



Ein herzliches Servus und Grias 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 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 Wankertl & 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 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 vertiefe 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 100g 19,80 / groß 140g 23,80

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 6,80

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

Weißer-Bierzwiebel Suppe 8,20

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}

Wiener Backendl Salat 20,20

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

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 +10,80

Gratinierter Ziegenkäse +5,20

Es geht a ohne Fleisch



Bergkäsespätzle 16,80

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



Panko-Aubergine 19,80

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



Vegi - Sommer „Melone & Berry“ 19,20

großer Marktsalat | Himbeerdressing | Wassermelone | geröstete Kerne | Beeren ^{SE,SD,L,SCH,SF,SO}

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

Bayrisches Schnitzel vom Strohschwein 19,80 glutenfrei + 1,50

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



Original Wiener Schnitzel vom Kalb 28,80 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}



Böfflamott 25,20

geschmortes Bugstück von der bayrischen Färsen | Rotweinsauce | Schmortgemüse
Kräuter-Kartoffelpüree ^{M,S,SD,SCH,SF}

Hopfen - Ripperl Deluxe 19,80

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

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 29,20

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

Lachsforelle 26,80

auf der Haut gebraten | karamellierte Sesam - Gurken | Wasabi Graupenrisotto | Lemonschaum
^{F,K,M,S,SE,SD,G,SCH,SO}

Samstag, Sonn- und Feiertag frisch aus dem Rohr:

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Hohenloher Strohschwein 17,80

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



Brotzeitschmankerl beim Wankelr

Bayrischer Wurstsalat 11,80

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

Schweizer Wurstsalat 12,80

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

„Ohne Wurst“ Salat 11,80

Vegetarischer Gurken und Käsesalat | Bergkäse | rote Zwiebeln | Radieserl | Kirschtomaten
Essiggurke | Bauernbrot ^{S,SF,SD,G,M}

Hausgemachte Bratensülze 14,80

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

Obacht Obatz is 11,20

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





Süßeste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen „Du wirst ihn Lieben“ 10,80 glutenfrei + 1,50
Beeren | Tages Sorbet ^{E,M,G}



Karamellisierte Kaiserschmarrn 16,80
Mandeln | Jamaica Rum Rosinen | Apfelkomplott ^{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. 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 =