

## Aperitif:

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

## Vorspeisen

<b>Knoblauch-Baguette</b>		
geröstetes Steinofenbaguette mit frischer Knoblauch-Kräuterbutter		5,50 Euro
<b>„Garnelen-Cocktail“</b>		
Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter		16,90 Euro
<b>Cantaloup-Melone &amp; San Daniele Parma-Schinken</b>		
mit Steinofen-Baguette		16,50 Euro
<b>„Geflügelsalat“</b>		
mit leichter Mango-Curry-Mayo, Ananas, Trauben, Toast und Butter		14,50 Euro
<b>„Gocklwirts Vorspeisenplatte“</b>		
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
<b>Carpaccio vom bayerischen Rind</b>		
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

„Böflamott“ 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>
<b>„Bayerisches Knödel-Gröstl“</b>	<i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Soß´ und kleinem Salat</i>	<i>17,80 Euro</i>
<b>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</b>	<i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	<i>18,90 Euro</i>
<b>„Gockl-Burger“</b>	<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>
<b>„Rahmschnitzel“</b>	<i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Gemüse der Saison</i>	<i>19,80 Euro</i>
<b>„Wiener Schnitzel“</b>	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>27,50 Euro</i>
<b>„Zwiebelfrostbraten“</b>	<i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Speck-Bohnen, Dunkelbier-Sauce und Röstzwiebel</i>	<i>28,90 Euro</i>
<b>„Cordon Bleu“</b>	<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, hausgekochten Preiselbeeren und Gemüse</i>	<i>28,90 Euro</i>
<b>¼ ofenfrische Bauern-Ente</b>	<i>- vom Gutshof Lugeder - mit Kartoffelknödel, Orangen-Blaukraut, Rosmarin-Jus und Apfelmus</i>	<i>23,80 Euro</i>
<b>„Gocklwirts Geflügelplatte“</b>	<i>- für 1-6 Personen - mit gebratener Bauern-Ente, knusprigem Gockl &amp; gegrilltes Truthahnmedaillon dazu Kartoffelknödel, glasiertes Gemüse, Blaukraut &amp; Rosmarin-Jus pro Person</i>	<i>23,80 Euro</i>

## Vegetarisches & Mehlspeisen :

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	<i>mit Röstzwiebel und kleinem Salat</i>	<i>16,90 Euro</i>
<b>Gebackener Camembert</b>	<i>mit Preiselbeeren und buntem Salatbouquet</i>	<i>13,90 Euro</i>
<b>„Kaiserschmarrn“</b>	<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

### **Seeteufel & Riesengarnele – in Zitronen-Thymian-Butter gebraten-**

auf Paprika-Zucchini-Kartoffelgröstl mit jungem Spinat, Schmelztomaten  
& Hummerschaum

31,- Euro

kl. Portion

25,- 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-Maishendl-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

# *Der erste weiße Spargel ist da ...*

## *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*

# *Frische Morcheln*

***Carpaccio vom hausgebeizten Lachs***  
*mit frischen Morcheln & Wachtelzungen*

*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-Safine-Haube  
und einem Hauch Kaffee*

*8,50 Euro*

***Linguine mit Morcheln***  
*Italienische Pasta in Frühling-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 :*

<b><i>Welschriesling</i></b> <i>-Reserve-</i>	<i>Arkadenhof Buchmayer</i> <i>Träusseln, Niederösterreich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00 Euro</i>
<b><i>Grüner Silvaner</i></b>	<i>Brennfleck, trocken</i> <i>Franken, Sulzfeld am Main</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00 Euro</i>



# *Frühlings-Menü*

*- nur tischweise -*

*Kleiner lieber Gruß aus der Küche*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Bärlauch-Schaumsupperl  
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 :

<b>Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Sahne</b>	<b>Stück 5,20 Euro</b>
<b>Millirahmstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Sahne</b>	<b>6,50 Euro</b>
***	
<b>Erdbeer-Tiramisu</b> mit Mango-Sorbet & frischen Beeren	<b>9,90 Euro</b>
<b>„Tonka-Bohnen-Creme-bruleé“ Flambierte Creme</b> mit Mango & Tiramisu-Eis	<b>9,90 Euro</b>
<b>Topfenknödel</b> auf Zwetschgen-Röster mit Walnuss-Eis	<b>9,90 Euro</b>
<b>Gocklwirt´s Süße Versuchung</b> Variation süßer Schmankerl liebevoll auf einer Etagere präsentiert	<b>14,50 Euro</b>
<b>„Schokoladen-Fondue“</b> - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Sahne	<b>14,50 Euro</b>
<b>„Apfelkücherl“</b> mit Vanille-Eis & Sahne	<b>8,50 Euro</b>

## Mehlspeisen :

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





## **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**