

Aperitif:

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

Zur Feier des Tages empfehlen wir Ihnen :

CHAMPAGNER „Bruno Paillard“	halbe Flasche	0,375 l	38,00 Euro
------------------------------------	---------------	---------	------------

Vorspeisen

Knoblauch-Baguette mit frischen Kräutern		3,90 Euro
„Gocklwirts Kasbazi“ bayrisch-traditioneller Brotaufstrich nach altem Hausrezept mit Camembert, Frischkäse, Zwiebel, Radieserl, Radl und Bauernbrot		6,80 Euro
6 Stück Weinbergschnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter und Toast		11,80 Euro
„Garnelen-Cocktail“		
<i>Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter</i>		11,50 Euro
„Geflügelsalat“		
<i>mit Currysauce, Ananas, Trauben, Toast und Butter</i>		8,90 Euro
„Melone mit Schinken“		
<i>frische Honig-Melone mit Mattonella-Schinken und Pflück-Salat</i>		10,50 Euro
„Gocklwirts Vorspeisenplatte“		
<i>Antipasti, Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Garnelen, Geflügelsalat, Honig-Melone, Parma-Schinken, gratinierte Muschel und Brotkorb für 1-6 Personen</i>	p. Person	12,50 Euro
Carpaccio vom bayerischen Rind		
<i>mit leichter Zitronen-Senf-Mayonnaise, Pflücksalat, Cocktailtomaten, Pfeffer aus der Mühle und Parmesan</i>		13,50 Euro

Unsere Salat-Variationen

Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch <i>Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing</i>	13,80 Euro
„Schmankerl-Salat“ <i>mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl</i>	11,80 Euro
Herbstlicher Salat mit gebratenen Rinderlenden-Streifen <i>mit mediterranem Pfannengemüse und Kernöl-French-Dressing</i>	16,80 Euro
Backhendl-Salat <i>Blattsalat mit gebackenen Streifen von der Maishähnchenbrust mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip</i>	12,80 Euro
Blattsalat mit gebratenen Truthahnsstreifen <i>Ananas, Mais, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Balsamico-Dressing</i>	11,50 Euro

Suppen

„Gocklrahmsuppe“ <i>mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel</i>	5,50 Euro
„Hennatopf“ Teller Hühnerbrühe <i>mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln</i>	5,50 Euro
„Französische Zwiebelsuppe“ <i>mit Weißbrot und Käse überbacken</i>	5,80 Euro
„Bauerngulaschsuppe“ <i>mit Rindfleisch, Bohnen, Speck, Kartoffeln, Erbsen, Mais und Paprika</i>	5,50 Euro
„Tafelspitzsupperl“ <i>mit Kräuterpfannkuchen-Streifen</i>	4,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

„Koala“ Truthahnschnitzel mit Rahmschwammerl und Spätzle	6,50 Euro
„Biene Maja“ ¼ Gockl mit Pommes frites	6,50 Euro
„Max und Moritz“ Gebackenes Truthahnschnitzel mit Pommes frites	6,50 Euro
Semmelknödel mit Soß´	3,90 Euro
Spätzle mit Soß´	3,90 Euro

Hauptgerichte

<i>½ Bauern-Gockl</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>... mit Pommes frites und Maiskolben</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>„Bayerisches Knödel-Gröstl“</i>	
<i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Dunkelbiersoße und Salat</i>	<i>11,80 Euro</i>
<i>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</i>	
<i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	<i>13,50 Euro</i>
<i>„Gockl-Burger“</i>	
<i>mit gebackenen Streifen vom Maishendl-Brüsterl in der Kürbiskern-Kruste, Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Gocklwirt´s Spezial-Burgersauce, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Pommes-Frites</i>	<i>14,90 Euro</i>
<i>„Rahmschnitzel“</i>	
<i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Salat</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>„Wiener Schnitzel“</i>	
<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i>	<i>18,90 Euro</i>
<i>„Grillplatte“ - für 1-4 Personen -</i>	
<i>Medaillons von Truthahn, Rind und Schweinelende, mit Ofenkartoffel, Schwammerl, Gemüse, Maiskolben, Pommes frites</i>	
	<i>pro Person 16,80 Euro</i>
<i>„Cordon Bleu“</i>	
<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat</i>	<i>19,80 Euro</i>
<i>„Zwiebelfrostbraten“</i>	
<i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Dunkelbier-Sauce, Röstzwiebel und kleinem Salat</i>	<i>20,50 Euro</i>

