



*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“.  
Im Namen des Landgasthof Teams, Daniel Burth.

## 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**.

Fangfrischen **Fisch** aus dem Bodensee erhalten wir von Wolfgang Ribí's Fischlädli in Ermatingen.

Die **Freilandeier** liefert uns Bauer Ernst Rhyn aus Wagenhausen.

**Gemüse** und **Früchte** erhalten wir von Gunterwiler Frauenfeld.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer.  
Europreise berechnen wir nach aktuellem Tageskurs.

# Thurgauer Spezialitäten

## Zum Apéro empfehlen wir unseren Hausapéro

Thurgauer Apfelschaumwein mit Apérol 11 Vol. %  
7.50 CHF | 1 dl

## Vorspeisen

Bärlauchrahmsuppe mit Croûtons  
8.50 CHF

## Hauptspeisen

Saftiges „Thurgauer Cordon-Bleu“ frisch für Sie zubereitet (ca. 20 Min.)  
vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Speck und Apfel  
dazu Pommes Frites und Saisongemüse  
28.50 CHF

Felchen- oder Forellenfilet „Probstei“ (nach Saison)  
mit Apfel- und Tomatenwürfeli, dazu Bratkartoffeln  
29.50 CHF

## Dessert

Original Wagenhauser Süssmostcreme  
von Bruno Müller's prämiertem Süssmost  
8.50 CHF

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm  
9.50 CHF

# Klassische Gerichte

## Suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli  
7.50 CHF

## Salate

Bunter Blattsalat  
8.00 CHF

Gemischter Saisonsalat  
10.00 CHF

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum,  
Olivenöl und Balsamico-Reduktion  
12.50 CHF

## Hauptspeisen

Spaghetti mit Sauce Bolognese und geriebenem Grana Padano  
16.50 CHF

Fitnessteller „Wagenhausen“  
Gemischter Salatteller mit paniertem Schnitzel vom Schwein oder Schweinssteak  
24.50 CHF

Fitnessteller „Thurgau“  
Gemischter Salatteller mit Felchen- oder Forellenfiletknusperli  
(nach Saison)  
25.50 CHF

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
mit Saisongemüse und Pommes Frites  
24.50 CHF

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Saisongemüse und Pommes Frites  
26.50 CHF

Schweinefilet an einer Pilzrahmsauce  
und Spätzli  
28.50 CHF

Klassisches Rinds - Stroganoff aus der Hüfte  
mit hausgemachten Spätzli  
34.50 CHF

### **Fisch**

Felchen- oder Forellenfilet (nach Saison)  
„Müllerin Art“ mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln  
29.50 CHF

### **Vegetarisches**

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmues  
16.50 CHF

## Hausgemachte Rösti von Charlottenkartoffeln

mit  
Spinat und Spiegelei  
15.50 CHF

mit  
Mozzarella, Tomaten und Balsamico-Reduktion  
17.00 CHF

mit  
Zucchetti und Schweizer Bergkäse  
17.00 CHF

mit  
Speck und Zwiebeln  
18.00 CHF

mit  
Rohschinken, Grana Padano und gehackten Peterli  
19.00 CHF

mit  
Rindshuftgeschnetzeltes, Kräuterbutter und Pilzen  
23.50 CHF

## Für unsere kleinen Gäste

Teigwaren nature, Napoli oder Bolognese  
8.00 CHF

„Schnipo“  
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites  
12.00 CHF

„Räuberteller“  
Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du  
bei deinen Eltern „räubern“ kannst.  
0.00 CHF

## Stammtischkarte

Tagessuppe  
5.50 CHF

Bouillon mit Kräuterflädle  
7.50 CHF

Bunter Blattsalat  
8.00 CHF

Gemischter Saisonsalat  
10.00 CHF

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum,  
Olivenöl und Balsamico-Reduktion  
12.50 CHF

Wurstsalat  
einfach 13.00 CHF  
garniert 18.00 CHF

Wurst - Käse - Salat  
einfach 14.50 CHF  
garniert 19.50 CHF

Thurgauer Käseteller garniert  
14.50 CHF

Rauchwurstli vom Rhyhof auf dem Holzbrett  
9.50 CHF

Campingteller garniert  
mit Trockenfleisch und Käse  
22.50 CHF

„Iklämmts“  
mit Schinken, Fleischkäse, Käse oder Salami 6.50 CHF  
mit Bündnerfleisch oder Rohschinken 7.50 CHF



## Desserts

Original Wagenhauser Süssmostcrème  
von Bruno Müllers prämierten Süssmost  
8.00 CHF

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm  
9.50 CHF

Meringues vom Beda Beck  
mit Schlagrahm 7.00 CHF  
mit zwei Kugeln Glace 9.50 CHF

Glace und Coupes finden Sie in unserer Glacekarte.

# Weine

## Weisse Weine

### Ostschweiz

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2012

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

36.00 CHF | 75cl

Chardonnay AOC, Stein am Rhein, 2012

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

43.00 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 Rebarbeit.  
Harmoniert mit Geflügel, Fisch

36.00 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

43.00 CHF | 75cl

Chardonnay erste Wahl, Hohe Stei, 2013

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

58.00 CHF | 75cl

## Westschweiz

Yvorne Chabois chablais AOC, Waadt, 2012

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

39.00 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

38.00 CHF | 75cl

## Rotweine

### Ostschweiz

Blauburgunder AOC, Stein am Rhein, 2011

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.

