

# 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

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

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. 23.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	sFr. 25.00 sFr. 30.00

## Hauptgerichte

Zartes Rindsentrecôte vom Grill  
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 45.00

Pouletbrust an Zitronenpfeffersauce  
Butterreis, Saisongemüse sFr. 35.00

Kalbsgeschnetzeltes Thurgados  
hausgemachte Nudeln, Saisongemüse sFr. 39.00

Kalbscordonbleu Winzelnberg  
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 41.00

## Pasta

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

## Ab zwei Personen

Châteaubriand Winzelnberg  
Sauce Béarnaise  
Kroketten, Saisongemüse sFr. 59.00

## Aus unserer eigenen Winzelnberger Freiland-Schweinehaltung

Zartes Geschnetzeltes an Rahmsauce  
Rösti, Saisongemüse sFr. 29.00

Nackensteak mit Kräuterbutter  
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 31.00

Panierte Schnitzel  
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 32.00

Cordonbleu  
mit hausgemachtem Schinken vom Freilandschwein  
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 35.00

# Aus unserer eigenen Winzelnberger Freiland-Schweinehaltung



## Siegermenü

### Vorspeise:

Hausgemachtes Rindstatar  
mit frischem Toast  
sFr. 17.50

### Hauptgang:

Egnacher Steak vom Freilandschwein  
Mit Staubishueber Gemüsevariation  
Pommes frites  
sFr. 29.00

# Voranzeige

Wildzeit:

28. September 2018 – Ende Oktober 2018

Fondue Chinoise à discretion:

2. November 2018 – Ende März 2019