

Aperitif:

<i>Alkoholfreies Hollergetränk mit grünem Tee und Limonen</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Vitaminstoß – alkoholfrei -</i>		<i>5,00 Euro</i>
<i>Alkoholfreies Apfel-Holunderblüten-Fitnessgetränk</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Alkoholfreies Mirabellen-Traubengetränk</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Glas Prosecco pur - Valdo-</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Glas Prosecco mit Erdbeermark</i>		<i>4,50 Euro</i>
<i>Aperol « Sprizz » mit Prosecco</i>		<i>3,80 Euro</i>
<i>« Hugo » Prosecco mit Holunderblütensirup und Limone</i>		<i>3,80 Euro</i>
<i>« Gocklwirt 's Hauscocktail »</i>		
<i>Pfirsichmark mit weissem Rum und Prosecco aufgegossen</i>		<i>5,50 Euro</i>

Vorspeisen:

<i>Frischer Gärtner-Radi</i>			
<i>mit Almkäse, Schnittlauchbrot und Brotzeit-Ei</i>			<i>8,90 Euro</i>
<i>„Gocklwirts Vorspeisenplatte“</i>			
<i>... von allem etwas für 1-6 Personen</i>	<i>p. Person</i>		<i>11,50 Euro</i>
<i>Carpaccio von der bayerischen Rinderleide</i>			
<i>mit Zitronen-Dijon-Senf-Mayonnaise, Kapernäpfel, Parmesan und Ruccola</i>			<i>13,80 Euro</i>
<i>Geräucherter Simssee-Aal und Forellenfilet</i>			
<i>auf mariniertem Sesam-Spargel mit Wasabi-Gurken-Creme, Saiblings-Kaviar, Cocktailtomaten und jungem Portulak</i>			<i>11,50 Euro</i>
<i>„Frühjahrs-Blattsalat“</i>			
<i>mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Melonenwürferl, gebratenen Schwammerl und Balsamico-Olivenöl-Dressing</i>			<i>10,50 Euro</i>
<i>Marinierter Bärlauch-Pressack</i>			
<i>mit Zwiebeln, Radieserl, Tomaten und Bauernbrot</i>			<i>10,50 Euro</i>

Weinempfehlung :

<i>„Life-“ ... die pure Lust am Leben,</i>			
<i>erfrischender Perlwein von Riepl aus Gols in Österreich, feinperlig, prickelnd</i>			
<i>1 Glas</i>	<i>4,50 Euro</i>	<i>1 Flasche 0,75 l</i>	<i>20,- Euro</i>
<i>ProBier doch mal „oidboarisch Gockl-Dunkel“</i>	<i>0,25 l</i>		<i>1,60 Euro</i>
	<i>0,50 l</i>		<i>3,20 Euro</i>

Fleischlose Gerichte:

Hausgemachte Bärlauch-Käse-Spätzle

mit Röstzwiebel und kleinem Tomaten-Salat

10,80 Euro

kleinere Portion

6,90 Euro

Basilikum-Perlgraupen-Risotto

*mit mediterranem Paprika-Zucchini-Gemüse, Pinienkernen,
glasiertem Spargel und Schmelztomaten*

13,80 Euro

kleinere Portion

8,50 Euro

Suppen :

Schaumsupperl von der Frühjahrs-Morchel

mit geräuchertem Highland-Lachs und Bärlauchpesto

7,80 Euro

Gocklrahmsuppe

mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel

5,00 Euro

„Hennatopf“

Teller Hühnerbrühe mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln

4,50 Euro

Bauerngulaschsuppe

mit Rindfleisch, Bohnen, Kartoffeln, Mais und Paprika

4,50 Euro

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen

4,50 Euro

Weinempfehlung :

Weißwein :

2009 Lugana Lago, Zenato, Garda, Italien

0,75 l

16,50 Euro

Rotwein:

2008 Cannonau di Sardegna, Tenute Soletta, Sardinien, Italien

0,75 l

38,- Euro

Hauptgerichte:

In Thymian-Butter gebratene Kalbsleber

*auf Kartoffelpüree mit Frühjahrgemüse, glasierten Apfelspalten,
und Balsamico-Schalotten-Jus*

kl. Portion 19,80 Euro
11,80 Euro

Zarter Lamm-Rücken in der Frühjahrs-Kräuterkruste

*- rosa gebraten -
auf grünen Bohnen mit Tomaten-Kartoffel-Gröstl
und Portwein-Jus*

kl. Portion 23,80 Euro
14,50 Euro

Saftiges Lenden-Steak vom argentinischen Hochland-Rind

*- medium gebraten -
auf Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse mit gebratenem Spargel,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und frischen Frühjahrskräutern*

ca. 150 g 17,80 Euro
ca. 250 g 23,80 Euro

Deutscher Stangenspargel mit ...

... Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffel 12,80 Euro

*... Schmelztomaten, Pinienkernen, Basilikum, frischem Parmesan
und kaltgepresstem Olivenöl* 13,90 Euro

... gekochtem und rohem Schinken, neue Kartoffel 16,80 Euro

*... Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb,
Sauce hollandaise und neue Kartoffel* 23,50 Euro

½ Portion Stangenspargel als Beilage (zu jedem Gericht möglich) 6,80 Euro

Fisch:

Elsässer-Saibling aus regionaler Zucht

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

13,80 Euro

Chiemgau-Forelle

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

13,50 Euro

Tageskarte

**Marinierte Sesam-Ingwer-Garnelen und gebratene Jakobsmuscheln
auf Rote-Bete-Carpaccio mit Frühjahrs-Pflücksalat,
Sherry-Linsen und Orangen-Senf-Sauce**

13,50 Euro

**Brunnenkresse-Schaumsupperl
mit Simsseehecht-Nockerl**

6,80 Euro

**Geschnetztes von der Rehkeule
in Preiselbeer-Wacholder-Rahm mit jungem Gemüse,
glasiertem Spargel und Bärlauchspätzle**

21,50 Euro

**Gebratene Lammkeule auf grünen Bohnen
mit gebackenem jungen Knoblauch, Thymian-Jus
und Kartoffelgratin**

13,50 Euro

**Simssee-Hecht-Pflanzerl
- in Bärlauchbutter gebraten -
auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Tomaten Remoulade
und jungem Portulak**

12,80 Euro

**Kroß gebratenes Simssee-Zanderfilet und Wildfang-Riesengarnele
- mit wildem Rosmarin aus der Toskana gebraten -
auf mediterranem Paprika-Zucchini-Kartoffelgemüse mit Pinienkernen,
Schmelztomaten und glasiertem Spargel**

21,80 Euro
