

Aperitif:

Brombeer-Holunder-Getränk mit frischen Beeren und Limone - alkoholfrei-	Glas	4,90 Euro
Apfel-Kräuter-Drink - alkoholfrei -	Glas	4,90 Euro
Prosecco	Glas	6,00 Euro
Prosecco mit Cassis	Glas	6,80 Euro
Aperol Spritz mit Prosecco, Eis, Soda & Orange	Glas	7,90 Euro
Hugo mit Prosecco, Holunderblütensirup, Eis, Soda, Limone & frischer Minze	Glas	7,90 Euro
Gin-Tonic - Simssee Gin mit Tonic-Water	Glas	9,80 Euro
Lillet mit Wildberry , Eis & frischen Beeren	Glas	7,90 Euro
Gocklwirt's Hauscocktail		
Pfirsichmark mit weißem Rum und Prosecco aufgegossen	Glas	7,90 Euro
Limoncello-Spritz mit Prosecco, Eis, Soda & Zitrone	Glas	7,90 Euro
Sarti-Lemon-Spritz mit Sarti, Lemon-Soda & Eis, Beeren	Glas	7,90 Euro
Glas Life «Pure Lust»		
feinperliger Schaumwein vom Weingut Riepl aus Gols a. Neusiedlersee	Glas	6,50 Euro

Vorspeisen

Knoblauch-Baguette		
geröstetes Steinofenbaguette mit frischer Knoblauch-Kräuterbutter		5,50 Euro
„Garnelen-Cocktail“		
Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter		16,90 Euro
Cantaloup-Melone & San Daniele Parma-Schinken		
mit Steinofen-Baguette		16,50 Euro
„Geflügelsalat“		
mit leichter Mango-Curry-Mayo, Ananas, Trauben, Toast und Butter		14,50 Euro
„Gocklwirts Vorspeisenplatte“		
Antipasti, Baby-Mozzarella, Tomaten, hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senfsauce, Garnelen-Cocktail, Geflügelsalat, Honig-Melone mit Parma-Schinken & Brotkorb für 1-6 Personen	p. Person	16,80 Euro
Carpaccio vom bayerischen Rind		
mit leichter Zitronen-Pfeffer-Rafim, Ruccola, Datteltomaten, Wachtelei, gereiftem Balsamico, Pfeffer aus der Mühle & Parmesan		17,80 Euro



Unsere Salat-Variationen

Bunter Salat-Teller

Salate der Saison mit Honig-Balsamico-Dressing

7,50 Euro

Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch

Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing

16,80 Euro

„Schmankerl-Salat“

mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl

16,50 Euro

Blattsalat mit gebratenen Rinder-Lenden-Streifen

mit mariniertem Pfannengemüse, Kernöl-French-Dressing,
Croutons & Parmesan

21,00 Euro

Backhendl-Salat

Blattsalat mit gebackenen Streifen von der Maishäfnchenbrust
mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip

16,80 Euro

Für unsere kleinen Gäste

„Koala“ Truthahnschnitzel mit Rahmschwammerl und Spätzle

9,90 Euro

„Biene Maja“ ¼ Gockl mit Pommes frites

9,90 Euro

„Max und Moritz“ Gebackenes Truthahnschnitzel mit Pommes frites

9,90 Euro

Semmelknödel mit Soß´

5,80 Euro

Spätzle mit Soß´

5,80 Euro

Bayerische Schmankerl aus unserem Suppen- und Schmortopf!

