

## Aperitif:

<b>Hollergetränk</b> mit grünem Tee und Limonen - alkoholfrei-	Glas	3,80 Euro
<b>Vitaminstoß</b> - alkoholfrei -		5,50 Euro
<b>Apfel-Holunderblüten-Wellness-Drink</b> - alkoholfrei -	Glas	3,80 Euro
<b>Mirabellen-Limonade von hauseigenen Mirabellen</b> - alkoholfrei -	Glas	4,50 Euro
<b>Glas Prosecco , Valdo – Marca Oro</b>	Glas	6,00 Euro
<b>Prosecco mit Mirabelle</b>		5,00 Euro
<b>Prosecco mit Erdbeere</b>		5,00 Euro
<b>Aperol Sprizz</b> mit Prosecco und Orange	Glas	5,50 Euro
<b>Hugo</b> mit Prosecco, Holunderblütensirup, Limone und frischer Minze	Glas	5,50 Euro
<b>Gocklwirt 's Hauscocktail</b> Pfirsichmark mit weißem Rum und Prosecco aufgegossen		5,50 Euro
<b>Glas - Life - Pure Lust</b> , feinperliger Schaumwein, Weingut Riepl, Gols		6,00 Euro
<b>Lillet mit Wildberry</b> und frischen Beeren	Glas	6,50 Euro
<b>Gin-Tonic</b> - Simssee Gin mit Tonic-Water	Glas	9,50 Euro

## Vorspeisen

<b>Knoblauch-Baguette</b> mit frischen Kräutern		3,90 Euro
<b>„Gocklwirts Kasbazi“</b> bayrisch-traditioneller Brotaufstrich nach altem Hausrezept mit Camembert, Frischkäse, Zwiebel, Radiesel, Rudi und Bauernbrot		6,80 Euro
<b>6 Stück Weinbergschnecken</b> mit Kräuter-Knoblauchbutter und Toast		11,80 Euro
<b>„Garnelen-Cocktail“</b> Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter		11,90 Euro
<b>„Geflügelsalat“</b> mit Currysauce, Ananas, Trauben, Toast und Butter		9,80 Euro
<b>„Gocklwirts Vorspeisenplatte“</b> Antipasti, Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Garnelen, Geflügelsalat, Honig-Melone, Parma-Schinken, gratinierte Muschel und Brotkorb für 1-6 Personen	p. Person	12,80 Euro
<b>Carpaccio vom bayerischen Rind</b> mit leichter Zitronen-Pfeffer-Mayo, Pflücksalat, Datteltomaten, Pfeffer aus der Mühle und Parmesan		13,50 Euro

### Unsere Weinempfehlung :

**„La manina“ BIO-Wein**  
Manincor, Kaltern in Südtirol, Italien  
Cuveé aus Sauvignon blanc, Weißburgunder & Chardonnay  
Fl. 0,75 l 32,00 Euro

## Unsere Salat-Variationen

<b>Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch</b> <i>Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing</i>	<i>13,80 Euro</i>
<b>„Schmankerl-Salat“</b> <i>mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl</i>	<i>11,80 Euro</i>
<b>Herbstlicher Salat mit gebratenen Rinderlenden-Streifen</b> <i>mit mediterranem Pfannengemüse und Kernöl-French-Dressing</i>	<i>16,80 Euro</i>
<b>Backhendl-Salat</b> <i>Blattsalat mit gebackenen Streifen von der Maishäfinchenbrust mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip</i>	<i>12,80 Euro</i>
<b>Blattsalat mit gebratenen Truthahnstreifen</b> <i>Ananas, Mais, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Balsamico-Dressing</i>	<i>11,80 Euro</i>

## Suppen

<b>„Gocklrahmsuppe“</b> <i>mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel</i>	<i>5,80 Euro</i>
<b>„Hennatopf“</b> Teller Hühnerbrühe <i>mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln</i>	<i>5,80 Euro</i>
<b>„Französische Zwiebelsuppe“</b> <i>mit Weißbrot und Käse überbacken</i>	<i>5,80 Euro</i>
<b>„Bauerngulaschsuppe“</b> <i>mit Rindfleisch, Bohnen, Speck, Kartoffeln, Erbsen, Mais und Paprika</i>	<i>5,80 Euro</i>
<b>„Tafelspitzsupperl“</b> <i>mit Kräuterpfannkuchen-Streifen</i>	<i>5,00 Euro</i>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>„Koala“</b> Truthahnschnitzel mit Rahmschwammerl und Spätzle	<i>6,90 Euro</i>
<b>„Biene Maja“</b> ¼ Gockl mit Pommes frites	<i>6,90 Euro</i>
<b>„Max und Moritz“</b> Gebackenes Truthahnschnitzel mit Pommes frites	<i>6,90 Euro</i>
<b>Semmelknödel</b> mit Soß´	<i>3,90 Euro</i>
<b>Spätzle</b> mit Soß´	<i>3,90 Euro</i>

