

## Aperitif:

<b>Hollergetränk</b> mit grünem Tee und Limonen - alkoholfrei- <b>Vitaminstoß</b> - alkoholfrei -	Glas	3,50 Euro
<b>Apfel-Holunderblüten-Wellness-Drink</b> - alkoholfrei -	Glas	3,50 Euro
<b>Mirabellen-Traubengeränk</b> - alkoholfrei -	Glas	3,50 Euro
<b>Glas Prosecco , Valdo – Marca Oro</b>	Glas	6,00 Euro
<b>Prosecco mit Mandarine</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>Winter-Punsch</b> – mit oder ohne Alkohol -		5,00 Euro
<b>„Hot-Sprizz“</b> Blutorangenpunsch mit Aperol, Zimt, Orange und Ingwer		5,50 Euro
<b>Zur Feier des Tages empfehlen wir Ihnen :</b>		
<b>CHAMPAGNER „Bruno Paillard“</b> halbe Flasche	0,375 l	38,00 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, Radieserl, Rudi und Bauernbrot		6,50 Euro
<b>6 Stück Weinbergschnecken</b> mit Kräuter-Knoblauchbutter und Toast		10,90 Euro
<b>„Garnelen-Cocktail“</b> Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas, dazu Toast und Butter		10,90 Euro
<b>„Geflügelsalat“</b> mit Currysauce, Ananas, Trauben, Toast und Butter		8,50 Euro
<b>„Melone mit Schinken“</b> frische Honig-Melone mit Parma-Schinken und Ruccola		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	12,50 Euro
<b>Carpaccio vom bayerischen Rind</b> mit leichter Zitronen-Senf-Mayonnaise, Ruccola, Cocktailtomaten, Pfeffer aus der Mühle und Parmesan		13,50 Euro

## Unsere Salat-Variationen

### **„Winter-Zauber-Salat“**

Winterlicher Salat mit geröstetem Kürbis, glasierten Maroni, Avocado,  
Feigen, Orangenfilets und Granatapfel-Vinaigrette

12,80 Euro

... als Vorspeise 9,50 Euro

### **Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch**

Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing

11,80 Euro

### **„Schimankerl-Salat“**

mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl

10,80 Euro

### **Winterlicher Salat mit gebratenen Rinderlenden-Streifen**

frische Kräuterseitlinge, mariniertes Pfannengemüse  
und Kernöl-French-Dressing

15,80 Euro

### **Backhendl-Salat**

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

11,80 Euro

### **Blattsalat mit gebratenen Truthahinstreifen**

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

10,50 Euro

## Suppen

### **„Gocklrahmsuppe“**

mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel

5,00 Euro

### **„Hennatopf“ Teller Hühnerbrühe**

mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln

5,00 Euro

### **„Französische Zwiebelsuppe“**

mit Weißbrot und Käse überbacken

5,80 Euro

### **„Bauerngulaschsuppe“**

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

5,00 Euro

### **„Tafelspitzsupperl“**

mit Kräuterpfannkuchen-Streifen

4,50 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´

3,80 Euro

**Spätzle** mit Soß´

3,80 Euro

# Hauptgerichte

<b>½ Bauern-Gockl</b> <i>... mit Pommes frites und Maiskolben</i>	<i>7,50 Euro</i> <i>9,80 Euro</i>
<b>„Bayerisches Knödel-Gröstl“</b> <i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern, Dunkelbiersoße und Salat</i>	<i>10,80 Euro</i>
<b>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</b> <i>auf Rahmschwammerl, Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	<i>12,80 Euro</i>
<b>„Gockl-Burger“</b> <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>13,90 Euro</i>
<b>„Rahmschnitzel“</b> <i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle, Rahm-Schwammerl und Salat</i>	<i>14,90 Euro</i>
<b>„Wiener Schnitzel“</b> <i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i>	<i>18,50 Euro</i>
<b>„Grillplatte“</b> - für 1-4 Personen - <i>Medaillons von Truthahn, Rind und Schweinelende, mit Ofenkartoffel, Schwammerl, Gemüse, Maiskolben, Pommes frites</i>	<i>pro Person 16,50 Euro</i>
<b>„Cordon Bleu“</b> <i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken mit Kräuter-Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat</i>	<i>19,80 Euro</i>
<b>„Zwiebelfrostbraten“</b> <i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle, Dunkelbier-Sauce, Röstzwiebel und kleinem Salat</i>	<i>19,80 Euro</i>

## **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	17,80 Euro kl. Portion 13,50 Euro
<b>„Böfflamott“ Geschmorrtes Braterl vom bayerischen Rind</b> mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut	17,80 Euro kl. Portion 13,50 Euro

### **Frischer Fisch :**

<b>Chiemgauer Bach-Saibling</b> - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	16,80 Euro
<b>Chiemgau-Forelle</b> - gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert - mit zerlassener Butter, Kräuter-Salzkartoffeln und Salat	15,80 Euro

