

Aperitif:

Mirabellen-Limonade von hauseigenen Mirabellen – alkoholfrei -	Glas	4,90 Euro
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 Mandarine	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
Lillet-rosé mit White-Peach	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	6,80 Euro
Punsch – mit oder ohne Alkohol -	Glas	6,80 Euro
„Hot-Spritz“ Blutorangenpunsch mit Aperol, Zimt, Orange und Ingwer	Glas	7,80 Euro

Vorspeisen

Knoblauch-Baguette geröstetes Steinofenbaguette mit frischer Knoblauch-Kräuterbutter		5,80 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-Rahm, 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

7,80 Euro

Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch

Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing

17,80 Euro

„Schmankerl-Salat“

mit Gocklhaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl

16,80 Euro

Blattsalat mit gebratenen Rinder-Lenden-Streifen

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

21,80 Euro

Backhendl-Salat

Blattsalat mit gebackenem Maishähnchen in der Kürbiskern-Kruste
mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip

17,80 Euro

Für unsere kleinen Gäste

„Koala“ Truthahnschnitzel mit Rahmschwammerl und Spätzle

10,80 Euro

„Biene Maja“ ¼ Gockl mit Pommes frites

10,80 Euro

„Max und Moritz“ Gebackenes Truthahnschnitzel mit Pommes frites

10,80 Euro

Semmelknödel mit Soß´

6,50 Euro

Spätzle mit Soß´

6,50 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

23,80 Euro

kl. Portion 17,50 Euro

„Böfflamott“ Geschmortes Braterl vom bayerischen Rind

mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut

23,80 Euro

kl. Portion 17,50 Euro



Hauptgerichte

	<i>½ Gockl - knusprig gebraten - ... mit Pommes frites und Maiskolben</i>	<i>13,50 Euro 17,80 Euro</i>
<i>Bayerisches Knödel-Gröstl</i>	<i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Soß´ und kleinem Salat</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</i>	<i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	<i>18,90 Euro</i>
<i>Gockl-Burger</i>	<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>19,80 Euro</i>
<i>Rahmschnitzel</i>	<i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Gemüse der Saison</i>	<i>19,80 Euro</i>
<i>Wiener Schnitzel</i>	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>27,80 Euro</i>
<i>Zwiebelfrostbraten</i>	<i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Speck-Bohnen, Dunkelbier-Sauce und Röstzwiebel</i>	<i>28,90 Euro</i>
<i>Cordon Bleu</i>	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>28,90 Euro</i>
<i>¼ ofenfrische Bauern-Ente</i>	<i>- vom Gutshof Lugeder - mit Kartoffelknödel, Orangen-Blaukraut, Rosmarin-Jus und Apfelmus</i>	<i>25,80 Euro</i>
<i>Gocklwirts Geflügelplatte</i>	<i>- für 1-6 Personen - mit gebratener Bauern-Ente, knusprigem Gockl & gegrilltes Truthahnmedaillon dazu Kartoffelknödel, glasiertes Gemüse, Blaukraut & Rosmarin-Jus</i>	<i>pro Person 25,80 Euro</i>

Vegetarisches & Mehlspeisen :

<i>Hausgemachte Käsespätzle</i>	<i>mit Röstzwiebel und kleinem Salat</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Gebackener Camembert</i>	<i>mit Preiselbeeren und buntem Salatbouquet</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>Kaiserschmarrn</i>	<i>im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Safine</i>	<i>16,90 Euro</i>



Frühlings-Schmankerl

Kräuter-Schaumsupperl

mit Tomaten-Arancino & Erbsenkresse

10,80 Euro

„Frühlings-Vital-Salat“

Bunter Frühlings-Salat mit mariniertem Spargel, frischen Erdbeeren, Baby-Mozzarella, Avocado, Datteltomaten, Chioggia, Granatapfel-Vinaigrette, Basilikum-Öl & Brotkorb

17,50 Euro

... als Vorspeise

13,80 Euro

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

mit Spargel, Schmelztomaten, Parmesan & frischem Basilikum

19,80 Euro

... mit Parma-Schinken

24,80 Euro

Chiemgauer Bachsaibling

- gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert -

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

25,80 Euro

Portion weißer 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 Kräuter-Kruste
auf mediterranem Gemüse mit Hummerschaum, Sauce hollandaise
und neue Kartoffel*