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

„Lüngerl“ - nach Gocklwirt 's altem Hausrezept - mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch	9,80 Euro Probierportion 6,80 Euro
G 'sottener Tafelspitz vom bayerischen Jungrind auf Suppengemüse mit leichter Schnittlauch-Senssauce handgeschabten Kren und Kartoffel-Rösti	17,80 Euro kl. Portion 13,50 Euro
„Böfflamott“ Geschmorrtes Braterl vom bayerischen Rind mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut	17,80 Euro kl. Portion 13,50 Euro

Frischer Fisch :

Chiemgauer Bach-Saibling - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	17,80 Euro
Chiemgau-Forelle - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Kräuter-Salzkartoffeln und Salat	16,90 Euro

Vegetarisches und Mehlspeisen :

Kürbis-Zucchini-Pflanzerl mit Schmelztomaten, frischen Feigen, Kräuter-Dip und mariniertem Babyleaf-Salat	13,80 Euro kl. Portion 9,50 Euro
Kürbis-Kartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Baby-Spinat und frischem Parmesan	14,50 Euro kl. Portion 10,50 Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und kleinem Salat	12,80 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet	7,80 Euro
„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Sahne	10,80 Euro

Herbst-Menü

- nur tischweise -

Kleiner lieber Gruß aus der Küche

Spicy-Tatar vom hausgebeizten Lachs
auf Mango, Avocado, mariniertem Baby-Mangold, Feigen
und Limetten-Schaum

Kürbis-Schaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Bayerisches Rinderfilet
- medium gebraten -
auf wildem Brokkoli, mit Baby-Mais, jungen-Karotten, Steinpilze,
Kartoffel-Gratin, Portwein-Jus und Sauce-bearnaise

oder

Seeteufel, Tintenfisch und Riesengarnelen
auf Kürbis-Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Baby-Spinat,
Steinpilzen und Hummerschaum

Kleine „Süße Versuchung“
Variation unserer süßen Schimankerkel

52,- Euro p. Person

Der Herbst und seine kulinarische Vielfalt !

Spicy-Tatar vom hausgebeizten Lachs und gebratene Jakobsmuschel

*auf Mango, Avocado, mariniertem Baby-Mangold, Feigen
und Limetten-Schaum*

kl. Portion

16,80 Euro

12,50 Euro

Herbstlicher Avocado-Kürbis-Salat

*mit geröstetem Kürbis, Feigen, Avocado, Schafskäse,
Chioggia und Honig-Apfel-Vinaigrette*

... als Vorspeise

13,50 Euro

9,80 Euro

Kürbis-Schaumsupperl

mit steirischem Kernöl und Weißbrot-Croutons

... mit gebratener Jakobsmuschel

6,50 Euro

11,50 Euro

Glasiertes Maishähnchen-Brüsterl

auf Baby-Gemüse mit Zitronengras-Kokos-Schaum

und Süßkartoffel-Wedges mit Ananas-Mango-Chutney

kl. Portion

19,80 Euro

14,80 Euro

Bayerische Entenleber

auf Rosinen-Kürbis-Spinat mit karamellisiertem Apfel,

Balsamico-Jus und Kartoffel-Pürree

kl. Portion

18,50 Euro

14,50 Euro

„Simsseer Fisch-Schmankerl“

Hecht-Pflanzerl und gebackene Renkenfilets

auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat mit Radieserl,

herbstlichem Pflücksalat und Tomaten-Kräuter-Remoulade

16,80 Euro

Herbstzeit – Schwammerlzeit !

