

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 Tiroler Hochwildjagd
Hirsch und Fasan aus EU und Neuseeland

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. 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

Jägersteak mit Kräuterbutter
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 26.00

Nackensteak mit Kräuterbutter
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 31.00

Buurekotelette
Pommes frites, Saisongemüse sFr. 35.00

Zartes Geschnetzeltes an Rahmsauce
Rösti, Saisongemüse sFr. 29.00

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