### **Vegetarisches und Mehlspeisen :**

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

# *Menü*

*Kleiner lieber Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Jakobsmuschel und hausgebeizter Lachs  
mit Avocado-Mango-Törtchen und marinierten Enoki-Pilzen*

\*\*\*

*Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe  
mit Riesengarnele im Tempurateig*

\*\*\*

*Rinderfilet  
- medium gebraten -  
auf Spitzkohl mit Kräuterseitlingen, Rotwein-Soja-Sauce  
und Süßkartoffel-Pürree*

*oder*

*Skrei – Filet vom Winterkabeljau  
auf rotem Spitzkohl mit Champagner-Schaum  
und getrüffeltem Kartoffelpürree*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn-Eis-Parfait  
auf Aprikosen-Röster mit Heidelbeer-Sauce*

*49,- Euro p. Person*

# Tagesempfehlung

<b>Riesengarnele , Jakobsmuschel und hausgebeizter Lachs</b> mit Avocado-Mango-Törtchen, marinierten Enoki-Pilzen und Zitronengras-Curry-Schaum	kl. Portion	19,- Euro 14,50 Euro
<b>Pastinaken-Schaumsupperl mit Perigord-Trüffel</b> glasiertem Wachtel-Brüsterl und Spitzkohl-Chiffonade	ohne Wachtel-Brüsterl	11,50 Euro 8,50 Euro
<b>Skrei – Filet vom Winterkabeljau</b> auf rotem Spitzkohl und Baby-Spinat mit Champagner-Schaum und getrüffeltem Kartoffel-Püree	kl. Portion	25,- Euro 18,- Euro
<b>Bayerische Entenleber</b> - in Balsamico-Rosmarin-Jus sautiert - auf Rosinen-Spinat mit gerösteten Cashew-Nüssen, Röstzwieberl, karamellisiertem Apfel und Kartoffel-Püree	kl. Portion	19,- Euro 14,50 Euro
<b>Bayerisches Rinderfilet</b> – medium gebraten - auf mediterranem Artischocken-Ratatouille mit Portwein-Schalotten, Trüffel-Jus und Kartoffel-Gratin	kl. Portion	31,- Euro 21,- Euro
<b>„Chateaubriand“ - für 2 Personen -</b> <b>Doppeltes Filetsteak vom bayerischen Rind</b> auf Portwein-Jus mit grünen Speck-Bohnen, Kartoffelgratin und Sauce bearnaise	pro Person	31,- Euro
<b>„Fischplatte“ 1-4 Personen</b> Seeteufel, Riesengarnele, Jakobsmuschel, Skrei und Tintenfisch - in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten - auf mediterranem Gemüse und Tagliolini mit Hummerschaum	pro Person	28,- Euro
<b>Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste</b> - rosa gebraten - auf Spitzkohl mit confierten Tomaten, Portwein-Jus und Rosmarin-Polenta	kleinere Portion	28,- Euro 18,- Euro

## **Süße Sachen :**

<b>Milchkaffee-Haferl mit Butterzopf</b>	<b>5,00 Euro</b>
<b>Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Safine</b>	<b>Stück 3,80 Euro</b>
<b>Milkrainstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Safine</b>	<b>5,00 Euro</b>
***	
<b>„Creme-bruleé“ Flambierte Creme mit exotischen Früchten und Tiramisu-Eis</b>	<b>8,- Euro</b>
<b>Topfenknödel in Zimtbrösel mit Rotwein-Zwetschen und Walnuß-Eis</b>	<b>8,- Euro</b>
<b>Kaiserschmarrn-Eis-Parfait auf Heidelbeer-Sauce und Aprikosen-Röster</b>	<b>8,- Euro</b>
<b>Gocklwirt´s „Süße Versuchung“ Variation unserer süßen Schmankerl liebevoll präsentiert</b>	<b>9,- Euro</b>
<b>„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade - dazu Früchte, Waffeln, Eis und Safine</b>	<b>9,50 Euro</b>

## **Mehlspeisen :**

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

## **Käse:**

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

## **Brotzeiten und andere Schmankerl !**

<b>„Bayerischer Wurstsalat“</b> * 1,7 <i>mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Radieserl, Schnittlauch und Bauernbrot</i>	<b>7,50 Euro</b>
<b>„Schweizer Wurstsalat“</b> * 1,7 <i>mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Bauernbrot</i>	<b>8,50 Euro</b>
<b>„Käse-Salat“</b> * 1,7 <i>mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Bauernbrot</i>	<b>7,50 Euro</b>
<b>„Gocklwirt´s Brotzeitplatte“</b> * 1,2,7 <i>versch. Wurst, Käse, kalter Braten, Speck, Brotzeitgurke, Tomate, Radieserl und Bauernbrot</i>	<b>9,50 Euro</b>
<b>Bayerisches Speckbrot</b> * 1,2 <i>mit Spiegeleier, Tomaten und Schnittlauch</i>	<b>7,80 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>7,50 Euro</b>
<b>Käse-Platte</b> <i>Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Tomaten und Bauernbrot</i>	<b>8,90 Euro</b>

## **Mehlspeisen :**

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



## 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