Rinder-Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, schwarzem Trüffel und Steinpilzen
Wachtelei, leichter Zitronen-Pfeffer-Sauce und Olivenöl **19,80 Euro**

... als Vorspeise **14,50 Euro**

Gebratene Steinpilze auf herbstlichem Salat

mit geröstetem Kürbis, Avocado und Honig-Balsamico-Dressing **14,80 Euro**

... als Vorspeise **10,50 Euro**

„Schwammerl-Suppe“

*Allerlei Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel
und frischen Kräutern*

11,80 Euro

... als Vorspeise **8,50 Euro**

Seeteufel, Tintenfisch und Riesengarnelen

*auf Kürbis-Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Baby-Spinat,
Steinpilzen und Hummerschaum*

24,50 Euro

kl. Portion **17,80 Euro**

Rücken vom heimischen Reh in der Kräuterkruste - rosa gebraten -

*auf Vanille-Wirsing mit karamellisierten Birnen, Preiselbeer-Cassis-Jus,
Steinpilze und getrüffeltem Kartoffel-Püree*

31,- Euro

kl. Portion **21,- Euro**

Bayerisches Rinderfilet – medium gebraten -

*auf wildem Brokkoli mit Baby-Mais, jungen Karotten, Steinpilzen
Kartoffelgratin, Portwein-Jus und Sauce-bearnaise*

31,- Euro

kl. Portion **21,- Euro**

Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste - rosa gebraten -

*auf Artischocken-Ratatouille mit Baby-Spinat, Steinpilzen,
Portwein-Jus und Kartoffel-Gratin*

29,- Euro

kleinere Portion **19,- Euro**

Portion gebratene Steinpilze „extra“ mit frischen Kräutern und Olivenöl

... zu jedem Gericht möglich !

7,00 Euro

Süße Sachen :

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

<i>„Creme-bruleé“ Flambierte Creme mit exotischen Früchten und Tiramisu-Eis</i>	<i>8,- Euro</i>
<i>Topfenknödel in Zimtbrösel auf Rotwein-Zwetschen und Walnuß-Eis</i>	<i>8,- Euro</i>
<i>Kaiserschmarrn-Eis-Parfait auf Heidelbeer-Sauce und Aprikosen-Röster</i>	<i>8,- Euro</i>
<i>Gocklwirt´s „Süße Versuchung“ Variation unserer süßen Schmankerl liebevoll auf einer Etagere präsentiert</i>	<i>9,- Euro</i>
<i>„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Safine</i>	<i>9,50 Euro</i>

Mehlspeisen :

<i>„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Kompott und Preiselbeer-Safine</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>kleinere Portion zum Dessert</i>	<i>8,00 Euro</i>
<i>Großer Pfannkuchen mit Marmelade gefüllt dazu Vanille-Eis und Früchte</i>	<i>9,50 Euro</i>

Käse:

<i>Kleine Käse-Auswahl mit Trauben, Butter und Brotkorb</i>	<i>7,50 Euro</i>
---	------------------

Brotzeiten und andere Schmankerl !

„Bayerischer Wurstsalat“	* 1,7	
<i>mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Radieserl, Schnittlauch und Bauernbrot</i>		7,50 Euro
„Schweizer Wurstsalat“	* 1,7	
<i>mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Bauernbrot</i>		8,50 Euro
„Käse-Salat“	* 1,7	
<i>mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Bauernbrot</i>		7,50 Euro
„Gocklwirt´s Brotzeitplatte“	* 1,2,7	
<i>versch. Wurst, Käse, kalter Braten, Speck, Brotzeitgurke, Tomate, Radieserl und Bauernbrot</i>		9,50 Euro
Bayerisches Speckbrot	* 1,2	
<i>mit Spiegeleier, Tomaten und Schnittlauch</i>		7,80 Euro
Bayerischer „Essig-Knödel“		
<i>Marinierte Scheiben vom Semmelknödel mit Zwiebeln, Tomaten und frischem Schnittlauch</i>		6,90 Euro
Gebackener Camembert		
<i>mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet</i>		7,80 Euro
Käse-Platte		
<i>Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Brotzeitgurke Tomaten und Bauernbrot</i>		8,90 Euro

Mehlspeisen :

„Kaiserschmarrn“	<i>im Reindl serviert</i>	
<i>mit Kompott und Preiselbeer-Safine</i>		10,80 Euro
	<i>kleinere Portion zum Dessert</i>	8,00 Euro
Großer Pfannkuchen		
<i>mit Marmelade gefüllt und Vanille-Eis</i>		9,50 Euro

Unsere 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

Gutshof Niederaltenburg – KRONEN 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

Inntal-Frischdienst – 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