



Ein herzliches Servus und Gria's Gott im Restaurant Wanklerl

Du planst das Fest, den besonderen Tag oder auch ein Event und willst mehr Zeit für Deine Gäste, Freunde oder Partner haben?

Dann bist Du bei uns im

„Restaurant Wanklerl“

genau richtig.

*Wir setzen Deine Wünsche engagiert um und sorgen so dafür, dass es **Dir und Deinen Gästen gut geht**. Wir streben danach Essen schmackhaft, gesund und kreativ für Euch zuzubereiten, aber auch budget- und zeitgerecht zu realisieren.*

Menschen kulinarisch zu verwöhnen ist unsere Passion.

***Für den räumlichen Rahmen stehen
Dir zur Verfügung:***

- Restaurant bis 60 Plätze
- Martins - Stüberl bis 30 Plätze
- König Ludwig – Stüberl 60 Plätze
- SAAL 120 Plätze
- Biergarten 110 Plätze

***Gästezimmer
gemütlich & preiswert:***

- Einzelzimmer inkl. Frühstück ab 59,00
- Doppelzimmer inkl. Frühstück ab 89,00
- Dreibettzimmer inkl. Frühstück ab 117,00

*Ob klassisch, modern oder extravagant, ob „koste es, was es wolle“ oder „klein aber fein“ in einem **persönlichen Gespräch** finden wir gemeinsam den Weg zum erfolgreichen Erlebnis.*

*Wir helfen Dir alle Fragen rund um Dein Fest zu beantworten und diesen besonderen Tag so zu gestalten, dass er **für Dich und Deine Gäste unvergesslich** wird.*

Boarisch Dahoam, Eure Familie Wanklerl mit Team.



Der Wirt und Küchenchef Simon Wanklerl stellt sich vor:

*„Ich, Simon Wanklerl wurde am 3. Februar 1981 in München als waschechter Bayer geboren und wuchs in Germering als Sohn einer Gastronomen Familie auf. Da wundert es nicht, dass auch ich die Leidenschaft für kulinarische Genüsse sehr früh entdeckte und somit stand schnell fest:
„Ich werde Koch.“*

Beruflicher Werdegang

- 1996 begann ich meine dreijährige Kochausbildung im „Weißen Bräuhaus“ in München. Dort erlernte ich die Zubereitung traditioneller bayerischer Gerichte.*
- 1999 unterstützte ich zwei Jahre lang meine Eltern im heimischen Betrieb.*
- 2002 zog es mich als Commis de Cuisine (Jungkoch) ins Münchner „Bürger’s Restaurant“.*
- 2003 ging ich ins Seehaus Schreyegg am Ammersee.*
- 2005 kam ich schließlich ins Arabella Sheraton Grand Hotel München – heute das Westin Grand München Arabellapark. Im Fine-Dining-Restaurant „Ente vom Lehel“.*
- 2007 erhielt ich erste Eindrücke in die Sterneküche vom Arabella Sheraton Golf Hotel Son Vida, wo ich dem Sternekoch Rafael Sanchez (Restaurant „Plat D’Or“) über die Schulter schauen durfte.*
- 2008 zurück in München, war ich als Sous Chef im „Paulaners Wirtshaus“ sowie in der Bankettküche des Westin Grand München Arabellapark tätig.*
- 2009 war es soweit! Meine erste Küchenchefposition bekleidete ich im neuen Pan-asiatischen Restaurant „ZEN – the best of pan-Asian cuisine“ im Westin Grand München Arabellapark.*
- 2011 es folgten weitere Küchenchefpositionen im „Seehaus Schreyegg am Ammersee“, im „Parkcafé“ und im „The Rilano Hotel“*
- 2014 mit meinem Rucksack an gewonnenen Erfahrungen beschloss ich den Schritt in die Selbständigkeit und übernahm in Kompagnonschaft das Hotel Gasthof Reiter Bräu*
- 2019 mit meiner wundervollen Frau Anjuli Wanklerl möchte ich dem Landgasthof Böck neues kulinarisches Flair einhauchen und der Tradition ein lebendiges frisches Gesicht geben*

„Meine Küchenphilosophie“

*Auf die Frische der saisonalen Produkte unserer Region kommt es an,
deswegen lege ich besonderen Wert auf optimale Qualität.*

Meine Liebe zum Kochen, meine Kreativität und

der Wunsch, Traditionelles mit moderner Gastronomie zu verbinden treibt mich an.

Mein Ziel ist es, meine Gäste mit natürlichen Aromen und kreativen Geschmackskompositionen glücklich zu machen.

*Auszeit – Auszeit ist die Zeit,
für die wir uns viel zu wenig Zeit nehmen
um Zeit für uns zu haben.*



Das Vorspiel

Gratinierter Ziegenkäse mit Wildlavendel Honig... 14,20

nussigem Rucola / Balsamico Dressing / sonnengetrocknete Tomaten
Potweifeigen / karamellierte Pinienkerne ^{G,SD}

Wankerl's Ochsentatar handgeschnitten... klein 15,80 / groß 19,50

vom Bayrischen Weideochsen / Sesam / Frühlingszwiebeln / Ei / Olivenöl / Kapern / Dijon Senf
würzig abgeschmeckt / rustikales Baguette ^G

Aus'm Suppentopf

Pfannkuchen Suppe... 4,90

Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch ^{M,G,E,S}

Tom Kha Gai... 6,50

Thailändische Curry Kokos Suppe / Hähnchenbrust / Galgant / Austernpilze / Zitronengras
Tomaten / Frühlingslauch ^{S,K}

