

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		
Pfirsichmark mit weißem Rum und Prosecco aufgegossen		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
Winter-Punsch – mit oder ohne Alkohol -		5,00 Euro
„Hot-Sprizz“ Blutorangenpunsch mit Aperol, Zimt, Orange und Ingwer		5,50 Euro
Glas CHAMPAGNER - Montfuy's Peré et fils -	0,1 l	9,50 Euro

Vorspeisen

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

½ Bauern-Gockl		<i>8,50 Euro</i>
<i>... mit Pommes frites und Maiskolben</i>		<i>10,80 Euro</i>
„Bayerisches Knödel-Gröstl“		
<i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Dunkelbiersoße und Salat</i>		<i>11,80 Euro</i>
Gocklwirt´s Fleischpflanzerl		
<i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>		<i>13,50 Euro</i>
„Gockl-Burger“		
<i>mit gebackenen Streifen vom Maishendel-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>
„Rahmschnitzel“		
<i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Salat</i>		<i>15,80 Euro</i>
„Wiener Schnitzel“		
<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i>		<i>18,90 Euro</i>
„Grillplatte“ - für 1-4 Personen -		
<i>Medaillons von Truthahn, Rind und Schweinelende, mit Ofenkartoffel, Schwammerl, Gemüse, Maiskolben, Pommes frites</i>		
	<i>pro Person</i>	<i>16,80 Euro</i>
„Cordon Bleu“		
<i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat</i>		<i>19,80 Euro</i>
„Zwiebelrostbraten“		
<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-Senfsauce 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 :

Kartoffel-Gnocchi – hausgemacht - in Frischkäse-Sauce mit Baby-Datteltomaten, 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

Menü

- nur tischweise -

Kleiner lieber Gruß aus der Küche

Yellow-Fin-Thunfisch

*auf Ananas-Mango-Chutney mit Holunderblüten-Limetten-Schaum,
Avocado und Winter-Salat*

Curry-Kokos-Schaumsuppe

mit Riesengarnele und Gemüse-Julienne

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

*- mit Honig und Chili glasiert -
auf Vanille-Karotten mit Rosenkohl, Cassis-Jus
und Kartoffel-Platzerl*

oder

Simssee-Zanderfilet

*auf Kohlrabi mit Paprika-Riesling-Schaum,
confierten Tomaten und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi*

Kleine „Süße Versuchung“

Variation unserer süßen Schimankerl

52,- Euro p. Person

Tagesempfehlung

Spicy-Tatar vom hausgebeizten Lachs und gebratene Jakobsmuschel auf Mango, Avocado, jungem Frisee, Feigen, Granatapfel, und Limetten-Schaum		16,80 Euro
	kl. Portion	12,50 Euro
Yellow-Fin-Thunfisch auf Ananas-Mango-Chutney mit Holunderblüten-Limetten-Schaum, Avocado und Winter-Salat		25,- Euro
	kl. Portion	18,50 Euro
„Winter-Zauber-Salat“ Winterlicher Salat mit geröstetem Kürbis, glasierten Maroni, Avocado, Feigen, Gioggia, Schafskäse und Granatapfel-Vinaigrette		13,50 Euro
	... als Vorspeise	9,80 Euro
Curry-Kokos-Schaumsupperl mit gebratener Riesengarnele und Gemüse-Julienne		9,80 Euro
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust - mit Honig und Chili glasiert - auf Vanille-Karotten mit Rosenkohl, glasierten Maroni, Orangen-Cassis-Jus und Kartoffel-Platzerl		19,50 Euro
	kl. Portion	14,80 Euro
Simssee-Zanderfilet auf Kohlrabi mit Paprika-Riesling-Schaum, confierten Tomaten und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi		25,- Euro
	kl. Portion	18,- Euro
Bayerische Entenleber auf Rosinen-Kürbis-Spinat mit karamellisiertem Apfel, Balsamico-Jus und Kartoffel-Pürree		18,50 Euro
	kl. Portion	14,50 Euro
Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste - rosa gebraten - auf Artischocken-Ratatouille mit Baby-Spinat, Kräuter-Seitlingen, Portwein-Jus und Kartoffel-Gratin		29,- Euro
	kl. Portion	19,- Euro
„Chateaubriand“ - für 2 Personen - Doppeltes Filetsteak vom bayerischen Rind auf Portwein-Jus mit grünen Speck-Bohnen, Kartoffelgratin und Sauce bearnaise		62,- Euro

Unsere Trüffel-Spezialitäten

Rinder-Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel und schwarzem Trüffel		
Wachtelai, leichter Zitronen-Pfeffer-Sauce und Olivenöl		19,80 Euro
	... als Vorspeise	14,50 Euro
Kartoffel-Schaumsupperl		
mit glasiertem Wachtel-Brüsterl und schwarzem Trüffel		10,80 Euro
Bandnudeln mit schwarzem Trüffel		
Italienische Scialatelle in Weißwein-Sahnesauce mit Parmesan		
und schwarzem Trüffel		16,80 Euro
	kl. Portion	12,50 Euro
Kartoffel-Gnocchi mit Rinderfilet-Streifen – medium gebraten -		
Frischkäse-Sauce, Baby-Datteltomaten, Spinat,		
Parmesan und schwarzem Trüffel		25,- Euro
	kl. Portion	17,50 Euro
Bayerisches Rinderfilet – medium gebraten -		
auf wildem Brokkoli mit Baby-Mais, jungen Karotten		
Kartoffel-Senf-Pürree mit schwarzem Trüffel und Portwein-Jus		31,- Euro
	kl. Portion	21,- Euro
Frischer Peccorino		
mit Trauben, Feigen, Trüffel-Honig und schwarzem Trüffel		10,50 Euro
Portion Trüffel „extra“ - zu jedem Gericht möglich -		6,- Euro

Weinempfehlung :

Weißwein

„La manina“ BIO-Wein

Manincor, Kaltern in Südtirol, Italien

Cuveé aus Sauvignon blanc, Weißburgunder & Chardonnay

Fl. 0,75 l

32,00 Euro

Rotwein

Il Casale

Chianti DOCG, Poliziano, Toskana

Édition Alexander von Essen

Sangiovese & Trebbiano & Canalicchio

0,75 l

32,00 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 Weinberg-Pfirsich-Sorbet</i>	<i>8,- Euro</i>
<i>Topfenknödel in Zimtbrösel auf Rotwein-Zwetschen und Walnuß-Eis</i>	<i>8,- Euro</i>
<i>Schokoladen-Soufflé mit weichem Kern auf Eierlikör-Mascarpone-Creme und Blutorangen-Sorbet</i>	<i>8,50 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 Schmankert liebevoll auf einer Etage präsentiert</i>	<i>9,- Euro</i>
<i>„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Sahne</i>	<i>9,50 Euro</i>

Mehlspeisen :

<i>„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Kompott und Preiselbeer-Sahne</i>	<i>10,80 Euro</i>
	<i>kleinere Portion zum Dessert 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“ im Reindl serviert <i>mit Kompott und Preiselbeer-Sahne</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 Niederaftenburg – KRONEN Enten aus Freilandhaltung

**Früchte Feldbrachi - 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