



Ein herzliches Servus und Grias Gott im Restaurant Wankert

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



Im *Restaurant Wankert* 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 | 60 Plätze |
| • Martins - Stüberl bis | 30 Plätze |
| • König Ludwig – Stüberl | 50 Plätze |
| • SAAL | 90 Plätze |
| • Biergarten | 110 Plätze |

Für die, die länger bleiben wollen:

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| • Einzelzimmer inkl. Frühstück | ab 79,00 |
| • Doppelzimmer inkl. Frühstück | ab 110,00 |
| • Dreibettzimmer inkl. Frühstück | ab 160,00 |

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 Wankert & das Team vom Restaurant Wankert.



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 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 so weit! Meine erste Küchenchefposition 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 Erfahrung, möchte ich dem Landgasthof Böck 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



Das Vorspiel

Wankert's Ochsentatar handgeschnitten, klein 110g 19,20 / 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}



Gurken-Avocado Tatar 16,20

Sesam Marinade | gebeizter Ingwer | rote Zwiebeln | Limette | glutenfreie Sojasoße ^{SE, SD, ER, L, SF, SO}

Aus der Suppenküche

Pfannkuchen Suppe 6,20

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

Weißer Bierzwiebel Suppe 8,80

Schaumige Zwiebelcremesuppe
Hofbräu Weißbier | Crouton | Bergkäse | Röstzwiebeln ^{S, M, SD, G, SF}

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

– Konfuzius



Knackig frische Vitaminbomben



Beilagen Salat 6,20

Hausdressing ^{SF,SD}

Wirtshaus- Kaisersalat 15,80

Romanasalat | bayrisches Caesars Dressing | Brezn Croutons | Parmesan | Kerne ^{E,F,M,S,SE,SD,G}

wahlweise mit:

Rosa gebratener Rinderlende 200 g +9,20

3 Stück Riesengarnelen ^{F,K,M} +8,20

Es geht a ohne Fleisch



Bergkäsespätzle 16,20

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



Panko Aubergine 19,20

Geschmorte Aubergine knusprig in Panko - Tempurateig | Tomaten Sugo
Süßkartoffelsalat | Erbsen-Aioli ^{SD,G, SE,ER,SO,SF,SCH,L}



Kartoffel- Gulasch 19,20

Kartoffeln | Paprika | Wurzelgemüse | Karamell-Spitzkraut ^{S,SE,ER,SO,SCH}

Sie möchten Ihr Handy laden? Auch das ist bei uns kein Problem,
wir haben Ladestationen zum Absperren!
Bitte wenden Sie sich an unser wunderbares Team.



Wankert's Klassiker

Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel 19,80 glutenfrei + 1,50

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



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 27,80 glutenfrei + 1,50

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



1/4 Bauernente 24,80

1/2 Bauernente 33,80

Knusprig gebratene Ente vom Geflügelhof Lugeder | Entensoße
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Butterbrösel ^{E,M,S,SD,G}

Böfflamott 24,20

Geschmortes Bugstück von der bayrischen Färsen | Rotweinsauce | Urkarottengemüse
Pastinaken-Kartoffelpüree ^{M,S,SD,SCH,SF}

Cordon Bleu Deluxe vom Hohenloher Strohschwein 24,80 glutenfrei + 1,50
gefüllt mit Honigschinken und Bergkäse | Home Style Pommes | Beilagen Salat ^{M,G,E,SD,1,3,ER}



Zwiebelrostbraten 200g 28,80

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

Bachsaibling 26,80

auf der Haut gebraten | Vanille Karotten | Knusper- Polenta | Rote Beeteschaum ^{F,M,S,SD,G,SCH,SO}

Samstag, Sonn- und Feiertags frisch aus dem Rohr

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hohenloher Strohschwein 17,80

aus der saftigen Schulter des Strohschweins | Krusterl | HB-Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel und Semmelknödel | Bayrisch Kraut ^{1,3,E,M,S,SD,G,SF}



Brotzeitschmankerl beim Wankerl

Bayrischer Wurstsalat 10,80

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

Schweizer Wurstsalat 11,80

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

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



Süßeste Versuchung

Halb-flüssiger Schokoladenkuchen „Du wirst ihn Lieben“ 10,80 glutenfrei + 1,50

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



Karamellisierter Kaiserschmarrn 15,80

Mandeln | Jamaica Rum Rosinen | Zwetschgenröster ^{E,M,G,Sch}

„Süßer Schnitt“ 5,20

ein kleines Dessert im Glas geht immer

Eiskreationen

Unser Eis lassen wir von der Pollinger Eismanufaktur produzieren

Vanille | belgische Schokolade | Erdbeere je Kugel 3,20

Tagesaktuelles Sorbet je Kugel 3,20

Unsere weiteren Eissorten bitte beim Service erfragen

Portion Sahne extra 0,80

Kinder Smarties Becher 3,80

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. 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 =