# Hauptgerichte

<b>½ Bauern-Gockl</b> ... mit Pommes frites und Maiskolben	8,90 Euro 10,90 Euro
<b>„Bayerisches Knödel-Gröstl“</b> mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Dunkelbiersoße und Salat	11,90 Euro
<b>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</b> auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat	13,90 Euro
<b>„Gockl-Burger“</b> mit gebackenen Streifen vom Maishendel-Brüsterl in der Kürbiskern-Kruste, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Gocklwirt´s Spezial-Burgersauce, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Pommes-Frites	14,90 Euro
<b>„Rahmschnitzel“</b> vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Salat	15,90 Euro
<b>„Wiener Schnitzel“</b> vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	19,80 Euro
<b>„Grillplatte“</b> - für 1-4 Personen - Medaillons von Truthahn, Rind und Schweinelende, mit Ofenkartoffel, Schwammerl, Gemüse, Maiskolben, Pommes frites	pro Person 16,90 Euro
<b>„Cordon Bleu“</b> vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat	21,50 Euro
<b>„Zwiebelrostbraten“</b> von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Speck-Bohnen, Dunkelbier-Sauce und Röstzwiebel	19,80 Euro

## **Bayerische Schmankerl** **aus unserem Suppen- und Schmorrtopf!**

<b>„Lüngerl“</b> - nach Gocklwirt's altem Hausrezept - mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch	9,80 Euro Probierportion 6,80 Euro
<b>G'sottener Tafelspitz vom bayerischen Jungrind</b> auf Suppengemüse mit leichter Schnittlauch-Senfsauce handgeschabten Kren und Kartoffel-Rösti	17,90 Euro kl. Portion 13,90 Euro
<b>„Böfflamott“ Geschmorrtes Braterl vom bayerischen Rind</b> mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut	17,90 Euro kl. Portion 13,90 Euro

### **Fisch :**

<b>Chiemgauer Bach-Saibling</b> - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	18,90 Euro
<b>Chiemgau-Forelle</b> - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Kräuter-Salzkartoffeln und Salat	17,50 Euro

### **Vegetarisches & Mehlspeisen :**

<b>Kürbis-Kartoffel-Gnocchi</b> - hausgemacht - auf Artischocken-Ratatouille mit Baby-Spinat & gebratenen Pfifferlingen	16,90 Euro kl. Portion 12,80 Euro
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel und kleinem Salat	12,90 Euro
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet	7,90 Euro
<b>„Kaiserschmarrn“</b> im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Safine	10,90 Euro

# **Menü**

*- nur tischweise -*

***Kleiner lieber Gruß aus der Küche***

\*\*\*

***Trilogie von hausgebeiztem Lachs, Riesengarnele & Jakobsmuschel***

*Lachstatar, Jakobsmuschel & Riesengarnele auf Mango,  
Brunnenkresse-Apfel-Salat und Holunderblüten-Limetten-Schaum*

\*\*\*

***Maishäfnchenbrust***

*- mit Honig und Chili Glasiert -  
auf Gemüse-Thai-Curry*

\*\*\*

***„Schwammerlsuppe“***

*Waldschwammerl in Rahm mit kleinem Semmelknödel*

\*\*\*

***Bayerisches Rinderfilet***

*- medium gebraten -  
auf Kürbis-Artischocken-Ratatouille,  
Steinpilzen, Kartoffel-Gratin, Sauce-bearnaise & Portwein-Jus*

\*\*\*

***„Süße Versuchung“***

*Variation süßer Schmankerl  
liebevoll präsentiert*

***62,- Euro p. Person***

# Tages-Empfehlung

## **Herbstlicher Avocado-Kürbis-Salat**

mit geröstetem Kürbis, Feigen, Avocado, Schafskäse, Kürbiskern-Basilikum-Pesto  
Datteltomaten, Chioggia und Honig-Apfel-Vinaigrette

kl. Portion

13,50 Euro  
9,80 Euro

## **Trilogie von hausgebeizten Lachs, Riesengarnele & Jakobsmuschel**

Lachstatar, gebratene Riesengarnele & Jakobsmuschel auf Mango  
mit Brunnenkresse-Apfel-Salat und Holunderblüten-Limetten-Schaum

kl. Portion

25,- Euro  
18,50 Euro

## **Kürbis-Schaumsupperl**

mit steirischem Kernöl und Weißbrot-Croutons

... mit gebratener Jakobsmuschel

6,90 Euro  
11,90 Euro

## **Bayerische Entenleber**

auf Rosinen-Kürbis-Spinat mit karamellisiertem Apfel,  
Balsamico-Jus und Kartoffel-Püree

kl. Portion

18,90 Euro  
14,90 Euro

## **„Schwammerlsuppe“**

Waldschwammerl in Rahm mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch

kl. Portion

11,90 Euro  
8,90 Euro

## **Maishäufchenbrust - mit Honig und Chili glasiert -**

auf Sommer-Gemüse mit Curry-Kokos-Schaum, Ananas-Mango-Chutney,  
Ofenkartoffel und Kräuter-Quark

kl. Portion

19,80 Euro  
14,90 Euro

## **Medaillons vom heimischen Reh**

auf Preiselbeer-Cassis-Jus mit karamellisierter Birne, frischen Steinpilzen,  
jungem Spinat und Kürbis-Kartoffel-Püree

kl. Portion

28,- Euro  
18,50 Euro

## **Gocklwirt's Fischplatte - 1 bis 4 Personen -**

Seeteufel, Riesengarnele, Jakobsmuschel und Tintenfisch  
auf mediterranem Gemüse mit Steinpilz-Risotto,

