



WILDSAISON 2023

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. 13.50

Eine köstlich-sämige Suppe mit Herbsttrompeten und altem Cognac.

### **Kürbis-Ingwer-Cremesuppe**

Fr. 12.50

Cremig, aromatisch und herbstlich kommt die Suppe daher.

### **Jägersalat**

Fr. 14.50

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

### **Aromatische Wildpastete mit Beerensauce vom Altismoos**

Fr. 17.50

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

### **Wildterrine**

Fr. 16.50

mit Zwetschgen-Confit und kleinem Salat.

### **Orecchiette «Toskana»**

Fr. 19.50

Die Wildbolognese mit vielen Pilzen harmoniert  
hervorragend mit den Cherrytomaten.

als Hauptgang Fr. 28.50

## Hauptgerichte

---

### **Rehgeschnetztes «Chasseur»**

Fr. 37.50

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. 36.50

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. 61.00

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. 44.50

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. 36.50

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. 32.50

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 aussergewöhnliche Gericht mit dem selbstgemachten Curry «à la Ragunan» bietet nicht nur eine spezielle Note, sondern auch etwas Schärfe.

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](mailto:info@gasthof-eisenbahn.ch)

[www.gasthof-eisenbahn.ch](http://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



## Hauptgerichte

---

### **Geschnetzelte Kalbsleber unser Klassiker**

Zarte Kalbsleber mit Thurtaler Kartoffelrösti

«es hätt so lang's hätt»

Fr. 36.00

### **Rindsfilet Thurgauer Art**

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

Fr. 48.50

### **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. 33.50

### **Schweinssteak «Jäger-Art»**

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

Fr. 33.50

Fleisch, Gemüse und Eier beziehen wir, wenn möglich aus Schweizer Produktion.

Bei Allergien fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Inklusive 7.7% MWST



## **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