



Ein herzliches Servus und Gria's Gott im Restaurant Wankertl

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 Wankertl“

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 58 Plätze
- Martins - Stüberl bis 30 Plätze
- König Ludwig – Stüberl 60 Plätze
- SAAL 120 Plätze
- Biergarten 100 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.*

Das Leben ist ein Fest, Eure Familie Wankertl mit Team.



Der Wirt und Küchenchef Simon Wankertl stellt sich vor:

„Ich, Simon Wankertl wurde am 3. Februar 1981 in München als waschechter Bayer geboren und wuchs in Germering als Sohn einer Gastronomenfamilie 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 „Parkcafe“ und im „The Rilano Hotel“

2014 mit meinem Rucksack an gewonnenen Erfahrungen beschloss ich den Schritt in die Selbständigkeit und übernahm in Partnerschaft das Hotel Gasthof Reiter Bräu

2019 mit meiner wundervollen Frau Anjuli Wankertl 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.*



Spritziges

Glas Prosecco 0,1 l.4,50

Bayern Spritz.....5,80

Aperol / Weißbier / Lime-Juice² / Grenadine^{1,2} / Orange / Eis

Rosato Spritz.....5,80

Martini Rosato⁵ / Soda / Vino Frizzante / Lime-Juice² / Grenadine^{1,2} / Eis

Das Vorspiel

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig.....10,50

nussigem Rucola / Balsamico Dressing / Tomaten Pesto

Speck-Pflaumen / geröstete Pinienkerne ^{G,SD}

Getrüffeltes Rindercarpaccio.....14,80

bayrisches Rinderfilet frisch geschnitten / Olivenöl-Zitronen-Marinade

Trüffelcreme / Parmesan / Rucola Salat / geröstete Pinienkerne ^{M,SD}

Wankert's Ochsentatar Hand geschnitten.....15,80

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

Aus'm Suppentopf

Pfannkuchen Suppe.....4,50

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

Abgeschmolzene Bierzwiebel Suppe.....5,50

Rinderkraftbrühe / Dunkelbier / Brezen Croutons ^{S,G}

Tom Kha Gai.....5,90

Thailändische Curry Kokos Suppe / Hühnchenbrust / 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.....4,20

Hausdressing ^{SF,SD}

Gebackener Camembert Salat.....10,90

gemischter Salat / Hausdressing / gebackene Camembert Ecken

Preiselbeeren / Croûtons ^{G,M,SD}

Dirndl Salat.....12,80

bunt gemischter Salat / Beeren / leichtes Joghurtdressing

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

Buam Salat.....15,80

gemischter Salat / Hausdressing / *rosa gebratene Rinderlendenstreifen*

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

Aus heimischen Gewässern

Saiblingsfilet von der Fischzucht Aumühle.....17,90

frisches Gemüse / Butterkartoffeln / Rieslingsoße

Sonn- und Feiertags frisch aus dem Rohr

Ofenfrischer Schweinsbraten.....11,80

aus der saftigen Schulter / Krusterl / HB Dunkelbiersoße

Kartoffel- und Semmelknödel / Bayrisch Kraut mit Speck ^{1,3 (S,M,G)}

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

– Francois de La Rochefoucauld



Klassiker

Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel.....13,80

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

Zwiebelrostbraten.....19,50

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb.....18,90

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

Butterzarte Ochsenbackerl.....16,80

mit Rotwein und Kräutern geschmorrt / Fingerkarotten / frisches Kartoffel – Selleriepüree ^{M,S}

Wankert's Rostspieß.....15,80

Schweinelendchen mit saftigem Schinken und würzigem Käse gefüllt
hausgemachte Rahmspätzle / Beilagensalat ^{E,M,S,SF,SD}

Milchkalbsleber.....17,80

Balsamicosoße / karamellierte Apfelspalten / knusprige Röstzwiebeln
hausgemachtes Kartoffelpüree ^{M,S}

„Check the Ripperl“.....15,90

Baby Back Ribs ca 500g / Honig – BBQ – Marinade / Steakhouse Pommes Frites / Krautsalat

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



82131 Wankernburger.....13,90

140g Rindfleisch / Malz Bun / hausgemachter BBQ-Soße / Majo / Eisbergsalat / Speck Cheddarkäse / Tomaten / Essiggurken / karamellierte Zwiebeln / Pommes Rustikal ^{G,1,2}

Saftig gegrillte STEAKS

auf unseren Holzbrettern serviert, zum selber würzen mit

Maldon Kristall-Salz und Steakpfeffer, hausgemachte Kräuterbutter und BBQ Soße.

Mit Beilagen zu Wahl

Rinderfilet	ca. 200g.....17,50
Rib – Eye	ca 350g.....21,00
US Flanksteak	ca.250g.....17,90
US Flanksteak	ca.500g.....34,50

Beilagen

Pommes Rustikal.....	3,50
Süßkartoffel Pommes Frites.....	4,50
Beilagensalat.....	4,20
Grillgemüse.....	4,80

Es geht a ohne Fleisch

Bergkäsespätzle.....9,80

Im Pfandl serviert / kräftiger Bergkäse / Frühlingslauch knusprige Röstzwiebeln / Beilagensalat ^{E,M,S,G,SD}

Nudelteigtaschen gefüllt.....11,80

Pecorino Käse / Feigen / in Buttersoße / Rucola / Parmesan ^(F,K,M,S)

Zucchini Bolognese.....12,80



Nudeln aus Zucchini / geräucherter Tofu / getrocknete Tomaten / frisches Basilikum gerösteter Mandelparmesan ^{SD}



Brotzeit Schmankerl

Obacht obazt is.....7,90

handgemacht / cremig-würzig bayrisch
rote Zwiebeln / Radieserl / Malzbrot ^{M,S,G}

Bayrischer Wurstsalat.....7,80

von der Lyoner^{1,3} / Essiggurken / rote Zwiebeln / Malzbrot ^{S,SF,G}

Schweizer Wurstsalat wie er in München gegessen wird.....8,50

von der Lyoner^{1,3} / Essiggurken / würziger Käse / rote Zwiebeln / Malzbrot ^{S,SF,G,M}

*Schreit der Bauer über'n Trecker,
war die Brotzeit suuuuper lecker!*

Süßeste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen "Du wirst ihn lieben".....6,90

Beeren / Frozen Yogurt ^{E,M,G}

Flambierter Kaiserschmarrn.....7,80

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



Eiskreationen

Unser EIS von Mövenpick für Dich zur Wahl

Crème Vanilla / Chocolate Chips / Strawberry / Maple Walnuts / Coconut Crisp
Frozen Yogurt / Himbeer Sorbet Je Kugel.....1,60

Portion Sahne extra.....0,50

Kinder Smarties Becher.....1,90

Crème Vanilla von Mövenpick / Smarties

Eierlikör Becher5,90

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. 2 mit Farbstoffen
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam	Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt	Nr.14 gewachst
Nr. 15 genetisch verändert	

Allergene

Eier = E	Erdnüsse = ER
Fisch = F	Glutenhaltiges Getreide = G
Krebstiere = K	Lupine = L
Milch = M	Schalenfrüchte = SCH
Sellerie = S	Senf = SF
Sesamsamen = SE	Sojabohnen = SO
Schwefeldioxid/Sulfite = SD	Weichtiere = W

Alle Preise in € inklusive der gesetzlichen MwSt.



Hier möchte ich unsere Lieferanten vorstellen:



HOFBRÄUHAUS
MÜNCHEN

