



Menüvorschläge

LIEBE GÄSTE,

SCHÖN, DASS SIE IHR FEST BEI UNS PLANEN MÖCHTEN!
OB TAUFGE, KONFIRMATION, WEIHNACHTSFEIER,
FIRMENEVENT, HOCHZEIT ODER EINFACH EIN SCHÖNER
ANLASS ZUM FEIERN – BEI UNS SIND SIE GENAU RICHTIG.
FEIERN SIE MIT UNS



WIR GESTALTEN IHRE FEIER GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN:
VOM EMPFANG ÜBER DAS FESTLICHE MENÜ BIS ZUM
RUNDUM GELUNGENEN FEST. WÄHLEN SIE AUS UNSEREN
MENÜVORSCHLÄGEN ODER STELLEN SIE SICH IHR
WUNSCHMENÜ INDIVIDUELL ZUSAMMEN.
STÖBERN SIE GERN DURCH UNSER ANGEBOT – UND
NATÜRLICH BERATEN WIR SIE AUCH PERSÖNLICH.
GEMEINSAM MACHEN WIR AUS IHREM FEST ETWAS
BESONDERES.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE UND IHRE GÄSTE BEI UNS ZU
VERWÖHNEN.
HERZLICHE GRÜSSE AUS EISENBERG

MICHAEL STEINACHER MIT TEAM





Der Gockelwirt Tradition seit 1916



Die Anfänge

1818

Der alte Gasthof ist bereits auf Kartenmaterial von 1818 zu sehen, als noch die Herren von Frey- und Eisenberg regierten.

Später war bisweilen sogar Märchenkönig Ludwig II. zu Gast. Er saß mit seiner Königin Mutter unter der alten Linde im heutigen Biergarten und genoss das Bergpanorama. Die alte Linde spendet übrigens heute noch Schatten in unserem Biergarten.



1916

Der erste gebratene Gockel

...wurde serviert von Agathe Steinacher. Sie beherbergte bereits 1920 Gäste aus München und dem Umland.

Der gebratene Gockel ist bis heute ein beliebtes Gericht auf der Speisekarte, und die Rezeptur wurde kaum verändert. Damals schlachtete man die Hähnchen nur auf Bestellung – entsprechend lange wartete man auf seinen „Gockel“.



2011

4 Sterne für den Gockelwirt

Michael Steinacher, Urenkel von Agathe Steinacher führt nun die Tradition der Steinachers als Gastgeber fort. Qualität und Frische – das sind die Ansprüche, die wir an unsere Küche haben.

Der Hausherr steht noch selbst hinter dem Herd und kocht, was die heimischen Flure bieten – mit Herz und Verstand.



RESTAURANT
ÖFFNUNGSZEITEN



@landhotel_gockelwirt
@restaurant_gockelwirt

WWW.GOCKELWIRT.DE



fertige Menüvorschläge



TRADITIONELLES ALLGÄUER HOCHZEITMENÜ

MENÜPREIS 38,90 €

GEMISCHTER SALATTeller

(RETTICH-, KAROTTEN-, GURKEN-, TOMATEN- UND BLATTSALAT)

HOCHZEITSSUPPE

(BRÄT- UND LEBERKNÖDELSUPPE MIT BACKSPÄTZLE)

SCHWEINEBRATEN MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKNÖDEL

DESSERTVARIATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

LEICHTES MENÜ

MENÜPREIS 42,90 €

ENGLISCHES ROASTBEEF MIT MARINIERTEM RUCOLA UND GERÖSTETEN
PINIENKERNEN

TOMATENGRIESSNOCKERL MIT FEINEN GEMÜSESTREIFEN IN
RINDERKRAFTBRÜHE

HÄHNCHENBRUSTROULADE AN CHUTNEY, GEMÜSETIMBALE UND
ROSMARINKARTOFFELN

FRISCHER OBSTSALAT MIT VANILLEEIS UND SAHNE





Wichtige Hinweise für Ihre Feier



DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHRE FEIER

FEIERN SIE BEI UNS IN GEMÜTLICHER, UNGEZWUNGENER ATMOSPHÄRE –
MIT ERSTKLASSIGEM ESSEN UND PROFESSIONELLEM SERVICE.
IN UNSERER BAUERN- UND GOCKELSTUBE VERWÖHNEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE GERNE MIT EINEM MENÜ,
DAS INDIVIDUELL ZU IHREM ANLASS PASST.

