

## 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-Traubengetränk</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		5,00 Euro
<b>Hugo</b> mit Prosecco, Holunderblütensirup, Limone und frischer Minze		5,00 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		5,00 Euro
<b>Weihnachtscocktail</b> mit Martini, Blutorange, Grenadine, Mandarine, weihnachtlichen Aromen und Prosecco aufgegossen		5,50 Euro
<b>Weihnachts-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

<b>Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch</b> <i>Schwammerl, Zwieberl, Gemüse und Balsamico-Dressing</i>	<b>11,80 Euro</b>
<b>„Schmankerl-Salat“</b> <i>mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl</i>	<b>10,80 Euro</b>
<b>Winterlicher Salat mit gebratenen Rinderlenden-Streifen</b> <i>frische Kräuterseitlinge, mariniertes Pfannengemüse und Kernöl-French-Dressing</i>	<b>15,80 Euro</b>
<b>Backhendl-Salat</b> <i>Blattsalat mit gebackenen Streifen von der Maishäfnchenbrust mit Ananas-Mango-Chutney und Zitronen-Sauerrahm-Dip</i>	<b>11,80 Euro</b>
<b>Blattsalat mit gebratenen Truthahinstreifen</b> <i>Ananas, Mais, Zitronen-Sauerrahm-Dip und Balsamico-Dressing</i>	<b>10,50 Euro</b>

## Suppen

<b>„Gocklrahmsuppe“</b> <i>mit Gemüse, Gockelfleisch und Semmelknödel</i>	<b>5,00 Euro</b>
<b>„Hennatopf“</b> Teller Hühnerbrühe <i>mit Fleisch vom Suppenhuhn, Gemüse und Nudeln</i>	<b>5,00 Euro</b>
<b>„Französische Zwiebelsuppe“</b> <i>mit Weißbrot und Käse überbacken</i>	<b>5,80 Euro</b>
<b>„Bauerngulaschsuppe“</b> <i>mit Rindfleisch, Bohnen, Speck, Kartoffeln, Erbsen, Mais und Paprika</i>	<b>5,00 Euro</b>
<b>„Tafelspitzsupperl“</b> <i>mit Kräuterpfannkuchen-Streifen</i>	<b>4,50 Euro</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>„Koala“</b> Truthahnschnitzel mit Rahmschwammerl und Spätzle	<b>6,50 Euro</b>
<b>„Biene Maja“</b> ¼ Gockl mit Pommes frites	<b>6,50 Euro</b>
<b>„Max und Moritz“</b> Gebackenes Truthahnschnitzel mit Pommes frites	<b>6,50 Euro</b>
<b>Semmelknödel</b> mit Soß´	<b>3,80 Euro</b>
<b>Spätzle</b> mit Soß´	<b>3,80 Euro</b>

# Hauptgerichte

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

## **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 Mefilspeisen :**

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel und kleinem Salat	11,80 Euro
<b>Überbackener Mandel-Brokkoli</b> mit Vanille-Karotten und Kartoffel-Platzerl	13,80 Euro kl. Portion 9,50 Euro
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet	7,50 Euro
<b>„Kaiserschmarrn“</b> im Reindl serviert mit Apfel-Kompott und Preiselbeer-Sahne	10,50 Euro

# *Weihnachts-Menü*

*Kleiner lieber Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Räucherfisch-Mousse und Apfel-Lachs-Tatar  
mit jungem Friseé und karamellisierter Roter Bete*

\*\*\*

*Kastanien-Cappuccino  
mit Bratapfel-Schaum und einem Hauch Schokolade*

\*\*\*

*Seeteufel und Jakobsmuschel  
auf Speck-Linsen mit Kartoffel-Schaum  
und Perigord-Trüffel*

\*\*\*

*Orangen-Punsch-Sorbet  
mit „Life“ – pure Lust- aufgegossen*

\*\*\*

*Zweierlei vom heimischen Reh  
- Rosa gebratenen Medaillons aus der Keule und Reh-Pflanzerl -  
auf Rahm-Wirsing mit Vanille-Karotten  
Cassis-Jus und Süßkartoffel-Püree*

\*\*\*

*Topfenknödel in Zimtbrösel  
auf Zwetschigen-Röster mit Aprikosen-Eisparfait*

*62,- Euro*

*4 Gang-Menü  
ohne Zwischengang und Sorbet  
48,- Euro*

# Weihnachts-Empfehlung !

## „Winter-Zauber-Salat“

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

12,80 Euro

... als Vorspeise 9,50 Euro

## Räucherfisch-Mousse und Apfel-Lachs-Tatar

mit jungem Friséé und karamellisierter Roter Bete

16,80 Euro

... als Vorspeise 12,80 Euro

## Kastanien-Supperl

mit gebratener Riesengarnele und Bratapfel-Schaum

9,80 Euro

## Kleiner Kastanien-Cappuccino

mit Bratapfel-Schaum und einem Hauch Schokolade

4,80 Euro

## Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust - mit Honig und Chili glasiert -

auf Vanille-Karotten mit Brokkoli, Orangen-Pfeffer-Jus  
und Kartoffel-Platzerl

18,50 Euro

kleinere Portion 13,80 Euro

## Zweierlei vom heimischen Reh

- Rosa gebratene Medaillons aus der Keule und Reh-Pflanzerl -  
auf Rahm-Wirsing mit Vanille-Karotten,  
Cassis-Jus und Süßkartoffel-Pürree