36.00 CHF | 75cl

Barrique AOC, Stein am Rhein, 2006/2009

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.

46.00 CHF | 75cl

Steiner Blauburger – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2012

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.

38.00 CHF | 75cl

### Dornfelder AOC, Stein am Rhein, 2008

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.

39.00 CHF | 75cl

### Cuvée E + E AOC, Stein am Rhein, 2011

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.

43.00 CHF | 75cl

### Cabernet Dorsa AOC, Stein am Rhein, 2009

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

43.00 CHF | 75cl

### Malans Bündner Banner AOC, 2011

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

37.00 CHF | 75cl

## Italien

### Amarone Villa Molina DOC, Veneto, 2009/2010

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

49.00 CHF | 75cl

## Unico, Tenuta Ulisse DOC, Mont. d Abruzzo, 2010

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

42.00 CHF | 75cl

## Spanien

### Egomei, Finca Egomei, DOCA, Rioja, 2008

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

48.00 CHF | 75cl

## Roséweine

### Ostschweiz

#### Federweiss AOC, Stein am Rhein, 2012

Pinot noir – Reblage Chäferstei, Verena Bügler

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

35.00 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	19.00 CHF	4.50 CHF
Chardonnay, Stein am Rhein	27.00 CHF	6.50 CHF
Fechy, La Côte	18.00 CHF	4.50 CHF
St. Saphorin, Lavaux	19.50 CHF	5.00 CHF
Summa Sumarum, Pinot Grigio, Veneto	17.00 CHF	4.00 CHF

Weisswein gespritzt 6.00 CHF | 2dl

### Roséwein

	5dl	1dl
Ottenberger „Oeil de Perdrix“	19.00 CHF	4.50 CHF

### Rotweine

	5dl	1dl
Blauburgunder K+T Müller, Stein am Rhein	19.00 CHF	4.50 CHF
Blauburgunder I+E Böhni, Stein am Rhein	22.50 CHF	5.00 CHF
Dornfelder M+F Orsinger, Schlattingen	22.50 CHF	5.00 CHF
Jeninser Pinot noir, Bündner Herrschaft	19.50 CHF	4.50 CHF
Amarone Villa Molina, Veneto	32.00 CHF	7.00 CHF
Summa Sumarum, Negroamaro, Apulien	17.00 CHF	4.00 CHF

## Getränke

### Apéro

Hausapéro		
Thurgauer Apfelschaumwein mit Apérol	11 Vol. %	7.50 CHF   1 dl
Cynar	16.5 Vol. %	5.50 CHF   4 cl
Campari	23 Vol. %	5.50 CHF   4 cl
Sherry		5.50 CHF   4 cl
Martini Bianco	15 Vol. %	5.50 CHF   4 cl
Appenzeller	29 Vol. %	5.50 CHF   4 cl
Sanbitter		4.00 CHF   1 dl
Zusatz: Orangensaft und diverse Mineral		+ 2.00 CHF

### Schaumweine

Thurgauer Apfelschaumwein	6.50 CHF   1 dl	39 CHF   7.5 dl
Prosecco Gemin Valdobbiadene DOCG	6.50 CHF   1 dl	39 CHF   7.5 dl

### Mineral

Offen: Henniez rot, CocaCola, Citro, Shorley, IceTea Lemon, Rivella rot

	2 dl	3 dl	5 dl
	2.90 CHF	3.50 CHF	5.00 CHF
Henniez blau und grün		5 dl	7.5 dl
	5.50 CHF	8.00 CHF	
CocaCola zero, Rivella blau / grün			4.20 CHF   3,3 dl
Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic			4.20 CHF   2 dl
Granini Orangensaft			5.00 CHF   2 dl
Rimus Roter Traubensaft			5.00 CHF   2 dl

### Bier

Offenausschank Falken Lager	2 dl	3 dl	5 dl
	3.20 CHF	4.00 CHF	5.40 CHF
Falken Lager in der Flasche			5.40 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

## 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	3.80 CHF
Espresso	3.80 CHF
Milchkaffee	3.80 CHF
Cappuccino	4.20 CHF
Latte Macchiato	4.90 CHF
Koffeinfreier Kaffee	3.80 CHF
Doppelter Espresso	5.80 CHF
Coretto grappa	5.80 CHF
Kaffee Luz	5.80 CHF
Kaffee Fertig	5.80 CHF
Schoggi warm oder kalt	4.00 CHF
Ovomaltine warm oder kalt	4.00 CHF
Punsch alkoholfrei Apfel oder Orange	3.80 CHF
Tee Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Früchte, Rooibush	3.80 CHF

## Spirituosen

		2 cl	4cl
Thurgados	40 Vol. %	7.00 CHF	13.00 CHF
Sibona Grappa di Mocato	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“		6.50 CHF	12.00 CHF
„Alte Aprikose“		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			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			8.00 CHF

Gerne servieren wir Ihnen diverse Digestifs auf Anfrage.



## 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