Dekoration

EINE FESTLICH GEDECKTE TAFEL MIT EINFACHEM BLUMENSCHMUCK, ZUM BEISPIEL SCHNITTBLUMEN, IST IM MENÜPREIS BEREITS ENTHALTEN. GERNE BERÜCKSICHTIGEN WIR DABEI AUCH IHRE WUNSCHFARBE.

NATÜRLICH DÜRFEN SIE BLUMENSCHMUCK, TISCHDEKORATION UND WEITERE DEKO AUCH SELBST MITBRINGEN. AUF WUNSCH BEAUFTRAGEN WIR GERNE EINEN FLORISTEN FÜR SIE. DIE BERECHNUNG ERFOLGT DANN NACH AUFWAND.

Nachtzuschlag

AB 24:00 UHR BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG VON 28,00 € PRO SERVICEKRAFT UND STUNDE. BITTE TEILEN SIE UNS VORAB MIT, WENN IHRE FEIER VORAUSSICHTLICH LÄNGER ALS 1:00 UHR DAUERT, DAMIT WIR BEI BEDARF ZUSÄTZLICHES PERSONAL EINPLANEN KÖNNEN.

ALLE FEIERN IM GOCKELWIRT ENDEN SPÄTESTENS UM 3:00 UHR. AUS RÜCKSICHT AUF UNSERE HAUSGÄSTE BITTEN WIR SIE AUSSERDEM, AB 23:00 UHR DIE LAUTSTÄRKE IM AUSSENBEREICH ENTSPRECHEND ANZUPASSEN.

Tagungen & Übernachtungen

IHRE FEIER LÄSST SICH BEI UNS AUCH WUNDERBAR MIT EINER TAGUNG ODER ÜBERNACHTUNG VERBINDEN. SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN – GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER UNSERE SPEZIELLEN KONDITIONEN.

Meniaufbau

MIT UNSEREN MENÜ-BAUSTEINEN KÖNNEN SIE IHR MENÜ GANZ NACH IHREN VORSTELLUNGEN ZUSAMMENSTELLEN.

GUT ZU WISSEN: ZWEI VERSCHIEDENE HAUPTGÄNGE, ZUM BEISPIEL EIN FLEISCHGERICHT UND EINE VEGETARISCHE VARIANTE, SIND PROBLEMLOS MÖGLICH. AUCH AUF ALLERGIEEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN NEHMEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH RÜCKSICHT.

BEI EINER GRÖßEREN AUSWAHL AN HAUPTGANG-VARIATIONEN IST DIES AUSSCHLIESSLICH BEI FEIERN MIT MAXIMAL 25 PERSONEN MÖGLICH.

EINIGE UNSERER SPEISENVORSCHLÄGE SIND SAISONABHÄNGIG. WIR BITTEN DAHER UM VERSTÄNDNIS, DASS NICHT ALLE GERICHTE ZU JEDER JAHRESZEIT VERFÜGBAR SIND.

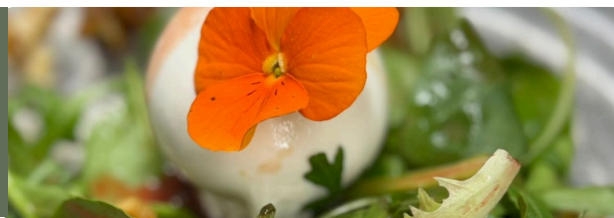
Vegetarisch, vegan, Unverträglichkeiten & Allergien

FÜR VEGETARISCHE GÄSTE SOWIE BEI ALLERGIEEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN BIETEN WIR PASSENDE GERICHTE UND ZUBEREITUNGSFORMEN AN – UNABHÄNGIG VON DER PERSONENZahl UND OHNE AUFPREIS.

