



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 90,00 |
| • Doppelzimmer inkl. Frühstück | ab 125,00 |
| • Dreibettzimmer inkl. Frühstück | ab 180,00 |

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.



„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.

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



Gurken-Avocado Tatar 15,80

Sesam Marinade | gebeizter Ingwer | rote Zwiebeln | Limette | glutenfreie Sojasoße

Aus der Suppenküche

Pfannkuchen Suppe 6,80

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchen-Streifen | Schnittlauch



Gurken - Dill - Kaltschale 7,80

Veganem Fetakäse | Gurken Einlage | Sesam Öl

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

– Konfuzius



Knackig frische Vitaminbomben



Beilagen Salat 6,50

Hausdressing

Wiener Backendl Salat 21,80

großer Marktsalat | Joghurt Dressing | Hähnchen in Panko Panade | eingelegt in Buttermilch
Kürbiskernöl | Tatar Soße

Wirtshaus Kaisersalat 15,80

Großer Marktsalat | Hausdressing | Brezn Croutons | Parmesan | Kerne
wahlweise mit:

Rosa gebratener Rinderlende 200 g +13,80

Gratinierter Ziegenkäse +5,20

Es geht a ohne Fleisch



Bergkäsespätzle 17,80

im Pfandl serviert | kräftiger Bergkäse | knusprige Röstzwiebeln | Beilagen Salat



Panko Aubergine 19,80

geschmorte Aubergine knusprig in Panko - Tempurateig | Tomaten Sugo
Süßkartoffelsalat | Erbsen - Aioli



Wankert's Klassiker

Bayrisches Schnitzel vom Strohschwein 20,80

glutenfrei + 1,50



süße Senf-Meerrettich-Brez'n Panade
in Butterschmalz gebraten | Kartoffel - Radieserl Salat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 28,80

glutenfrei + 1,50



in Butterschmalz gebraten | Zitrone | kaltgerührte Preiselbeeren
bayrische Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | Beilagen Salat

Böfflamott 25,20

geschmortes Bugstück von der bayrischen Färsen | Rotweinsauce | Schmorgemüse
Serviettenknödel

Hopfen - Ripperl Deluxe 21,80

in Malzbier geschmorte Shortribs | Honig - BBQ Sauce
bayrischer Krautsalat | Kartoffel - Radieserl Salat

Cordon Bleu Deluxe vom Hohenloher Strohschwein 25,80

glutenfrei + 1,50



gefüllt mit Honigschinken und Bergkäse | Home Style Pommes | Beilagen Salat

Zwiebelrostbraten 200g 29,80

von der bayrischen Färsen | Zwiebelsauce | Speckbohnen
resche Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | knusprige Röstzwiebeln

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



Süßeste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen „Du wirst ihn Lieben“ 10,80 glutenfrei + 1,50
Beeren | Tages Sorbet



Karamellisierter Kaiserschmarrn 16,80
Mandeln | Jamaica Rum Rosinen | Apfelkomplott

Steirer Gold 5,80
Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellierte Kürbiskerne

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.

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.
– Francois de La Rochefoucauld