

## Aperitif:

|  |      |           |
|--|------|-----------|
| <b>Hollergetränk</b> mit grünem Tee und Limonen - alkoholfrei-<br><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 Erdbeer-Mark</b>   |      | 5,00 Euro |
| <b>Aperol Sprizz mit Prosecco und Orange</b>   | Glas | 5,50 Euro |
| <b>Hugo mit Prosecco, Holunderblütensirup, Limone und frischer Minze</b>                             | Glas | 5,50 Euro |
| <b>Gocklwirt´s Hauscocktail</b><br>Pfirsichmark mit weissem Rum und Prosecco aufgegossen             |      | 5,50 Euro |
| <b>Glas - Life - Pure Lust, feinperliger Schaumwein, Weingut Riepl, Gols</b>                         |      | 6,00 Euro |
| <b>Lillet mit Wildberry und frischen Beeren</b>  | Glas | 6,50 Euro |

**Zur Feier des Tages empfehlen wir Ihnen :**

|  |         |            |
|--|---------|------------|
| <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<br>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><br>Wildfang-Garnelen in Cocktailsauce mit frischer Ananas,<br>dazu Toast und Butter   |           | 10,90 Euro |
| <b>„Geflügelsalat“</b><br>mit Currysauce, Ananas, Trauben, Toast und Butter  |           | 8,50 Euro  |
| <b>„Melone mit Schinken“</b><br>frische Honig-Melone mit Mattonella-Schinken und Pflück-Salat  |           | 10,50 Euro |
| <b>„Gocklwirts Vorspeisenplatte“</b><br>Antipasti, Räucherfisch, hausgebeizter Lachs, Garnelen, Geflügelsalat,<br>Honig-Melone, Parma-Schinken, gratinierte Muschel und Brotkorb<br>für 1-6 Personen | p. Person | 12,50 Euro |
| <b>Carpaccio vom bayerischen Rind</b><br>mit leichter Zitronen-Senf-Mayonnaise, Pflücksalat, Cocktailtomaten,<br>Pfeffer aus der Mühle und Parmesan  |           | 13,50 Euro |

## Unsere Salat-Variationen

### **Sommerlicher „Vital-Salat“**

mit sizilianischem Büffel-Mozzarella, Nektarinen, Erdbeeren,  
Cantaloup-Melone, Granatapfel-Vinaigrette und Mattonella-Schinken

12,80 Euro

... kl. Portion

9,50 Euro

### **Blattsalat mit gebratenem Entenfleisch**

Schwammerl, Zwiebel, Gemüse und Balsamico-Dressing

12,80 Euro

### **„Schimankert-Salat“**

mit Gocklhaaxerl, Gocklbrüsterl und gebratenen Schwammerl

11,80 Euro

### **Sommer-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

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>½ Bauern-Gockl</b><br><i>... mit Pommes frites und Maiskolben</i>   | <i>8,50 Euro</i><br><i>10,80 Euro</i> |
| <b>„Bayerisches Knödel-Gröstl“</b><br><i>mit Zwiebeln, Speck, Ei, frischen Kräutern,<br/>Dunkelbiersoße und Salat</i>  | <i>11,80 Euro</i>                     |
| <b>Gocklwirt´s Fleischpflanzerl</b><br><i>auf Rahmschwammerl mit Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>  | <i>13,50 Euro</i>                     |
| <b>„Gockl-Burger“</b><br><i>mit gebackenen Streifen vom Maishendl-Brüsterl in der Kürbiskern-Kruste,<br/>Tomaten, Salat, Gurken, Zwiebeln, Gocklwirt´s Spezial-Burgersauce,<br/>Zitronen-Sauerrahm-Dip und Pommes-Frites</i> | <i>14,90 Euro</i>                     |
| <b>„Rahmschnitzel“</b><br><i>vom Truthahn mit hausgemachten Spätzle,<br/>Rahm-Schwammerl und Salat</i>   | <i>15,80 Euro</i>                     |
| <b>„Wiener Schnitzel“</b><br><i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken<br/>mit Kräuter-Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i>  | <i>18,90 Euro</i>                     |
| <b>„Grillplatte“ - für 1-4 Personen -</b><br><i>Medaillons von Truthahn, Rind und Schweinelende, mit Ofenkartoffel,<br/>Schwammerl, Gemüse, Maiskolben, Pommes frites</i>  | <i>pro Person 16,80 Euro</i>          |
| <b>„Cordon Bleu“</b><br><i>vom bayerischen Kalb, in Butterschmalz gebacken<br/>mit Kräuter-Bratkartoffel, Preiselbeeren und Salat</i>  | <i>19,80 Euro</i>                     |
| <b>„Zwiebelfrostbraten“</b><br><i>von der bayerischen Rinderlende mit hausgemachten Käse-Spätzle,<br/>Dunkelbier-Sauce, Röstzwiebel und kleinem Salat</i>  | <i>20,50 Euro</i>                     |