SPRECHEN SIE UNS BITTE RECHTZEITIG AN, DAMIT WIR GEMEINSAM EINE PASSENDE ALTERNATIVE FÜR SIE UND IHRE GÄSTE FINDEN.



Vorspeisen & Suppen



GEMISCHTER SALATTeller

(RETTICH-, KAROTTEN-, GURKEN-, TOMATEN- UND BLATTSALAT) 7,60 €

TARTAR VON LEICHT GERÄUCHERTEN LACHS MIT KARTOFFELTALER 16,40 €

RÄUCHERFISCH MIT FRISCHEM MEERRETTICH, PREISELBEEREN, TOAST UND BUTTER

(LACHS - SCHILLERLOCKEN - FORELLE) TAGESPREIS

CARPACCIO VOM RINDERFILET IN WÜRZIGER KRÄUTERSOSSE

MIT PARMESANFLOCKEN 16,90 €

LEICHT GERÄUCHERTER LACHS MIT HONIG-SENF-DIP

DAZU KNUSPRIG GEBRATENE KARTOFFELRÖSTI 15,20 €

IN SPECK GEBRATENER ZIEGENKÄSE MIT BRUSCHETTA 9,80 €

GEMÜSEQUICHE AN BLATTSALAT 7,60 €

ÜBERBACKIENE AUBERGINE GEFÜLLT MIT TOMATE & MOZZARELLA 7,90 €

CHICORÉESALAT MIT FILITIERTEN ORANGENSALTEN, KARMELISIERTEN

WALNÜSSEN & SCHINKENSTREIFEN 8,90 €

BURRATA IM SALATNEST MIT KARMELISIERTEN WALNÜSSEN UND FEIGEN TAGESPREIS

HÜHNERSUPPE MIT FADENNUDELN 6,90 €

HÜHNERKRAFTBRÜHE " ROYAL " (MIT SPARGEL UND EIERSTICH - SAISONBEDINGT) 6,80 €

ALLGÄUER FESTTAGSSUPPE (BRÄT- UND LEBERNOCKERL MIT BACKSPÄTZLE) 6,70 €

LEBERNOCKERLSUPPE 6,70 €

BRÄTKNÖDELSUPPE MIT BACKSPÄTZLE 6,70 €

BRÄTSTRUDELSUPPE 6,70 €

SCHWÄBISCHE LEBERSPÄTZLESUPPE 6,40 €

RINDERBOUILLON MIT KRÄUTERFLÄDLE 6,20 €

GERÖSTETE GRIESSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE 6,20 €

GEFLÜGELCREMESUPPE MIT ERBSEN 6,40 €

TOMATENSUPPE MIT SAHNEHÄUBCHEN UND WEISSBROTCROUTONS 6,20 €

SPARGELCREMESUPPE MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN (SAISONBEDINGT) 6,40 €

LAUCH-, SELLERIE- ODER BLUMENKOHLCREMESUPPE 6,20 €

KAROTTEN- INGWERCREMESUPPE 6,20 €

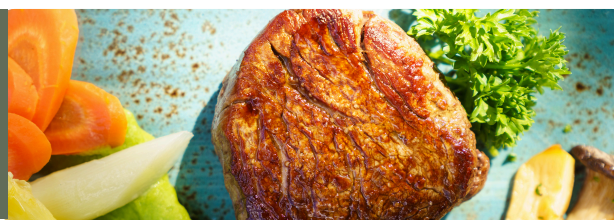
KÜRBISCREMESUPPE 6,20 €

ERBSENSUPPE MIT BLÄTTERTEIGSTANGE 6,20 €





Hauptgerichte



VOM FISCH

GOLDBARSCHFILET GEBACKEN MIT REMOULADENSOSSE UND KARTOFFELSALAT TAGESPREIS
LACHSFILET VOM GRILL MIT WÜRZIGER KRÄUTERBUTTER UND QUARKKARTOFFELN TAGESPREIS
ZANDERFILET IN RIESLINGSCHAUM MIT BLATTSPINAT UND PASTA TAGESPREIS
SAIBLING IN BUTTER GEBRATEN MIT SALZKARTOFFELN 24,90 €