28,00 Euro

kleinere Portion 19,80 Euro

## Zarter Lamm-Rücken in der Kräuterkruste - rosa gebraten -

auf Artischocken-Ratatouille mit Portwein-Jus  
und Rosmarin-Polenta

28,- Euro

kleinere Portion 18,- 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

#### Villa Vallemaggiore

Maremma, Toscana, Italien

Cuveé aus Sangiovese & Cabernet Sauvignon

Fl. 0,75 l

28,00 Euro

# ***Frisch eingetroffen !***

## ***Perigord-Trüffel - das schwarze Gold***

### ***Rinder-Carpaccio mit Jakobsmuschel und Perigord-Trüffel***

*leichter Zitronen-Pfeffer-Sauce und Olivenöl*

*18,50 Euro*

*... als Vorspeise*

*12,80 Euro*

### ***Rafin-Tagliolini mit Perigord-Trüffel***

*und glasiertem Wachtelbrüsterl*

*18,50 Euro*

*kl. Portion*

*13,80 Euro*

### ***Seeteufel und Jakobsmuscheln***

*auf Speck-Linsen mit Spitzkohl, Baby-Spinat,*

*getrüffeltem Kartoffel-Schaum und Perigord-Trüffel*

*25,80 Euro*

*kl. Portion*

*18,50 Euro*

### ***Bayerische Entenleber – in Trauben-Balsamico-Jus sautiert -***

*auf Apfel-Kürbis-Spinat mit Kartoffelpüree*

*und Perigord-Trüffel*

*18,90 Euro*

*kl. Portion*

*14,50 Euro*

### ***Bayerisches Kalbsfilet & Wachtelbrüsterl***

*- rosa gebraten -*

*auf Süßkartoffel-Püree mit Spitzkohl, glasierten Karotten,*

*Portwein-Jus und Perigord-Trüffel*

*28,00 Euro*

*kleinere Portion*

*19,80 Euro*

### ***Bayerisches Rinderfilet-Steak – medium gebraten -***

*auf Rotwein-Schalotten-Jus mit glasiertem Pfannengemüse,*

*Rosmarin-Polenta und Perigord-Trüffel*

*31,- Euro*

*kl. Portion*

*24,50 Euro*

### ***Kleine französische Käse-Auswahl***

*mit Trauben, Feigen und Trüffel-Honig*

*9,50 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>7,90 Euro</b>
<b>Gocklwirt´s Bratapfel mit Mandel-Rosinen-Aprikosen-Füllung, Vanille-Sauce und Mandarinen-Sorbet</b>	<b>7,80 Euro</b>
<b>Topfenknödel in Zimtbrösel mit Zwetschgen-Röster und Aprikosen-Eisparfait</b>	<b>7,90 Euro</b>
<b>Honig-Eisparfait mit Rotweinkirschen und Vanille-Butterwaffel</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>Karamellierter Mohir-Schmarrn mit Brombeer-Ragout und Walnuß-Eis</b>	<b>8,50 Euro</b>
<b>Gocklwirt´s „Süße Versuchung“ Variation unserer süßen Schmankert liebevoll präsentiert</b>	<b>8,90 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>10,50 Euro</b>
	<b>kleinere Portion zum Dessert 7,80 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 mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Radieserl, Schnittlauch und Bauernbrot	<b>7,50 Euro</b>
<b>„Schweizer Wurstsalat“</b> * 1,7 mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Bauernbrot	<b>8,50 Euro</b>
<b>„Käse-Salat“</b> * 1,7 mit Emmentaler und Edamer-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und Bauernbrot	<b>7,50 Euro</b>
<b>„Gocklwirt´s Brotzeitplatte“</b> * 1,2,7 versch. Wurst, Käse, kalter Braten, Speck, Brotzeitgurke, Tomate, Radieserl und Bauernbrot	<b>9,50 Euro</b>
<b>Bayerisches Speckbrot</b> * 1,2 mit Spiegeleier, Tomaten und Schnittlauch	<b>7,80 Euro</b>
<b>Bayerischer „Essig-Knödel“</b> Marinierte Scheiben vom Semmelknödel mit Zwiebeln, Tomaten und frischem Schnittlauch	<b>6,90 Euro</b>
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und kleinem Salatbouquet	<b>7,50 Euro</b>
<b>Käse-Platte</b> Edamer, Emmentaler, Camembert, Radieserl, Tomaten und Bauernbrot	<b>8,90 Euro</b>

## **Mehlspeisen :**

<b>„Kaiserschmarrn“</b> im Reindl serviert mit Kompott und Preiselbeer-Safine	<b>10,80 Euro</b>
<b>kleinere Portion zum Dessert</b>	<b>7,80 Euro</b>
<b>Großer Pfannkuchen</b> mit Marmelade gefüllt und Vanille-Eis	<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 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