruste

mit Rosmarinkartoffeln und weissen Spargeln

39.50 CHF

Rindsfiletwürfel Stroganoff

an Paprikarahmsauce, Peperonistreifen, Pilze und Kartoffelpüree

37.50 CHF

LANDGASTHOF KLASSIKER

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Rémooulade und Pommes Frites

29.00 CHF

Panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites und Gemüse

26.00 CHF

Klassisches Schweins Cordon-bleu

mit Pommes Frites und Gemüse

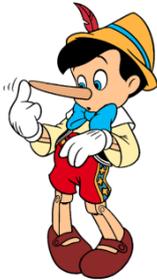
29.00 CHF

Wildschwein Burger

mit Thurgauer Rahmkäse, Zwiebelschmelze, Tomaten, Speck und Pommes Frites

24.00 CHF

SPEZIELL FÜR UNSERE KIDS



Pinocchio-Teller

Seeli aus Kartoffelstock und Bratensauce mit Gemüse
11.00 CHF

Peter Pan-Teller

Makkaroni mit Kartoffeln, Thurgauer Rahmkäse und Öpfelmues
13.50 CHF

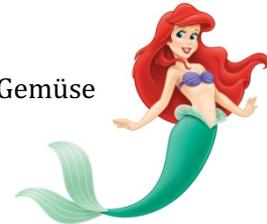


Scooby Doo-Teller

Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
14.50 CHF

Arielle-Teller

Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Butternüdeli und Gemüse
14.50 CHF



DESSERTS FÜR UNSERE KIDS

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

STAMMTISCHKARTE

Rauchwurstli vom Rhyhof

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

Thurgauer Käseteller

mit grobem Apfelsenf, Nüssen und Huusbrot
18.50 CHF

Landgasthof Plättli

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

Tomate und Zwiebel-Salat

bunter Tomatensalat an Balsamico, Olivenöl und Zwiebeln
10.00 CHF

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate, Dressing nach Wahl
9.00 CHF

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
Wildschwein
Zander
Aufschnitt

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz

WEINE

WEISSE WEINE

OSTSCHWEIZ

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2017

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, 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

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 Blauburger – 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 dunklerotem 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

ITALIEN

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

ROSÉWEINE

	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

APERÓ

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
Impero Prosecco DOC Millesimato brut	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	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
Erdinger 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. %	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.