WEITERE FISCHGERICHTE UND GERICHTE VON MEERESFRÜCHTEN AUF ANFRAGE

VOM SCHWEIN

SCHWEINEBRATEN MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKNÖDEL 19,20 €
SCHWEINELENDCHEN IN STEINPILZ- ODER GORGONZOLARAHMSOSSE
MIT BUTTERNUEDELN 24,60 €
PAPRIKA- ODER CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL MIT SPÄTZLE 18,20 €
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT FRISCHER CHAMPIGNONRAHMSOSSE
UND SPÄTZLE 24,90 €
SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART MIT BUTTERERBSEN UND
HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT 19,90 €
GEGRILLTES SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT WÜRZIGER KRÄUTERBUTTER,
BUTTERBOHNEN DAZU POMMES FRITES 19,90 €
GESCHNETZELTES SCHWEINEFILET „ZÜRICHART“ MIT KARTOFFELPUFFER
UND BUTTERNUEDELN 20,80 €

VOM RIND

RINDERSCHMORBRATEN MIT GEBRATENEN SEMMELKNÖDELSCHNITTEN UND SPÄTZLE 19,80 €
SAUERBRATEN VOM ALLGÄUER WEIDERIND MIT MANDELBROKKOLI UND SPÄTZLE 23,80 €
TAFELSPITZ VOM ALLGÄUER WEIDERIND IN SCHNITTLAUCH- MEERRETTICHSSOSSE MIT
SALZKARTOFFELN ODER BOULLIONGEMÜSE UND SAHNEMEERRETTICH 21,40 €
FILETSPITZEN " STROGANOFF " MIT KARTOFFELRÖSTI UND BUTTERNUEDELN 24,20 €
RINDERROULADE MIT FEINEM GEMÜSE UND KARTOFFELBREI 19,40 €

GERICHTE MIT FRISCHEM PREMIUM FILET 200G ROHGEWICHT:

FILETSTEAK VOM ALLGÄUER WEIDERIND IN PFEFFERRAHMSOSSE, MIT FRISCHEM GEMÜSE, DAZU
BRATKARTOFFELN 36,90 €
GEGRILLTES ROASTBEEF MIT WÜRZIGER KRÄUTERBUTTER, FRISCHEM GEMÜSE
DAZU POMMES FRITES 26,90 €
ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN IN ZWIEBELSSOSSE, MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN, DAZU
BRATKARTOFFELN 31,90 €



Hauptgerichte



VOM KALB

- GEFÜLLTE KALBSBRUST** MIT BUTTERERBSEN UND KARTOFFELBREI 20,80 €
KALBSRAHMBRATEN MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS UND SPÄTZLE 21,60 €
GLACIERTE KALBSCHULTER MIT FEINEM GEMÜSE UND KRÄUTERKARTOFFELN 23,40 €
CORDON BLEU (AUS DER KALBSOBERSCHALE) MIT BUTTERERBSEN UND KARTOFFELSALAT 24,80 €
KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL MIT BROCCOLI, AUSTERNPILZEN UND
SPECK - KARTOFFELKÜCHLE 34,90 €
KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL IN WALNUSS- FEIGENRAHMSOSSE MIT FETTUCCINE 34,90 €
WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSOBERSCHALE MIT BUTTERERBSEN
UND HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT 28,90 €

VOM GEFLÜGEL

- GOCKEL** KNUSPRIGE BRATHÄHNCHEN TRADITIONELL ZUBEREITET NACH ART DES HAUSES
MIT HAUSGEMACHTER GOCKEL SOSSE MIT KARTOFFELSALAT, POMMES FRITES ODER BRATKARTOFFELN
½ GOCKEL 20,80 € ¼ GOCKEL 13,80 €