32,- Euro

... „Wiener Schnitzel“ vom Kalb

*mit Sauce hollandaise, hausgekochten Preiselbeeren, Zitrone
und neue Kartoffel*

32,- Euro



Frühlings-Menü

- nur tischweise -

Kleiner lieber Gruß aus der Küche

*Carpaccio vom hausgebeizten Label-Rouge-Lachs
mit mariniertem Spargel, Wachtelei & Holunderblüten-Limetten-Schaum*

*Kräuter-Schaumsupperl
mit Tomaten-Arancino & Erbsenkresse*

*Kartoffel-Gnocchi mit Parma-Schinken
Spargel, Schmelztomaten & frischem Basilikum*

Reh-Medaillons

*Medaillons vom regionalen Reh auf Calvados-Preiselbeer-Rahm
mit hausgemachten Spätzle, glasiertem Gemüse & Apfel-Blaukraut*

*„Erdbeer-Panna-Cotta“
mit frischer Mango & Lychee-Sorbet*

*4 Gänge (ohne Zwischengang) 65,- Euro
5 Gänge 78,- 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-Panna-Cotta mit frischer Mango & Lychee-Sorbet	9,90 Euro
Tonka-Bohnen-Creme-bruleé Flammbierte Creme mit exotischen Früchten & Tiramisu-Eis	9,90 Euro
Topfenknödel auf Aprikosen-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*

11,50 Euro

Schweizer Wurstsalat *1,7

*mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken
und Bauernbrot*

11,80 Euro

Käse-Salat *1,7

*mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
Paprika und Bauernbrot*

11,50 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*

11,50 Euro

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet

14,90 Euro

Käse-Platte

*Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Brotzeitgurke
Tomaten und Bauernbrot*

12,80 Euro

Unsere regionalen Lieferanten :

„Donisi-Hof“ - Eier aus Freilandhaltung

Unsere Simssee-Fischer - frische Fische direkt aus dem Simssee

Jäger der Region - Rehwild aus der Simssee-Region und heimischen Wäldern

Singer Hofbrennerei - Edle Brände aus Wolferkam am Simssee

Brennerei Baumann - Obstbrände aus Unterschofen am Simssee

Flötzingler Brauerei - Bierspezialitäten nach alter Tradition gebraut

Hofbräuhaus Traunstein - Unsere beliebte „Gocklweisse“

Simsseer-Braumanufaktur - handgebrautes Simsseer-Bier mit Gerste der Region

Geflügelhof Lugeder - Bauern-Enten aus Bayern

Früchte Feldbrachl - Frisches Obst, Gemüse, Früchte, Salate, Exotische Früchte etc.
direkt aus Münchens Großmarkthallen

Metzgerei Palmberger - Fleisch- und Wurstwaren direkt vom Metzger

Miesbacher Gastro-Service - Molkerei-Produkte

Rinser Natur-Eis - Eis und Sorbets

Forellenzucht Schmidmayer - Saiblinge und Forellen aus Quellwasser-Zucht

Inter-Fisch - Fisch und italienische Spezialitäten, Öle, Salze etc.

Bierbichler - Trockenwaren etc.

Bäckerei Bauer - Brot und Backwaren

Stettner - Spirituosen

Getränke Büchler - Getränke

St. Leonhardsquelle - Mineralwasser

Hinweis für Allergiker :

Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Ihre Allergien.

Gerne beraten wir Sie über evtl. Allergene in unseren Gerichten und suchen gemeinsam ein passendes Gericht für Sie aus bzw. lassen, wenn möglich, entsprechende Zutaten weg.

Wir nehmen jede Allergie sehr ernst und es ist für die Küche ein großer Aufwand hier äußerst vorsichtig vorzugehen um evtl. Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden liegt uns sehr am Herzen !

Wir verwenden keinerlei künstliche Geschmacksverstärker.

Sämtliche Suppen, Soßen, Fonds etc. werden nach bester Tradition der Kochkunst unter Verwendung frischer Lebensmittel zubereitet.

*Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

1 = konserviert, 2 = mit Antioxidationsmittel, 3 = mit Farbstoff, 4 = koffeinhaltig, 5 = chininhaltig, 6 = geschwefelt, 7 = mit Süßungsmittel