Kräftiges Tafelspitz-Supperl mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

6,90 Euro

G´sottener Tafelspitz vom bayerischen Jungbullen

mit Gemüse, leichter Schnittlauch-Senfsauce
Salzkartoffeln & frischem Kren

21,80 Euro

kl. Portion 16,90 Euro

„Böfflamott“ Geschmortes Braterl vom bayerischen Rind

mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut

21,80 Euro

kl. Portion 16,90 Euro



Hauptgerichte

	<i>½ Gockl - knusprig gebraten - ... mit Pommes frites und Maiskolben</i>	<i>13,50 Euro 17,80 Euro</i>
„Bayerisches Knödel-Gröstl“	<i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Soß´ und kleinem Salat</i>	<i>17,80 Euro</i>
Gocklwirt´s Fleischpflanzerl	<i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	<i>18,90 Euro</i>
„Gockl-Burger“	<i>mit gebackenen Streifen vom Maishendl-Brüsterl in der Kürbiskern-Kruste, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Michael´s Spezial-Burgersauce, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Steakhouse-Pommes</i>	<i>19,50 Euro</i>
„Rahmschnitzel“	<i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Gemüse der Saison</i>	<i>19,80 Euro</i>
„Wiener Schnitzel“	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>27,50 Euro</i>
„Zwiebelfrostbraten“	<i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Speck-Bohnen, Dunkelbier-Sauce und Röstzwiebel</i>	<i>28,90 Euro</i>
„Cordon Bleu“	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>28,90 Euro</i>
¼ ofenfrische Bauern-Ente	<i>- vom Gutshof Lugeder - mit Kartoffelknödel, Orangen-Blaukraut, Rosmarin-Jus und Apfelmus</i>	<i>23,80 Euro</i>
„Gocklwirts Geflügelplatte“	<i>- für 1-6 Personen - mit gebratener Bauern-Ente, knusprigem Gockl & gegrilltes Truthahnmedaillon dazu Kartoffelknödel, glasiertes Gemüse, Blaukraut & Rosmarin-Jus pro Person</i>	<i>23,80 Euro</i>

Vegetarisches & Mehlspeisen :

Hausgemachte Käsespätzle	<i>mit Röstzwiebel und kleinem Salat</i>	<i>16,90 Euro</i>
Gebackener Camembert	<i>mit Preiselbeeren und buntem Salatbouquet</i>	<i>13,90 Euro</i>
„Kaiserschmarrn“	<i>im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Safine</i>	<i>16,90 Euro</i>



Frühlings-Schmankerl

Bärlauch-Schaumsupperl

mit Tomaten-Arancino & frischer Erbsenkresse

10,80 Euro

„Frühjahrs-Vital-Salat“

Bunter Frühlings-Salat mit Baby-Mozzarella, Avocado, Datteltomaten,
jungem Friseé, Erdbeeren, Chioggia, Granatapfel-Vinaigrette,
Basilikum-Öl & Brotkorb

16,50 Euro

... als Vorspeise

10,80 Euro

Simssee-Hechtplanzerl

auf Kartoffel-Radieserl-Gurkensalat mit Frühlings-Salat,
Tomaten-Remouladensauce & Zitrone

19,80 Euro

Spinat-Knödl mit Parmesan gratiniert

auf Kräuter-Rahmschwammerl mit mariniertem Frühlings-Salat & Dattel-Tomaten 18,90 Euro

Kalbsleber - in Rosmarin-Butter gebraten -

auf Apfel-Rosinen-Spinat mit Kartoffel-Pürree,
Röstwieberl & Balsamico-Jus

27,80 Euro

kl. Portion

21,50 Euro

Kikok-Maisheufl-Brüsterl - mit Honig & Chili glasiert -

auf Gemüse-Linsen-Curry mit Zitronengras-Kokos-Schaum

25,80 Euro

kl. Portion

19,80 Euro

Chiemgauer Bachsaibling

- gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert -
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

25,80 Euro

„Surf´n turf“

Bayerisches Rinderfilet & Wildfang-Riesengarnele
auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin & Portwein-Jus

39,- Euro

Frischer Spargel

Portion (250 g) frischer Stangenspargel mit ...