- GESCHNETZELTE PUTENBRUST** IN RAHMSOSSE MIT TAGLIATELLE 17,80 €
PUTENSCHNITZEL VOM GRILL MIT CHAMPIGNONREIS 17,60 €
FEINES HÄHNCHENRAGOUT IN CURRY- APFEL- BANANENSOSSE MIT REIS 17,90 €
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKNÖDEL TAGESPREIS
HÄHNCHENBRUST IN DER KNUSPER-MAIS-PANADE MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT 18,90 €
½ **WIENER BACKHAHN** PANIERTES HÄHNCHEN AUS BRUST UND KEULE MIT KARTOFFEL-
GURKENSALAT 21,90 €
GESCHMORTE HÜHNERLEBER MIT KARAMELLISierter BRATAPFELSCHLEIBE,
KNUPRIGEM SPECK DAZU BRATKARTOFFELN 19,80 €
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL IN SÜSS-SCHARFER CHILI-CHUTNEY-SOSSE,
MIT REIS 18,20
GOCKELWIRTS SALATPLATTE MIT FEINEM HÄHNCHENBRUSTRAGOUT, RETTICH-, KAROTTEN-,
GURKEN-, TOMATEN- UND BLATTSALAT 18,90

LAMM & WILD

LAMM UND WILDGERICHT JE NACH SAISON UND EMPFEHLUNG





Hauptgerichte



GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE

GRILLTELLER VOM RIND, HUHN UND SCHWEIN MIT WÜRZIGER KRÄUTERBUTTER, FRISCHEM BUTTERGEMÜSE, DAZU POMMES FRITES 27,90 €

SCHWÄBISCHE FILETPFANNE MEDAILLONS VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET MIT KNUSPRIG GEBRATENEM SPECK, HAUSGEMachten RÖSTZWIEBELN, DAZU ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 27,90 €

VEGETARISCHES

MAULTASCHEN MIT SPINAT- RICOTTA-FÜLLUNG IN SALBEIBUTTER 15,10 €

TAGLIATELLE IN STEINPILZRAHMSOSSE MIT RUCOLA PASTA IN TOMATEN- BASILIKUMLETSCHO MIT FRISCHEM PARMESAN 16,10 €

SPARGELGERICHTE (SAISONBEDINGT) TAGESPREIS

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT BRAUNEN SCHMELZZWIEBELN DAZU BLATTSALAT 16,80 €

VEGETARISCHE GEMÜSEPLATTE FRISCHES BUTTERGEMÜSE MIT PANIERTEM CAMEMBERT UND KRÄUTERKARTOFFELN 18,40 €

VEGANES GEMÜSECURRY MIT REIS 17,90 €

WALDPILZRAGOUT MIT SEMMELKNÖDEL 17,90 €

VEGANES GEMÜSECURRY MIT REIS 17,90 €

ALLGÄUER KÄSEKNÖDEL AUF GEMÜSEBEET 16,90 €

KASPRESSKNÖDEL AUF GEMISCHTEM SALATTeller 15,60 €

UNSERE „KLEINE GÄSTE“...

FÜR AN IHRER FEIER TEILNEHMENDE KLEINE GÄSTE KOCHEN WIR SELBSTVERSTÄNDLICH KINDERGEGERICHTE.

SUPPENKASPER (FLEISCHBRÜHE MIT FADENNUDELN) 5,40 €

BIENE MAJA (KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS) 6,30 €

GOOFY (¼ BRATHÄHNCHEN MIT POMMES) 9,30 €

DONALD DUCK (SPÄTZLE MIT RAHMSOSSE) 6,90 €

MICKEY MAUS (CHICKEN NUGGETS MIT POMMES) 8,90 €

ASTERIX & OBELIX (SPAGHETTI MIT FLEISCHSOSSE) 6,90 €

ARIELLE (FISCHSTÄBCHEN MIT SALZKARTOFFELN) 8,90 €

PETER PAN (SCHNITZEL GEBACKEN MIT POMMES) 9,60 €

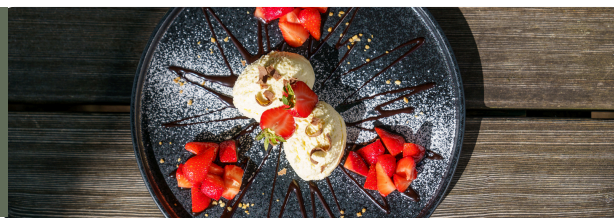
MAX & MORITZ (2 KUGELN EIS MIT SMARTIES UND SAHNE) 4,90 €

