



*Landgasthof*

**CAMPING**  
**WAGENHAUSEN**

## 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 auch Mieter auf unserem Campingplatz sind. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch**.

**Fangfrische Fische** wie Zander, Egli 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.

# Take-Away Angebot Landgasthof Camping Wagenhausen

## Frisch aus dem Garten

### **Gemischte Salatschüssel**

mit bunten Blattsalaten und knackigen Gemüsesalaten  
10.00 CHF

### **Bunter Blattsalat**

mit Kresse und Radieschen  
9.00 CHF

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

## Knusprige Flammkuchen

### **Flammkuchen Classic**

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch  
16.00 CHF

### **Flammkuchen Thurgau**

mit Crème fraîche, Thurgauer Käse und Rauchwürstli vom Rhyhof  
17.00 CHF

### **Flammkuchen Rucola**

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

## **Landgasthof Klassiker**

### **Wagenhuuser Chääs Spätzli**

mit Thurgauer Rahmkäse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Öpfelmues

21.00 CHF

### **Hausgemachte Zander-Knusperli**

mit Sauce Rémooulade, Pommes Frites und Zitrone

29.00 CHF

### **Paniertes Wagenhuuser Schweinsschnitzel oder**

#### **Kalbsschnitzel Wiener Art**

mit Pommes Frites, Sommergemüse und Zitrone

vom Schwein 25.00 CHF

vom Kalb 35.00 CHF

### **Kalbsgeschnetzeltes Thurgauer Art**

mit Thurgados-Rahmsauce, Champignons und Rösti

34.00 CHF

### **Kalbsrahmschnitzel**

mit Thurgados-Rahmsauce, Champignons, hausgemachten Tagliatelle und  
saisonaem Gemüse

34.00 CHF

### **Schweinsrahmschnitzel**

mit Thurgados-Rahmsauce, Champignons, hausgemachten Tagliatelle und  
saisonaem Gemüse

25.00 CHF

### **Wildschwein Burger**

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

23.00 CHF

Nur Burger 19.00 CHF

## **Beilagen nach Wahl**

### **Hausgemachte Quarkspätzli**

im Butter gebraten

7.00 CHF

### **Portion hausgemachte Tagliatelle**

im Butter geschwenkt

7.00 CHF

### **Portion Pommes Frites**

gross 6.50 CHF

klein 5.00 CHF

### **Portion saisonales Gemüse**

im Butter geschwenkt

5.00 CHF

### **Hausgemachte Rösti**

gross 7.50 CHF

klein 5.00 CHF

## **Softgetränke**

### **1,5lt Pet-Flaschen**

Coca cola, Sinalco, Apfel-Shorley, Henniez rot, Henniez blau,  
Nestea Lemon,  
Rivella rot  
8.00 CHF

## **Bier**

### **Falken Lager 5dl Flasche**

4.50 CHF

### **Edelfalke 3,3dl Flasche**

3.50 CHF

### **Falken alkoholfrei 3,3dl Flasche**

3.50 CHF

### **Quöllfrisch naturtrüb Bügelflasche**

5.50 CHF

### **Falken Weizenbier 5dl Flasche**

5.50 CHF

### **Erdinger Weissbier alkoholfrei 5dl Flasche**

5.50 CHF

## **Kaffee**

### **Kaffee Crème**

4.00 CHF

### **Koffeinfreier Kaffee**

4.00 CHF

### **Espresso**

4.00 CHF

### **Doppelter Espresso**

6.00 CHF

### **Milchkaffee**

4.50 CHF

### **Cappuccino**

4.50 CHF

### **Latte Macchiato**

5.00 CHF

## Wein

### Weisswein

#### **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

18.00 CHF | 75cl

#### **Riesling-Silvaner – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2017**

Ernst und Iris Böhni-Bernath

Helle, gelb-goldige Farbe, blumige Note, Aprikose, Zitrusfrüchte, leichte Butternote, Grüner Apfel, angenehme- milde Säure, angenehme- leichte Kohlensäure.

Sehr gut zum Apero, zu leichten Sommergerichten, zu Käse und Käsegerichten

19.00 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

23.00 CHF | 75cl

### Rotwein

#### **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.

19.00 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.

20.00 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.

27.00 CHF | 75cl