

Aperitif:

Hollergetränk mit grünem Tee und Limonen - alkoholfrei-	Glas	3,50 Euro
Vitaminstoß - alkoholfrei -		5,00 Euro
Apfel-Holunderblüten-Wellness-Drink - alkoholfrei -	Glas	3,50 Euro
Mirabellen-Traubengetränk - alkoholfrei -	Glas	3,50 Euro
Glas Prosecco , Valdo – Marca Oro	Glas	6,00 Euro
Prosecco mit Erdbeer-Mark		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

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, Radiesel, Rudi und Bauernbrot		6,50 Euro
6 Stück Weinbergschnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter und Toast		10,90 Euro
„Garnelen-Cocktail“		
Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter		10,90 Euro
„Geflügelsalat“		
mit Currysauce, Ananas, Trauben, Toast und Butter		8,50 Euro
„Melone mit Schinken“		
frische Honig-Melone mit Parma-Schinken und Ruccola		9,80 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

„Mediterraner Vital-Salat“

Bunter Frühlings-Salat mit geröstetem Butternut-Kürbis, Avocado,
marmorierter Gioggia-Bete, dreierlei Tomaten
und Granatapfel-Vinaigrette

12,80 Euro

... als Vorspeise

9,50 Euro

Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch

Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing

12,80 Euro

„Schimankert-Salat“

mit Gocklflaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl

11,80 Euro

Frühlings-Salat mit gebratenen Rinderlenden-Streifen

frische Kräuterseitlinge, mariniertes Pfannengemüse
und Kernöl-French-Dressing

16,80 Euro

Backhendl-Salat

Blattsalat mit gebackenen Streifen von der Maishähnchenbrust
mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip

12,80 Euro

Blattsalat mit gebratenen Truthahnstreifen

Ananas, Mais, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Balsamico-Dressing

11,50 Euro

Suppen

„Gocklrahmsuppe“

mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel

5,50 Euro

„Hennatopf“ Teller Hühnerbrühe

mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln

5,50 Euro

„Französische Zwiebelsuppe“

mit Weißbrot und Käse überbacken

5,80 Euro

„Bauerngulaschsuppe“

mit Rindfleisch, Bohnen, Speck, Kartoffeln, Erbsen, Mais und Paprika

5,50 Euro

„Tafelspitzsupperl“

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen

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-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	17,50 Euro
Chiemgau-Forelle - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Kräuter-Salzkartoffeln und Salat	16,80 Euro

Vegetarisches und Mehlspeisen :

Rosmarin-Polenta auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Tomaten-Gin-Sauce und mariniertem Babyleaf-Salat	13,80 Euro kl. Portion 8,50 Euro
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und kleinem Salat	11,80 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet	7,50 Euro
„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Safine	10,80 Euro

Frühlings-Menü

- nur tischweise -

Kleiner lieber Gruß aus der Küche

*Yellow-Fin-Thunfisch und Avocado-Mango-Törtchen
mit hausgebeiztem Lachs und marinierten Enoki-Pilzen*

*Hummer-Schaumsuppert
mit Jakobsmuschel und Spitzkohl*

*Rinderfilet
- medium gebraten -
auf Sesam-Spargel mit wildem Brokkoli, Baby-Karotten, Kräuterseitlingen,
Süßkartoffel-Pürree, Portwein-Jus und Sauce-bearnaise*

oder

*Simssee-Hechtfilet in der Kräuter-Kruste
auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarin-Polenta*

*Kaiserschmarrn-Eisparfait
mit Aprikosen-Röster und Heidelbeer-Sauce*

49,- Euro p. Person

Tagesempfehlung

Yellow-Fin-Thunfisch und Avocado-Mango-Törtchen mit hausgebeiztem Lachs, marinierten Enoki-Pilzen und Zitronengras-Kokos-Schaum		19,- Euro
	<i>kl. Portion</i>	14,50 Euro
Sizilianischer Büffel-Mozzarella mit dreierlei Tomaten, Pflück-Salat, Basilikum-Pesto und Honig-Balsamico-Dressing		11,80 Euro
	<i>kl. Portion</i>	8,50 Euro
Hummerschaumsupperl mit Jakobsmuschel und Spitzkohil-Chiffonade		9,80 Euro
Bärlauch-Risotto mit Riesengarnelen und confierten Tomaten		18,50 Euro
	<i>kleinere Portion</i>	13,50 Euro
Bayerisches Rinderfilet – medium gebraten - auf gebratenem Sesamspargel mit wildem Brokkoli, Baby-Karotten, Kräuter-Seitlingen, Süßkartoffel-Püree, Portwein-Jus und Sauce-bearnaise		31,- Euro
	<i>kl. Portion</i>	21,- Euro
Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste - rosa gebraten - auf mediterranem Gemüse mit Portwein-Jus, Kräuter-Seitlingen und Rosmarin-Polenta		28,- Euro
	<i>kleinere Portion</i>	18,- Euro
<u>Portion Stangenspargel mit ...</u>		
... Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und neue Kartoffel		17,50 Euro
... Schmelztomaten, Basilikum, frischem Parmesan, Olivenöl und neue Kartoffeln		19,50 Euro
... gekochtem und rohem Schinken, dazu neue Kartoffel und Sauce hollandaise		19,80 Euro
... Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb mit Sauce hollandaise und neue Kartoffel		27,- Euro
... Simssee-Hechtfilet in der Kräuter-Kruste auf mediterranem Gemüse mit Sauce hollandaise und neue Kartoffel		28,- Euro

Süße Sachen :

Milchkaffee-Haferl mit Butterzopf	5,00 Euro
Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Sahne	Stück 3,80 Euro
Milkrainstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Sahne	5,00 Euro

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

Mehlspeisen :

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

Käse:

Kleine Käse-Auswahl mit Trauben, Butter und Brotkorb	7,50 Euro
---	------------------

Brotzeiten und andere Schmankerl !

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

Mehlspeisen :

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