



Gasthof Eisenbahn Weinfelden

Für Gäste die gerne geniessen

Kalte Vorspeisen und Salate

Sommersalat mit Melonenfächer	Fr.	9.50
Verschiedene Salate mit frischen Kräutern und edler Salatsauce.		
Tomaten-Büffelmozzarella-Basilikum-Salat	Fr.	12.50
Ein Salat mit Ramati Licorosso aus dem Thurgau. Dazu gehören feine Zwiebeln, roter Balsamico-Essig und Olivenöl aus der Toskana.		
Grilliertes Sommergemüse mit Sauerrahm	Fr.	14.00
Mit viel Liebe zubereitet, sommerlich leicht.		
Hüttwiler Coppa mit zweierlei Melonen	Fr.	18.00
Saftig müssen sie sein, die Melonen. Unser Metzgermeister, Christian Levi, bringt uns die feine Coppa.		
Vitello Tonnato mit kleinem Salat	Fr.	17.00
Viva Italia.		
Als Hauptgang mit Rosmarin-Kartoffeln.	Fr.	27.00

Suppen

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Crevetten Herrlich erfrischend, sommerlich leicht.	Fr.	12.50
Thurgauer Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Auch im Sommer immer beliebt.	Fr.	9.50
Oder fragen Sie einfach nach unserer Tagessuppe	Fr.	5.80

Pasta Gerichte

Penne Luisa Penne mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, vielen Kräutern und Feta-Käse.	Fr.	21.00
Penne Schmuggler Art Schelmische Sauce aus Tomaten, Rahm, Curry, Tabasco, frischen Kräutern und feinem geriebenem Sbrinz. Verfeinert mit Kalbfleischwürfeln.	Fr.	24.50
Gnocchi Sizilianische Art Mit Pinienkernen, Blattspinat und Tomatensauce. Einfach und gut.	Fr.	23.50

Hauptspeisen

*** Rindstatar überbacken Swiss Prim** Fr. 29.50
Ein ganz anders Tatar. Überbacken mit Kräuterbutter.
Serviert mit knusprigem Baguette.

Kalbsleber mit Rösti Fr. 31.50
Unsere bekannte und viel verlangte Kalbsleber.
Es hätt so lang's hät.

Lammrückenfilet Sandras Art Fr. 42.00
Mit Kräuterjus, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeilage.

Kalbspillard mit Zitronenstern, 150 gr Fr. 42.50
Einfach geniessen mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüsebeilage.

***Kalbsnieren an Cognac-Rahm-Sauce** Fr. 29.00
Eine fast vergessene Delikatesse. Die Kalbsnierentranchen,
in Butter gebraten, werden mit Cognac und Rahm abgelöscht.
Wir servieren Reis dazu.

Reh-Rückenfilet vom jungen Sommerbock Fr. 38.00
Geniessen Sie dieses feine Biofleisch, frisch von der Jagd,
mit einem Barolojus, feinen Nudeln
und Gemüsebeilage.

Rindsfilet an rassisger Pfeffer-Rahm-Sauce 170 gr Fr. 44.00
Mit feinen Nudeln und Gemüsebeilage.

Rindsfiletspitzen „Thurgados“ Fr. 37.00
Mit Thurgauer Äpfel und einer Rahmsauce
Dieses Gericht servieren wir mit Nudeln.

Fische

***Zanderfilet auf Ratatouille** Fr. 38.00
In Butter kross auf der Haut gebraten.
Mit würzigem Ratatouille und Reis.

Riesencrevetten mit Zitronenpfeffer gebraten Fr. 38.00
Eine gute, würzige Kombination.
Begleitet von kleinem Gemüse und Reis.

Sie können auch kleine Portionen mit einer Preisreduktion bestellen.
Reduktion CHF 3.00 für Preise bis CHF 30.00
und CHF 5.00 für Preise ab CHF 31.00
Die mit einem * gezeichneten Gerichte können nur als ganze Portionen
serviert werden.

Fleisch und Wurst aus Schweizer Produktion, Fisch Ausland.
Alle Preise inklusive 7,6 % MWST
Sommer am OttenbergTHEMenu