

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 Rita Zingg aus Rikon.

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. %
8.00 CHF | 1 dl

Wohnwagenhausen Drink 11 Vol. %
mit Wodka, Mineralwasser, Gingerale und Limetten
9.50 CHF | 2 dl

Hauptspeisen

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

Felchenfilet „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 warmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm
9.50 CHF

Klassische Gerichte

Suppe

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli
7.50 CHF

Salate

Bunter Blattsalat
8.00 CHF
klein 6.00 CHF

Gemischter Saisonsalat
10.00 CHF
klein 8.00 CHF

„Nüsslisalat“ mit gekochtem Ei, krossem Speck
und Balsamico Dressing
12.50 CHF
klein 9.50 CHF

mit Pouletbrust + 9.50 CHF
mit Fisch-Chnusperli + 16.50 CHF
mit Schnitzel oder Steak + 15.50 CHF

Hauptspeisen

Spaghetti mit Sauce Bolognese und geriebenem Grana Padano
17.50 CHF

Fitnesssteller „Wagenhausen“
Gemischter Salatteller mit paniertem Schnitzel vom Schwein oder Schweinssteak
25.50 CHF

Fitnesssteller „Thurgau“
Gemischter Salatteller mit Felchenfilet-Chnusperli
26.50 CHF

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Saisongemüse und Pommes Frites
25.50 CHF

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Saisongemüse und Pommes Frites
27.50 CHF

Klassisches Schweins-Cordon Bleu (ca. 20 Min),
gefüllt mit Schinken und Gruyère, dazu Saisongemüse und Kroketten
28.50 CHF

Schweinefilet an einer Pilzrahmsauce
und Spätzli
29.50 CHF

Rinder-Entrecote gebraten mit Cafè de Paris Butter,
Speckbohnen und Bratkartoffeln
39.50 CHF

Fisch

Felchenfilet
„Müllerin Art“ mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln
29.50 CHF

Vegetarisches

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmues
17.50 CHF

Frische Flammkuchen

mit
Speck und Zwiebeln
16.00 CHF

mit
Thunfisch, Kapern und Zwiebeln
16.00 CHF

mit
Rauchwurstli, Tilsiterkäse und Rucola
17.50 CHF

mit
Rohschinken und Grana Padano
18.00 CHF

mit
Äpfeln und Zimt
13.00 CHF

mit
Bananenscheiben und Schoggi-Sauce
13.00 CHF

Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an.

Hausgemachte Rösti von Charlottenkartoffeln

mit
Spinat und Spiegelei
16.50 CHF

mit
Zucchetti und Schweizer Bergkäse
18.00 CHF

mit
Speck und Zwiebeln
19.00 CHF

mit
Rohschinken, Grana Padano und gehackten Peterli
19.50 CHF

mit
Geschnetztes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Pilzen
29.50 CHF

Für unsere kleinen Gäste

Teigwaren nature, Napoli oder Bolognese
8.00 CHF

Cheeseburger mit Pommes Frites
11.00 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 Kräuterflädli
7.50 CHF

Bunter Blattsalat
8.00 CHF

Gemischter Saisonsalat
10.00 CHF

„Nüsslisalat“ mit gekochtem Ei, krossem Speck und Balsamico Dressing
12.50 CHF
klein 9.50 CHF

Wurstsalat
einfach 13.00 CHF
garniert 18.00 CHF

Wurst - Käse - Salat
einfach 15.00 CHF
garniert 19.50 CHF

Thurgauer Käseteller garniert
14.50 CHF

Rauchwurstli vom Rhyhof auf dem Holzbrett
10.00 CHF

Campingteller garniert
mit Trockenfleisch und Käse
22.50 CHF

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

Desserts

Original Wagenhauser Süssmostcrème
von Bruno Müllers prämierten Süssmost
8.50 CHF

Hausgemachter warmer Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm
9.50 CHF

Panna Cotta mit Fruchtsauce
7.50 CHF

Frischer Flammkuchen mit
Äpfeln und Zimt
13.00 CHF

Frischer Flammkuchen mit
Bananenscheiben und Schoggi-Sauce
13.00 CHF

Glace und Coupes finden Sie in unserer Glacekarte.

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

37.00 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

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 Rearbeit.
Harmoniert mit Geflügel, Fisch

37.00 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, 2014

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, 2012

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.

37.00 CHF | 75cl

Barrique AOC, Stein am Rhein, 2011

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.

47.00 CHF | 75cl

Steiner Blauburger – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2014

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.

39.00 CHF | 75cl

Dornfelder AOC, Stein am Rhein, 2011

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, 2012

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

44.00 CHF | 75cl

Cabernet Dorsa AOC, Stein am Rhein, 2009

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

44.00 CHF | 75cl

Malans Bündner Banner AOC, 2012

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

38.00 CHF | 75cl

Italien

Amarone Villa Molina DOC, Veneto, 2011

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, 2012

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.

43.00 CHF | 75cl

Spanien

Egomei, Finca Egomei, DOCA, Rioja, 2011

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.

49.00 CHF | 75cl

Roséweine

Ostschweiz

Federweiss AOC, Stein am Rhein, 2014

Pinot noir – Reblage Chäferstei, Verena Bügler

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

36.00 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	19.50 CHF	4.50 CHF
Chardonnay, Stein am Rhein	27.00 CHF	6.50 CHF
Fechy, La Côte	18.50 CHF	4.50 CHF
St. Saphorin, Lavaux	19.50 CHF	5.00 CHF
Summa Sumarum, Pinot Grigio, Veneto	17.50 CHF	4.00 CHF

Weisswein gespritzt 6.00 CHF | 2dl

Roséwein

	5dl	1dl
Ottenberger „Oeil de Perdrix“	19.50 CHF	4.50 CHF

Rotweine

	5dl	1dl
Blauburgunder K+T Müller, Stein am Rhein	19.50 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	33.00 CHF	7.00 CHF
Summa Sumarum, Negroamaro, Apulien	17.50 CHF	4.00 CHF

Getränke

Apéro

Hausapéro		
Thurgauer Apfelschaumwein mit Apérol	11 Vol. %	8.00 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 oder 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	2.90 CHF 2 dl	3.50 CHF 3 dl	5.00 CHF 5 dl
Henniez blau und grün	5.50 CHF 5 dl	8.00 CHF 7.5 dl	
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	3.20 CHF 2 dl	4.00 CHF 3 dl	5.40 CHF 5 dl
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	3.90 CHF
Espresso	3.90 CHF
Milchkaffee	3.90 CHF
Cappuccino	4.30 CHF
Latte Macchiato	4.90 CHF
Koffeinfreier Kaffee	3.90 CHF
Doppelter Espresso	5.90 CHF
Coretto grappa	5.90 CHF
Kaffee Luz	5.90 CHF
Kaffee Fertig	5.90 CHF
Schoggi warm oder kalt	4.20 CHF
Ovomaltine warm oder kalt	4.20 CHF
Punsch alkoholfrei Apfel oder Orange	3.90 CHF
Tee Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Früchte, Rooibos	3.90 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“		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