*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack
zu schätzen wissen.*

– Konfuzius



Aus der Gärtnerei

Beilagensalat... 4,90

Hausdressing ^{SF,SD}

Dirndl Salat... 15,90

bunt gemischter Salat / Beeren / leichtes Joghurtdressing

Crispy - Chicken in Panco Flocken gebacken / dazu Koriander Majo ^{SD,M,G}

Buam Salat... 18,80

gemischter Salat / Hausdressing / *rosa gebratene Rinderlendenstreifen ca190g*

geschwenkte Austernpilze / Parmesan / geröstete Kerne ^{SF,SD,M,G}

Es geht a ohne Fleisch

Bergkäsespätzle... 13,90

Im Pfandl serviert / kräftiger Bergkäse / Frühlingslauch

knusprige Röstzwiebeln / Beilagensalat ^{E,M,S,G,SD}

2 Stk Spinatknödel... 14,80

abgeschmolzene Kirschtomaten / Salzeibutter / Bergkäse ^{M,G}

Samstag, Sonn- und Feiertags frisch aus dem Rohr

Ofenfrischer Hohenloher Schweinsbraten... 14,50

aus der saftigen Schulter / Krusterl / HB Dunkelbiersoße

Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat ^{1,3 (S,M,G)}

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

– Francois de La Rochefoucauld



Klassiker

Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel... 16,20

von der bayrisch quieckenden Sau / süße Senf-Meerrettich-Brezen Panade
in Butterschmalz gebraten / Kartoffel-Radieserl Salat ^{E,G,SF}

Wankers Rostspieß... 17,90

Schweinelendchen mit Honigschinken und Bergkäse gefüllt
hausgemachte Rahmspätzle / Beilagensalat ^(E,M,S,SF)

Zwiebelrostbraten... 23,90

von der bayrischen Bullenlende / Schalottensoße / Speckbohnen ^{1,3}
resche Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck / knusprige Röstzwiebeln

Original Wiener Schnitzel vom Kalb... 22,80

in Butterschmalz gebraten / Zitrone / kaltgerührte Preiselbeeren
bayrische Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,3} / Beilagensalat ^{E,G,SD}

Cordon Bleu Deluxe... 17,90

mit Honigschinken und Bergkäse gefüllt / Home Style Pommes / Beilagensalat ^{M,E,SD,1,3}

Bavaria Beefburger... 16,20

Bacon / Salat / Tomate / Essiggurke / Zwiebel Marmelade / Cheddar Käse
Home Style Pommes / hausgemachte BBQ-Soße und Remoulade

Saiblingsfilet von der Fischzucht Aumühle... 23,90

frisches Gemüse / Butterkartoffeln / Rieslingsoße ^{F,M,G}

Saftig gegrillte STEAKS

auf unseren Steakbrettern serviert, zum Selberwürzen mit Maldon Kristall-Salz und Steakpfeffer,
Cafe de Paris Butter / hausgemachter BBQ Sauce / Maiskolben / Home Style Pommes

Rib-Eye Steak vom Bayrischen Weideochsen, ca. 350g schwer...€ 34,00

Butterzartes Rinderfilet aus Oberbayern, ca. 200g schwer...€ 34,00

US Flanksteak New York cut, ca. 250g schwer...€ 32,00

US Flanksteak New York cut, ca. 500g schwer...€ 54,00

Man soll dem *Leib* etwas *Gutes* bieten,
damit die *Seele*
Lust hat, darin zu wohnen



Brotzeitschmankerl beim Wankerl

Bayrischer Wurstsalat... 8,80

Regensburger / rote Zwiebeln / Radieserl / Kirschtomaten / Essiggurke / Würmthaler Bauernbrot ^{S,SF,SD,G}

Steirischer Wurstsalat... 10,80

Regensburger / Bergkäse / Kernöl / Kürbiskerne / rote Zwiebeln / Radieserl / Kirschtomaten
Essiggurke / Würmthaler Bauernbrot ^{S,SF,SD,G,M}

Hausgemachte Bratensülze... 9,80

Blattsalate / rote Zwiebeln / resche Bratkartoffeln mit Speck ^{SD,1,3}

Obacht Obatz is... 9,80

cremiger– Bayrischer Obatzda / rote Zwiebeln / Radieserl / Würmthaler Bauernbrot ^{M,S,G}

Kalter Schweinebraten... 9,80

Frischer Kren / Butter / Würmthaler Bauernbrot ^G

Süßeste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen "Du wirst ihn lieben"... 7,50

Beeren / Tages Sorbet ^{E,M,G}

Flambierter Kaiserschmarrn... 10,80

mit Jamaica Rum / Mandeln / Rosinen / mit Rohrzucker karamellisiert
fruchtig-süßes Apfelkompott ^{E,M,G,Sch}



Eiskreationen



Hausgemachtes EIS vom Wörthsee Eismacher

Vanille / dunkle Schokolade / Erdbeere / Joghurt – Honig – Dattel

Raffaello / Erdnuss – Salzkaramell je Kugel...2,00

Tagesaktuelles Sorbet / hausgemacht je Kugel...2,50

Portion Sahne extra... 1,00

Kinder Smarties Becher... 2,50

1 Kugel Vanille / Smarties

Eierlikör Becher... 7,90

3 Kugeln / Vanille / Eierlikör / Sahne

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, wende Dich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche und wir finden zusammen sicherlich eine gute Lösung.

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 15 genetisch verändert

Nr. 2 mit Farbstoffen

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr.14 gewachst

Allergene

Eier = E

Fisch = F

Krebstiere = K

Milch = M

Sellerie = S

Sesamsamen = SE

Schwefeldioxid/Sulfite = SD

Erdnüsse = ER

Glutenhaltiges Getreide = G

Lupine = L

Schalenfrüchte = SCH

Senf = SF

Sojabohnen = SO

Weichtiere = W

Alle Preise in € inklusive der gesetzlichen MwSt.