



WILDSAISON 2022

Reto Lüchinger & Team begrüßen Sie

**Geniessen Sie bei uns
Reh-Wild und Wildschweine
aus Thurgauer Revieren**

Es hätt, so lang's hätt

Fleischdeklaration:

Rehwild und Wildschwein aus dem Thurgau

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden bei Allergien.

Preise inklusive 7,7 % MWST

Der Jäger kennt den Atem der Natur,
ihren gleichmässigen Pulsschlag
und selbstverständlichen Rhythmus.
Ihre Einfachheit und Ursprünglichkeit
empfindet er als Glück.
Der Jäger ist nicht der Feind des Tieres.
Er kennt vielmehr eine mystische
Verbundenheit mit ihm, auch dann,
wenn der Kampf elementar und tödlich ist.

G. Blüchel

Wildmenu

Wildterrine

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat

Herbstliche Wildcremesuppe

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac

Rehschnitzeli «Secret de Bois»

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer herrlichen Wildpilz-Rahmsauce.

Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel und Blaukraut mit Marroni.

Duett von herbstlichen Dessert-Kreationen

Menupreis pro Person

Fr. 78.00

Menupreis inkl. Weinbegleitung pro Person

Fr. 110.00

ab 2 Personen

Zum Anfangen

Herbstliche Wildcremesuppe

Fr. 12.50

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac.

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Fr. 11.50

Cremig, aromatisch und herbstlich kommt die Suppe daher.

Jägersalat

Fr. 13.50

Verschiedene Herbstsalate mit frischen Kräutern,
Balsamico-Essig und feinem Rapsöl.
Gebratene Kalbssmilken und ein Wachtelspiegelei gehören dazu.

Aromatische Wildpastete mit Beerensauce vom Altismoos

Fr. 16.50

Immer wieder eine herrliche Vorspeise.
Urchig, kräftig und fein. Natürlich hausgemacht.

Wildterrine

Fr. 15.50

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat.

Schwarze Nudeln wie am «Aserfeuer»

Fr. 19.50

Brandschwarz sind unsere Nudeln.

als Hauptgang Fr. 28.50

Die Wildbolognese mit vielen Pilzen harmonisiert hervorragend.

Hauptgerichte

Rehgeschnetztes «Chasseur»

Fr. 36.50

Zartes Rehfleisch geschnetzelt. Serviert mit unserer Pilzsauce, einer mit Preiselbeeren gefüllten Birne und hausgemachten Spätzli. Der beste Einstieg, wenn Sie beim Wild unsicher sind, ob Sie es mögen oder nicht.

Rehpfeffer

Fr. 35.50

Unsere Spezialität. Gebeizt in bestem Rotwein. Garniert mit gefüllter Birne, Champignons, Speckwürfeli und Brotcroûtons. Natürlich mit hausgemachten Spätzli. Mit Blaukraut und Marroni

Fr. 39.50

Rehrücken «Isebähnli» flambiert am Tisch

p.P. Fr. 59.00

Das beste Stück vom Reh bereiten wir nach unserer Façon zu. Köstliche Beilagen verwöhnen Sie: Blaukraut, Rosenkohl, Marroni und eine feine Wildrahmsauce mit Cognac. Spätzli, eingemachte Melonen und andere Früchte gehören auch dazu. Serviert ab 2 Personen.

Rehschnitzeli «Secret de Bois»

Fr. 43.50

Zarte Rehschnitzel von der Keule, zubereitet mit unserer herrlichen Wildpilz-Rahmsauce. Dazu servieren wir Spätzli, einen mit Preiselbeeren gefüllten Apfel und Blaukraut mit Marroni.

Wildschweinbraten wie im Schwarzwald

Fr. 36.50

Auf kleinem Feuer ganz langsam geschmort. Dieses kräftige Fleisch servieren wir mit Blaukraut und Marroni sowie Rosenkohl und Kartoffelstock.

Wildschweinpeffer nach unserer Art

Fr. 35.50

Auch Wildschweinpeffer ist eine Delikatesse.

Serviert mit hausgemachten Spätzli und einem Preiselbeerapfel.

Mit Blaukraut und Marroni

Fr. 39.50

Wildhackbraten nach der schönen Jägerin

Fr. 31.50

Jagdlich gewürzt, in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort. Einfach gluschtig.

Mit Spätzli, Blaukraut und Marroni und einem gefüllten Apfel ist das ein Gedicht.

Es hätt, so lang's hätt.

Wildschweincurry «SriLanka»

Fr. 36.50

Das exotische Gericht «à la Ragunan».

Dazu servieren wir Reis und Gemüse.

Gasthof Eisenbahn



Gasthof Eisenbahn

Reto Lüchinger & Team

Bahnhofstrasse 2

8570 Weinfelden

T +41 (0)71 622 10 60

F +41 (0)71 622 79 86

info@gasthof-eisenbahn.ch

www.gasthof-eisenbahn.ch



Unser Angebot neben der Wildkarte

Bei uns werden nicht nur Wildspezialitäten serviert.
Sie finden bestimmt ein wildloses Gericht auf unserer Karte.
Wir wünschen einen guten Appetit.

Vorspeisen

Ottenberger Rieslingcremesuppe

Cremig, aromatisch, einfach Thurgau

Fr. 12.50

Salatkomposition mit Eierschwämmli

Ein fast winterlicher Salat mit gebratenen Speckstreifen
an Balsamico-Dressing

Fr. 15.50

Nüsslisalat Mimosa

Mit gehacktem Ei und Brotcrôutons
einfach klassisch

Fr. 13.50



Fleischlose Hauptgerichte

Herbstlicher Gemüseteller

Der Herbst bringt uns Blaukraut, Marroni, Rosenkohl und viele Pilze,
dazu Früchte und hausgemachte Spätzli

Fr. 25.50

Nila's Linsencurry (Vegan)

Ein Curry aus gelben Linsen mit Kokosmilch,
Ingwer und Knoblauch, typisch Nila!

Fr. 25.50

Waldforellenfilet «Ottoberg»

Unsere Petrijünger fischen für uns die feinen Forellen
aus dem eigenen Waldweiher.

Die Forellenfilet braten wir im Kräutermantel
Reis und Herbstgemüse runden das Fischgericht ab

Fr. 39.50



Hauptgerichte

Geschnetzelte Kalbsleber unser Klassiker

Zarte Kalbsleber mit Thurtaler Kartoffelrösti

«es hätt so lang's hätt»

Fr. 34.50

Rindsfilet Thurgauer Art

Begleitet von einem kräftigen Pinot-Noir-Kräuterjus,
angerichtet mit feinen Nudeln und Gemüsebeilage

Fr. 46.50

Filet Goulasch Stroganoff

An einer rassigen Sauce nach unserer Art,
serviert mit Reis

Fr. 42.50

Märwiler Pouletbrust

Die Pouletbrust servieren wir mit einem Kräuterjus,
begleitet von einem Reisköpfchen und Gemüse

Fr. 32.50

Schweinssteak «Jäger-Art»

Unser Thurgauer Schweinssteak servieren wir mit Waldpilzsauce,
Nudeln und Gemüse begleiten das Gericht

Fr. 31.50

Fleisch, Gemüse und Eier beziehen wir, wenn möglich aus Schweizer Produktion.
Bei Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter.
Inklusive 7.7% MWST