



Ein herzliches Servus und Gracias Gott im Restaurant Wankertl

Du planst ein Fest, den besonderen Tag oder auch ein Event
und Du willst mehr Zeit für Deine Gäste, Freunde oder Partner haben?
Dann bist Du bei uns im



genau richtig.

Im *Restaurant Wankertl* nehmen wir Dir den Stress ab und sorgen dafür, dass Du dein eigenes Fest entspannt genießen kannst. Mit viel Leidenschaft und einem Auge fürs Detail setzen wir deine Wünsche um – kreativ, geschmackvoll, modern und immer im Rahmen deines Budgets.

Essen ist für uns nicht nur Beruf, sondern Berufung. Wir lieben es, Menschen kulinarisch zu verwöhnen und *besondere Momente* zu schaffen.

Unsere Räumlichkeiten:

- Restaurant bis 40 Plätze
- Martin´s Stüberl bis 30 Plätze
- Schreyegg – SAAL 110 Plätze
- Biergarten 70 Plätze

Für die, die länger bleiben wollen:

- Einzelzimmer inkl. Frühstück ab 84,00
- Doppelzimmer inkl. Frühstück ab 110,00

Ob stilvoll, extravagant oder ganz bodenständig – wir gestalten mit Dir gemeinsam Dein perfektes Fest. In einem *persönlichen Gespräch* klären wir alle offenen Fragen und machen aus Deinem Anlass ein *unvergessliches Erlebnis*.

Gastfreundschaft mit Herz
Simon Wankertl, Kristina Kerchard & das Team vom Restaurant Wankertl.



Der Wirt und Küchenchef Simon Wankerl stellt sich vor:

„Ich, Simon Wankerl 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 Arbellapark. 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 Arbellapark tätig.
- 2009* war es so weit! Meine erste Küchenchefposition im neuen Pan-asiatischen Restaurant „ZEN – the best of pan-Asian cuisine“ im Westin Grand München Arbellapark
- 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 der Wiedereröffnung des Landgasthofs Böck, wurde das Restaurant Wankerl geboren – eine kulinarische Hommage an die Tradition des Hauses, verbunden mit frischen, modernen Akzenten. Unter meiner Leitung entwickelte sich der Landgasthof Böck in kurzer Zeit wieder zu einer festen Größe in Unterbrunnen und der Umgebung – geschätzt für ehrliche Küche, kreative Ideen und gelebte Gastfreundschaft.
- 2025* mit meiner Erfahrung, möchte ich nun auch dem Gasthof am Schloss neues kulinarisches Flair einhauchen und der Tradition ein lebendiges frisches, modernes Gesicht geben

„Meine Küchenphilosophie“

Mit den Jahren hat sich meine Küchenphilosophie weiterentwickelt: Die Frische und Qualität regionaler, saisonaler Produkte bleiben mein Fundament. Doch mit wachsender Erfahrung vertiefte ich den Anspruch, Tradition und Moderne harmonisch zu vereinen. Meine Gerichte sollen nicht nur begeistern, sondern auch die Zeitlosigkeit natürlicher Aromen und die Schönheit kreativer Einfachheit widerspiegeln.

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

– Francois de La Rochefoucauld



Aus der Suppenküche

Pfannkuchen Suppe 6,20

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchen-Streifen | Schnittlauch ^{M,G,E,S}

Tom Kha Gai 7,90

Thailändische Curry Kokos Suppe

Hähnchenbrust | Galgant | Austernpilze | Zitronengras | Tomaten | Frühlingslauch ^{S,K,F,SE,SD,ER,SO}

Knackig frische Vitaminbomben



Beilagen Salat 6,90

Hausdressing ^{SF,SD}

Wiener Backendl Salat 19,20

großer Marktsalat | Joghurt Dressing | Hähnchen in Kürbiskern Panade, eingelegt in Buttermilch
Kürbiskernöl | Tatar Soße ^{SD,M,G,E,S,SE}

Buam Salat 23,90

großer Marktsalat | Hausdressing | rosa gebratene Rinderlendenstreifen ca.200g
geschwenkte Austernpilze | Parmesan | geröstete Kerne ^{SF,SD,M,G}

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

– Konfuzius



Das Vorspiel

Wankel's Ochsentatar handgeschnitten, klein 110g 18,90 / groß 150g 23,20

Rinderfilet vom bayrischen Weideochsen | Sesam | rote Zwiebeln | Ei | Olivenöl | Kapern | Dijon Senf würzig abgeschmeckt | rustikales Baguette ^{G, E, SE, SF, ER, SF, SO}