- ... hausgemachter Sauce hollandaise
und neue Kartoffel* *21,80 Euro*
- ... zerlassener Butter
und neue Kartoffel* *21,- Euro*
- ... Schmelztomaten, Basilikum, frischem Parmesan,
Olivenöl und neue Kartoffeln* *21,80 Euro*
- ... gekochtem & rohen Schinken, Sauce hollandaise
und neue Kartoffel* *23,80 Euro*
- ... Simssee-Hechtfilet in der Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse mit Sauce hollandaise und neue Kartoffel* *32,- Euro*
- ... „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Sauce hollandaise, hausgekochten Preiselbeeren, Zitrone
und neue Kartoffel* *31,- Euro*

Frühlings-Morcheln

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs
mit frischen Morcheln & Wachtelei

19,80 Euro

Tomaten-Morchel-Bruschetta
Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Morcheln, Bärlauch,
frischem Parmesan & Sapporoso

10,80 Euro

„Morchel-Cappuccino“
Aufgeschäumtes kleines Morchel-Supperl mit Bärlauch-Sahne-Haube
und einem Hauch Kaffee

8,50 Euro

Linguine mit Morcheln
Italienische Pasta in Frühlings-Kräutersauce mit frischen Morcheln,
Erbsenkresse & Parmesan

19,80 Euro

kl. Portion 16,50 Euro

Bayerisches Rinderfilet
auf mediterranem Gemüse mit Rahm-Morcheln,
Portwein-Jus & Kartoffelgratin

42,- Euro

kl. Portion 35,- Euro

Portion Morcheln in Rahm „extra“
- zu jedem Gericht möglich

9,80 Euro

Unsere Weinempfehlung :

Welschriesling -Reserve-	Arkadenhof Buchmayer Träussehn, Niederösterreich	0,75 l	24,00 Euro
Grüner Silvaner	Brennfleck, trocken Franken, Sulzfeld am Main	0,75 l	24,00 Euro



Frühlings-Menü

- nur tischweise -

Kleiner lieber Gruß aus der Küche

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs
mit Wachtelei, jungem Frisee & Holunderblüten-Limettenschaum*

*Bärlauch-Schaumsuppert
mit Tomaten-Arancino & Erbsenkresse*

*Mango-Sorbet
- mit Riepl „pure Lust“ aufgegossen -*

*Surf´n turf
Bayerisches Rinderfilet & Wildfang-Garnele
auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin
& Portweinjus*

*„Süße Versuchung“
Variation süßer Schmankerl*

*4 Gänge (ohne Sorbet) 68,- Euro
5 Gänge 75,- Euro*



Süße Sachen & Desserts :

Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Sahne	Stück 5,20 Euro
Millirahmstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Sahne	6,50 Euro

Erdbeer-Tiramisu mit Mango-Sorbet & frischen Beeren	9,90 Euro
„Tonka-Bohnen-Creme-bruleé“ Flambierte Creme mit Mango & Tiramisu-Eis	9,90 Euro
Topfenknödel auf Zwetschgen-Röster mit Walnuss-Eis	9,90 Euro
Gocklwirt´s Süße Versuchung Variation süßer Schimankel liebevoll auf einer Etage präsentiert	14,50 Euro
„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Sahne	14,50 Euro
„Apfelkücherl“ mit Vanille-Eis & Sahne	8,50 Euro

Mehlspeisen :

„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Kompott und Preiselbeer-Sahne	16,90 Euro
kleinere Portion zum Dessert	12,00 Euro



Brotzeiten & Schmankerl

- „Bayerischer Wurstsalat“** * 1,7
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Radieserl, Schnittlauch
und Bauernbrot **10,50 Euro**
- „Schweizer Wurstsalat“** * 1,7
mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
und Bauernbrot **10,80 Euro**
- „Käse-Salat“** * 1,7
mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
Paprika und Bauernbrot **10,50 Euro**
- „Gocklwirt´s Brotzeitplatte“** * 1,2,7
Wurst, Käse, Schinken, Speck, Brotzeitgurke,
Meerrettich, Tomate, Radieserl und Bauernbrot **14,80 Euro**
- Bayerischer „Essig-Knödel“**
Marinierte Scheiben vom Semmelknödel mit Zwiebeln,
Gewürz-Gurkerl, Tomaten und frischem Schnittlauch **10,50 Euro**
- Gebackener Camembert**
mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet **13,90 Euro**
- Käse-Platte**
Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Brotzeitgurke
Tomaten und Bauernbrot **12,50 Euro**