Krustentier-Schaum & Sauce bearnaise pro Person

32,- Euro

## **Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste - rosa gebraten -**

auf mediterranem Gemüse mit frischen Steinpilzen,  
Portwein-Jus und Kartoffel-Gratin

kl. Portion

29,- Euro  
19,- Euro

## **Bayerisches Rinderfilet - medium gebraten -**

auf Kürbis-Artischocken-Ratatouille mit frischen Steinpilzen,  
Kartoffelgratin, Sauce bearnaise & Portwein-Jus

kl. Portion

32,- Euro  
21,- Euro

## **Süße Sachen :**

<i>Milchkaffee-Haferl mit Butterzopf</i>	<i>5,00 Euro</i>
<i>Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Sahne</i>	<i>Stück 3,90 Euro</i>
<i>Milkrahmstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Sahne</i>	<i>5,00 Euro</i>

\*\*\*

<i>„Creme-bruleé“ Flambierte Creme mit exotischen Früchten und Tiramisu-Eis</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Topfenknödel in Zimtbrösel auf Aprikosen-Röster und Walnuß-Eis</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>„Vanille Quark“ mit Weinberg-Nektarinen und Himbeeren</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>„Erdbeer-Panna-Cotta“ mit frischer Mango und Pfirsich-Eis</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Gocklwirt 's „Süße Versuchung“ Variation süßer Schimankel liebevoll auf einer Etage präsentiert</i>	<i>9,80 Euro</i>
<i>„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Sahne</i>	<i>9,80 Euro</i>

## **Mehlspeisen :**

<i>„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Kompott und Preiselbeer-Sahne</i>	<i>10,90 Euro</i>
<i>kleinere Portion zum Dessert</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Großer Pfannkuchen mit Marmelade gefüllt dazu Vanille-Eis und Früchte</i>	<i>9,80 Euro</i>

## **Käse:**

<i>Kleine Käse-Auswahl mit Trauben, Butter und Brotkorb</i>	<i>7,90 Euro</i>
---	------------------

## **Brotzeiten und andere Schmankerl !**

<b>„Bayerischer Wurstsalat“</b>	<b>* 1,7</b>	
<i>mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Radieserl, Schnittlauch und Bauernbrot</i>		<b>7,90 Euro</b>
<b>„Schweizer Wurstsalat“</b>	<b>* 1,7</b>	
<i>mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Bauernbrot</i>		<b>8,90 Euro</b>
<b>„Käse-Salat“</b>	<b>* 1,7</b>	
<i>mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Bauernbrot</i>		<b>7,90 Euro</b>
<b>„Gocklwirt´s Brotzeitplatte“</b>	<b>* 1,2,7</b>	
<i>versch. Wurst, Käse, kalter Braten, Speck, Brotzeitgurke, Tomate, Radieserl und Bauernbrot</i>		<b>9,80 Euro</b>
<b>Bayerisches Speckbrot</b>	<b>* 1,2</b>	
<i>mit Spiegeleier, Tomaten und Schnittlauch</i>		<b>7,90 Euro</b>
<b>Bayerischer „Essig-Knödel“</b>		
<i>Marinierte Scheiben vom Semmelknödel mit Zwiebeln, Tomaten und frischem Schnittlauch</i>		<b>6,90 Euro</b>
<b>Gebackener Camembert</b>		
<i>mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet</i>		<b>7,90 Euro</b>
<b>Käse-Platte</b>		
<i>Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Brotzeitgurke Tomaten und Bauernbrot</i>		<b>8,90 Euro</b>

## **Mehlspeisen :**

<b>„Kaiserschmarrn“</b>	<i>im Reindl serviert</i>	
<i>mit Kompott und Preiselbeer-Sahne</i>		<b>10,90 Euro</b>
	<i>kleinere Portion zum Dessert</i>	<b>8,90 Euro</b>
<b>Großer Pfannkuchen</b>		
<i>mit Marmelade gefüllt und Vanille-Eis</i>		<b>9,80 Euro</b>



## Unsere Lieferanten :

**„Donist-Hof“** - Eier aus Freilandhaltung

**Unsere Simssee-Fischer** - frische Fische direkt aus dem Simssee

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

**Geflügelhof Lugeder** – Bauern-Enten aus Freilandhaltung

**Früchte Feldbrach** - 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.

**Wagenstaller Naturkostmühle** – Mehl, Getreide etc.

**Bäckerei Bauer** – Brot und Backwaren

**Bäckerei Schmidmayer** – Brot und Backwaren

## 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