



# 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 56,00
- Doppelzimmer inkl. Frühstück ab 86,00
- Dreibettzimmer inkl. Frühstück ab 114,00

*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 Sterne Küche 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 „Parkcafe“ 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 / Tomaten Pesto  
Speck-Pflaumen / geröstete Pinienkerne <sup>G,SD</sup>

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

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

## *Aus'm Suppentopf*

### *Pfannkuchen Suppe... 4,90*

Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch <sup>M,G,E,S</sup>

### *Leberknödel Suppe... 5,40*

handgedreht und hausgemacht / Rinderkraftbrühe / Schnittlauch <sup>M,G,E,S</sup>

### *Tom Kha Gai... 6,50*

*Thailändische Curry Kokos Suppe* / Hähnchenbrust / Galgant / Austernpilze / Zitronengras  
Tomaten / Frühlingslauch <sup>S,K</sup>

*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 <sup>SF,SD</sup>

### *Dirndl Salat... 15,90*

bunt gemischter Salat / Beeren / leichtes Joghurtdressing

*Crispy - Chicken in Panco Flocken gebacken* / dazu Koriander Majo <sup>SD,M,G</sup>

### *Buam Salat... 18,20*

gemischter Salat / Hausdressing / *rosa gebratene Rinderlendenstreifen ca190g*

geschwenkte Austernpilze / Parmesan / geröstete Kerne <sup>SF,SD,M,G</sup>

## *Es geht a ohne Fleisch*

### *Bergkäsespätzle... 13,80*

Im Pfandl serviert / kräftiger Bergkäse / Frühlingslauch

knusprige Röstzwiebeln / Beilagensalat <sup>E,M,S,G,SD</sup>

### *Nudelteigtaschen gefüllt... 15,80*

Pecorino Käse / Feigen / in Buttersoße / Rucola / Parmesan <sup>(F,K,M,S)</sup>

## *Sonn- und Feiertags frisch aus dem Rohr*

### *Ofenfrischer Hohenloher Schweinsbraten... 14,50*

aus der saftigen Schulter / Krusterl / HB Dunkelbiersoße

Kartoffelknödel / Speck - Krautsalat <sup>1,3 (S,M,G)</sup>

*Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.*

– Francois de La Rochefoucauld



## *Klassiker*

### *Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel... 15,90*

von der bayrisch quieckenden Sau / süße Senf-Meerrettich-Brezen Panade  
in Butterschmalz gebraten / Kartoffel-Radieserl Salat <sup>E,G,SF</sup>

### *Zwiebelrostbraten... 22,90*

von der bayrischen Bullenlende / Schalottensoße / Speckbohnen <sup>1,3</sup>  
resche Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck / knusprige Röstzwiebeln

### *Original Wiener Schnitzel vom Kalb... 21,80*

in Butterschmalz gebraten / Zitrone / kaltgerührte Preiselbeeren  
bayrische Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck<sup>1,3</sup> / Beilagensalat <sup>E,G,SD</sup>

### *Cordon Bleu Deluxe... 17,90*

mit Wacholderschinken und Bergkäse gefüllt / Home Style Pommes / Beilagensalat <sup>M,E,SD,1,3</sup>

### *Bavaria Beefburger... 15,90*

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

### *Saiblingsfilet von der Fischzucht Aumühle... 21,90*

frisches Gemüse / Butterkartoffeln / Rieslingsoße

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



## *Süßeste Versuchung*

***Halbflüssiger Schokoladenkuchen "Du wirst ihn lieben" ... 7,50***  
Beeren / Tages Sorbet <sup>E,M,G</sup>

***Flambierter Kaiserschmarrn... 9,80***  
mit Jamaica Rum / Mandeln / Rosinen / mit Rohrzucker karamellisiert  
fruchtig-süßes Apfelkompott <sup>E,M,G,Sch</sup>

## *Eiskreationen*

***Unser EIS von Mövenpick für Dich zur Wahl***  
Creme Vanilla / Chocolate Chips / Strawberry / Maple Walnuts / Coconut Crisp  
Frozen Yogurt / Himbeer Sorbet      Je Kugel...1,80  
Tagesaktuelles Sorbet / hausgemacht      Je Kugel...2,50

***Portion Sahne*** extra... 0,50

***Kinder Smarties Becher... 2,00***  
Creme Vanilla von Mövenpick / Smarties

***Eierlikör Becher ... 6,90***  
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.