## **Bayerische Schmankerl** **aus unserem Suppen- und Schmorrtopf!**

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>„Lüngerl“</b> - nach Gocklwirt's altem Hausrezept -<br>mit Semmelknödel und frischem Schnittlauch   | 9,80 Euro<br>Probierportion 6,80 Euro |
| <b>G'sottener Tafelspitz vom bayerischen Jungrind</b><br>auf Suppengemüse mit leichter Schnittlauch-Senssauce<br>handgeschabten Kren und Kartoffel-Rösti | 17,80 Euro<br>kl. Portion 13,50 Euro  |
| <b>„Böfflamott“ Geschmorrtes Braterl vom bayerischen Rind</b><br>mit glasiertem Gemüse, Semmelknödel und Apfel-Blaukraut                                 | 17,80 Euro<br>kl. Portion 13,50 Euro  |

### **Frischer Fisch :**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Chiemgauer Bach-Saibling</b><br>- gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert -<br>mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat | 17,50 Euro |
| <b>Chiemgau-Forelle</b><br>- gebraten oder „blau“ im Wurzelsud pochiert -<br>mit zerlassener Butter, Kräuter-Salzkartoffeln und Salat | 16,80 Euro |

### **Vegetarisches und Mehlspeisen :**

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

# ***Sommer-Menü***

*- nur tischweise -*

***Kleiner lieber Gruß aus der Küche***

\*\*\*

***Yellow-Fin-Thunfisch und Avocado-Mango-Törtchen  
mit hausgebeiztem Lachs, marinierten Enoki-Pilzen, Brunnenkresse-Salat  
und Holunderblüten-Limetten-Schaum***

\*\*\*

***Hummer-Schaumsupperl  
mit Steinpilz und schwarzem Sommer-Trüffel***

\*\*\*

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

*oder*

***Seeteufel  
- in Tomaten-Knoblauch-Butter gebraten -  
auf mediterranem Gemüse  
mit Rosmarin-Polenta***

\*\*\*

***Kleine „Süße Versuchung“  
Variation unserer süßen Schmankerl***

***49,- Euro p. Person***

# Tagesempfehlung

## **Yellow-Fin-Thunfisch und Avocado-Mango-Törtchen**

mit haubebeiztem Lachs, marinierten Enoki-Pilzen, Brunnenkresse-Salat  
und Holunderblüten-Limetten-Schaum

19,80 Euro  
kl. Portion 14,80 Euro

## **Sizilianischer Büffel-Mozzarella**

mit dreierlei Tomaten, Pflück-Salat, Basilikum-Pesto  
und Honig-Balsamico-Dressing

11,80 Euro  
kl. Portion 8,50 Euro

## **Glasiertes Maishähnchen-Brüsterl**

auf Baby-Gemüse mit Zitronengras-Kokos-Schaum  
und Süßkartoffel-Wedges mit Ananas-Mango-Chutney

19,80 Euro  
kl. Portion 14,80 Euro

## **„Simsseer Fisch-Schmankerl“**

Hecht-Pflanzerl und gebackene Renkenfilets  
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat mit Radieserl,  
sommerlichem Pflücksalat und Tomaten-Kräuter-Remoulade

16,80 Euro

## **Zweierlei vom heimischen Reh**

Rosa gebratenes Nüsschen in der Kräuterkruste und Reh-Pflanzerl  
auf Spitzkohil mit karamellisierten Aprikosen, Cassis-Kirsch-Sauce,  
gebratenen Pfifferlingen und Kartoffel-Pürree

25,- Euro  
kl. Portion 18,50 Euro

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

auf wildem Brokkoli mit Baby-Mais, jungen Karotten, Kräuter-Seitlingen,  
Süßkartoffel-Pürree, Portwein-Jus und Sauce-bearnaise

31,- Euro  
kl. Portion 21,- Euro

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

auf mediterranem Gemüse mit Portwein-Jus, Kräuter-Seitlingen  
und Rosmarin-Polenta

28,- Euro  
kleinere Portion 18,- Euro

## **Süße Sachen :**

**Milchkaffee-Haferl mit Butterzopf** 5,00 Euro

**Hausgemachte Kuchen oder Torten-Stücke mit Safine** Stück 3,80 Euro

**Milkrasimstrudel im Pfandl mit Vanille-Sauce und Safine** 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 „Süßes Beeren-Schmankert“**  
Variation unserer süßen Schmankert rund um die Beere  
liebevoll auf einer Etagere präsentiert 9,- Euro

**„Schokoladen-Fondue“ - mit weißer oder dunkler Schokolade -**  
dazu Früchte, Waffeln, Eis und Safine 9,50 Euro

## **Mehlspeisen :**

**„Kaiserschmarrn“ im Reindl serviert**  
mit Kompott und Preiselbeer-Safine 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 !**

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

## **Mehlspeisen :**

|  |                                     |                   |
|--|-------------------------------------|-------------------|
| <b>„Kaiserschmarrn“</b>                      | <i>im Reindl serviert</i>           |                   |
| <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 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*