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin Honig 14,90

Balsamico Dressing | Kirschtomaten | Pinienkerne | Feigen | bunter Sommersalat ^{SD, M, G}

Es geht a ohne Fleisch



Bergkäsespätzle 15,90

kräftiger Bergkäse | knusprige Röstzwiebeln | Beilagen Salat ^{E, M, S, G, SD}

2 Stk Südtiroler Spinatknödel 16,90

abgeschmolzen Kirschtomaten | Lauchzwiebeln | braune Butter | Parmesan ^{M, G, E, M}



Soul - Food Buddha Bowl 18,20

gemischter Salat | Sushi Reis | Avocado | Sojabohnen | Kichererbsen | Cashewkerne | rote Bete Falafel Gurke | Cranberry | Limetten Sesam Dressing ^{SD, G}

Sie möchten Ihr Handy laden? Auch das ist bei uns kein Problem,

wir haben eine Ladestation zum Absperren!
Bitte wenden Sie sich an unser wunderbares Team.



Wankert's Klassiker

Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel 18,90 glutenfrei + 1,50

vom bayrischem Strohschwein | süße Senf-Meerrettich-Brez´n Panade
in Butterschmalz gebraten | Kartoffel - Radieserl Salat ^{E,G,SF,ER}



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 27,90 glutenfrei + 1,50

in Butterschmalz gebraten | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren
bayrische Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck^{1,3} | Beilagen Salat ^{E,G,SD,ER}



Hopfen - Ripperl Deluxe 18,90

in Malzbier geschmorte Shortribs | Honig-BBQ-Soße |
bayrischer Krautsalat | Kartoffel - Radieserl Salat ^{S,SD,G,SF,SO}

Braumeister Gulasch 19,20

Wurzelgemüse | Butter-Spätzle | Beilagen Salat ^{E,M,G,SF,SD}

Cordon Bleu Deluxe vom Hohenlocher Strohschwein 23,90 glutenfrei + 1,50

Honigschinken | Bergkäse gefüllt | Home Style Pommes | Beilagen Salat ^{M,G,E,SD,1,3,ER}



Zwiebelrostbraten 200g 27,90

von der bayrischen Färse | Zwiebelsoße | Speckbohnen ^{1,3}
resche Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | knusprige Röstzwiebeln ^{S,SD,G,SF}

Lachssteak 26,20

Wasabi-Lemon Risotto | gegrillter grüner Spargel | Rieslingschaum ^{F,M,SD,G,S}

Samstag, Sonn- und Feiertags frisch aus dem Rohr

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hohenlocher Strohschwein 17,90

aus der saftigen Schulter des Strohschweins | Krusterl | HB-Dunkelbiersoße
Kartoffelknödel | Krautsalat mit Speck



Brotzeitschmankerl beim Wankerl

Bayrischer Wurstsalat 10,90

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

Schweizer Wurstsalat 11,90

Regensburger | Bergkäse | rote Zwiebeln | Radieserl | Kirschtomaten
Essiggurke | Bauernbrot ^{S,SF,SD,G,M}

Hausgemachte Bratensülze 13,20

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

Obacht Obatz is 9,20

rote Zwiebeln | Radieserl | Bauernbrot ^{S,SF,SD,G}

Windacher Schmankerlbrett p.P. 15,90

Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurz´n | Honigschinken | kalter Braten | Radiserl
Emmentaler | Bergkäse | Essiggurken | frischer Kren | Butter | Bauernbrot ^{SD,1,3}

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



Süßeste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen „Du wirst ihn Lieben“ 10,90 glutenfrei + 1,50
Beeren | Tages Sorbet ^{E,M,G}



Karamellierter Kaiserschmarrn 15,50
Mandeln | Jamaica Rum Rosinen | Apfelkompott ^{E,M,G,Sch}

„Süßer Schnitt“ 4,90
ein kleines Dessert im Glas geht immer

Eiskreationen

Unser Eis lassen wir von der Pollinger Eismanufaktur produzieren
Vanille | belgische Schokolade | Erdbeere je Kugel 2,50
Tagesaktuelles Sorbet je Kugel 2,90

weitere Eissorten bitte beim Service erfragen

Portion Sahne extra 0,50

Kinder Smarties Becher 2,90
1 Kugel Vanille | Smarties

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, wende Dich bitte an unser wunderbares Team 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 =