

Der Winzelisberg...

hiess früher Winzürnerberg. Er wurde offenbar nach dem Weinberg so benannt. Winzelnberg ist schon 1292 im Pfandrodel des Bischofs von Konstanz aufgeführt. Um 1650 liess der Bischof das Gerichts- und Amtshaus auf dem Winzelnberg erstellen, den heutigen Landgasthof.

Bis 1910 stand auf dem

Winzelnberg eine Rebscheune, Trotte genannt. Der Torkelbaum- ein mächtiger Eichstamm- zum pressen der Trauben, war schon früher weggenommen worden. Diese Rebscheune diente zuletzt als Unterkunft für 20 Pferde, welche beim Bau der Bodensee-Toggenburg-Bahn zum Einsatz kamen.

Ab 1544 unterstand Winzelnberg

der niederen Gerichtsbarkeit von Arbon. Die hohe Gerichtsbarkeit stand dem Bischof von Konstanz und ab 1460, nach Eroberung des Thurgau, den Eidgenossen zu.

Als Untertanen der alten

Eidgenossenschaft waren die Thurgauer verpflichtet militärische Hilfe zu leisten. In der Zeit des 30 jährigen Krieges 1628 wurde eine Hochwacht eingerichtet, die in optischer Verbindung zum Schlossturm in Arbon stand. Die direkte Verbindungsstrasse Arbon-Amriswil führte bis 1850 nur über den Winzelnberg.

Herbstgefühle auf dem Winzelisberg...

Lassen Sie sich verwöhnen von einer
Kreation aus unserer
à la carte Karte.

Viel Spass und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Reto Kropf
und das Winzeliteam.

Herkunft unseres Fleisches:

Schwein aus eigener
Winzelnberger Freilandhaltung
Poulet, Kalb und Rind
ausschliesslich aus der **Schweiz**
Entrecôte aus der Schweiz und Irland
Fisch frisch vom **Bodensee**
Riesencrevetten aus Wildfang
Reh aus Tirol
Hirsch aus Neuseeland
Wildschwein aus der EU

Allergien : Bitte lassen Sie sich von unseren
Mitarbeitern beraten

Hausspezialitäten

Suppen

Thurgauer Rieslingcreme
mit Apfelwürfeli sFr. 12.50

Bouillon mit Flädli sFr. 9.00

Salate

Grüner Saisonsalat sFr. 8.50

Kleiner gemischter Salat sFr. 11.00

Vorspeisen

Rindstatare vom Schweizer Angus Rind
mit frischem Toast sFr. 19.50

Gebratene Riesencrevetten
im Knobli-Chiliöl mit Spinat-Reis sFr. 21.00

Appenzeller Mostbröcklicarpaccio
mit gehobeltem Parmesan sFr. 18.50

Vegetarisch

Gemüsegratin überbacken
mit Raclettekäse sFr. 24.00

Gemüseteller
mit Beilage nach Wahl sFr. 25.00
sFr. 30.00

Gemüseteller mit paniertem Reisküchlein
Tomatensauce sFr. 31.00

Hauptgerichte

Zartes Rindsentrecôte vom Grill sFr. 45.00
Pommes frites, Saisongemüse

Rindsfiletwürfel an Senfrahmsauce sFr. 39.00
Nudeln, Saisongemüse

Rindsfilet Mafiosi (scharf) sFr. 47.00
mit Chili-Spinat und Parmesan bedeckt
Bratkartoffeln

Pouletbrust an Zitronenpfeffersauce sFr. 37.00
Butterreis, Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes Thurgados sFr. 39.00
Nudeln, Saisongemüse

Kalbscordonbleu Winzelnberg sFr. 43.00
Pommes frites, Saisongemüse

Pasta

Spaghetti à la Chef sFr. 31.00
mit Crevetten und Chili-Tomatensauce

Ab zwei Personen

Châteaubriand Winzelnberg sFr. 54.00
Sauce Béarnaise
Kroketten, Saisongemüse

Aus unserer eigenen Winzelnberger Freiland-Schweinehaltung

Jägersteak mit Kräuterbutter
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 29.00

Buurekotelette
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 35.00

Zartes Geschnetzeltes an Rahmsauce
Rösti, Saisongemüse sFr. 31.00

Cordonbleu
mit hausgemachtem Schinken vom Freilandschwein
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 37.00