KNUSPER HEXE (GROSSE KUGEL WALNUSSEIS MIT SCHOKOLADENSOSSE) 4,90 €





Desserts



GEMISCHTER DESSERTTELLER NACH " ART DES HAUSES " 9,90 €
SAUERKIRSCHEN IN WEINSCHAUM MIT VANILLEEIS 8,90 €
QUARK-/SCHOKOLADENMOUSSE MIT FRÜCHTEN / RUMFRÜCHTEN / SAUERKIRSCHEN 8,90 €
DUNKLE SCHOKOLADENPANNACOTTA AUF MANGOSOSSE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 8,90 €
VANILLECREME MIT WALDBEERENRAGOUT 8,60 €
CRÉME BRULÉE 8,20 €
PALATSCHINKEN MIT PREISELBEEREN UND VANILLEEIS 9,20 €
OBSTSALAT MIT VANILLEEIS 6,80 €
KÄSEPLATTE PREIS AUF ANFRAGE
APFELKÜCHLE MIT VANILLEEIS 8,20 €
DAMPFNUDEL MIT VANILLESOSSE 8,20 €

KUCHEN

1 STÜCK KUCHEN 3,20 €

1 STÜCK TORTE 4,20 €

TELLERGELD FÜR MITGEBRACHTE KUCHEN PRO PERSON 1,60 €

GERNE STELLEN WIR IHNEN AUCH EIN KUCHENBUFFET. HIERBEI BERECHNEN WIR GANZE KUCHEN UND TORTEN. PREIS AUF ANFRAGE.

SPÄTIMBISS/ MITTERNACHTSSNACK

GULASCHSUPPE MIT BAUERNBROT PRO PERSON 8,20 €

VARIATION VON KÄSE MIT CHUTNEY, WEINTRAUBEN UND BAUERNBROT PREIS AUF ANFRAGE

VESPERN

INSBESONDERE FÜR KLEINERE GRUPPEN AM NACHMITTAG EIGNET SICH HERVORRAGEND UNSER KLEINES VESPERANGEBOT.

ALLGÄUER WURSTSALAT MIT BAUERNBROT 11,80 €

SCHWEIZER WURSTSALAT MIT BAUERNBROT 12,80 €

WEITERE GERICHTE AUF ANFRAGE MÖGLICH.





Getränke



APERITIF EMPFEHLUNG MIT ALKOHOL

CAMPARI (ORANGENSAFT / SODA) 7,50 €
MARTINI (BIANCO, ROSSO, ROSATO) 5,50 €
APEROL SPRITZ 0,2 L 8,70 €
LILLET WILD BERRY 0,2 L 8,70 €
HUGO 0,2 L 8,70 €
GOCKELWIRTSPRITZ 0,2 L 8,70 €
(GIN, HOLUNDERSIRUP, ZITRONENLIMONADE,
BIER)
SARTI SPRITZ 0,2 L 8,70 €
MIRTILLO SPRITZ (MIRTILLO LIKÖR, TONIC) 0,2 L
8,70 €

PROSECCO SPUMANTE ZONIN 0,1 L 4,90 €
ITALIENISCHER SEKT, BRUT DOC

APERITIF EMPFEHLUNG OHNE ALKOHOL

BERGSTEIGER 0,1 L 5,80 €
GINGER ALE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA
BELLA SPRITZ 0,1 L 7,70 €
ALKOHOLFREIER APEROL
ALPENGLÜHEN 0,1 L 5,80 €
SCHWEPPE'S WILD BERRY, JOHANNISBEERSAFT

