



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 Wintergerichten 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 und 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, 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 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

Winterlicher Blattsalat mit Kresse
an Trauben-Vinaigrette und Randen Stroh
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

Winterliche Vorspeisen

Thurgauer Mostsuppe
mit karamellisierten Apfelscheiben und geräuchertem
Rehnüssli aus einheimischer Jagd
12.00 CHF

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof
mit Orangensalat, Rucola und Meerrettichcrème
14.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar
mit Kapern, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter
18.00 CHF / 27.00 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
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.

Frische Teigwaren und Spätzli

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

Pilz Carbonara
Spaghetti mit sautierten Pilzen, Ei, Speck, Zwiebeln und Parmesan
18.00 CHF

Bio Krevetten Aglio e Olio
mit Spaghetti, Peperoncini, Tomaten, Spinatblättern und Parmesan
26.00 CHF

Winterempfehlung „Typisch Thurgau“

Geschmorte Schweinskopfbäggli
an dunklem Portwein-Jus und Sellerie-Kartoffelcrème
26.50 CHF

Aussergewöhnlich regional

Traditioneller Rehpfeffer
mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse
26.00 CHF

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

Glasierter Rindsschulterspitz mit Herbsttrompeten
an kräftiger Rotweinsauce, Rosmarin-Kartoffelpüree und Schmorkarotten
32.00 CHF

Geschnetzelte Kalbsleber
An Rotweinsauce mit karamellisiertem Apfel und knuspriger Rösti
29.50 CHF

Rindsfiletwürfel Stroganoff
an Paprikarahmsauce, Peperonistreifen, Pilze und Quarkspätzli
36.50 CHF

Landgasthof Klassiker

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

Gebackene Eglifilet im Bierteig
mit hausgemachter Sauce Remoulade, Zitrone und Pommes frites
29.50 CHF

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse
25.50 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.

Winterliche Desserts

Gebrannte Crème
mit geschmorter Weissweibirne und Mandeln
9.50 CHF

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Meringue-Crunch
10.50 CHF

Das Wagenhausen Dessert **aus regionalen Zutaten und prämiertem Süssmost**

Original Thurgauer Süssmostcrème
mit gebackenen Apfelhüechli, 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

Thurgauer Rauchwurstli
auf dem Holzbrett serviert, mit Senf und Huusbrot
11.50 CHF

Kaltes Plättli Camping
mit Aufschnitt, Käse, Gurken, Tomaten,
Silberzwiebeln und Huusbrot
22.50 CHF

Winterlicher Blattsalat mit Kresse
an Trauben-Vinaigrette und Randen Stroh
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
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

Chääs Spätzli
mit hausgemachtem Öpfelmues aus Thurgauer Äpfel
11.50 CHF

Schnipo
paniertes Schweinschnitzel 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 / RUS
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.