



Aperitif & Vorspeisen



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	
Alpenglühén	0,1 l 5,80
Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft	

Vorspeisen

Hühnersuppe

mit Fadennudeln 6,90

Leicht geräucherter Lachs

mit Honig-Senf-Dip dazu knusprig gebratene Kartoffelrösti 15,20

Carpaccio vom Rinderfilet

in würziger Kräutersoße mit Parmesanflocken 16,90



Unsere Hähnchengerichte



Agathe Steinacher servierte 1916 erstmals gebratene Gockel – knusprig, ganz und sogar mit Kopf. Der Hahnenkamm galt als Delikatesse, ebenso die gebratene Leber. Gäste, die meist mit der Bahn aus Füssen oder Marktoberdorf anreisten, bestellten ihren Gockel vor einer Wanderung zu den Ruinen Hohenfrey und Eisenberg – und fanden ihn danach frisch zubereitet vor. Dazu gab es ausschließlich Bratkartoffeln.

Unsere Hähnchen stammen heute von den WECH-Geflügelbauern in Österreich – aus verantwortungsvoller, kontrollierter Landwirtschaft mit hohen Qualitäts- und Tierwohlstandards.

Knuspriger Gockel

Brathähnchen traditionell zubereitet nach Art des Hauses mit hausgemachter Gockelsoße

¼ Gockel	8,90	½ Gockel	15,90
----------	------	----------	-------

Als Beilage empfehlen wir:

Kartoffelsalat, Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat je 4,90

Geschmorte Hühnerleber

mit karamellisierter Bratpfelscheibe, knusprigem Speck, dazu Bratkartoffeln

19,80

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





Klassisch lecker!



Schweineschnitzel Wiener Art

mit Buttererbsen und hausgemachtem Kartoffelsalat

19,90

Wiener Schnitzel

aus der Kalbshüfte mit Buttererbsen und hausgemachtem Kartoffelsalat

28,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle

24,90

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

Allgäuer Zwiebelrostbraten

(frisches Premium Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, 200g Rohgewicht)

in Zwiebelsoße, mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

31,90

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind

(frisches Premium Filet 200g Rohgewicht)

in Pfefferrahmsauce, mit frischem Gemüse, dazu Bratkartoffeln

36,90

Saibling

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

24,90





Salate & Vegetarisch



Allgäuer Kässpätzle

mit braunen Schmelzzwiebeln dazu Blattsalat

17,60

Gemüseplatte

(auf Anfrage auch Vegan)

Frisches Buttergemüse mit paniertem Camembert und Kräuterkartoffeln

18,40

Gemischter Salatteller

Rettich-, Karotten-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat

7,60

Feldsalat

in Kartoffeldressing, mit gebratenem Speck und Weißbrotroutons

7,40

Gockelwirts Salatplatte

mit feinem Hähnchenbrustragout, Rettich-, Karotten-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat

18,90



Süße Verführung



Palatschinken

mit Preiselbeeren und Vanilleeis

9,20

Dunkle Schokoladen Panna Cotta

auf Mangosoße mit frischen Früchten

8,90

Crème Brûlée

8,20

@landhotel_gockelwirt

@restaurant_gockelwirt

WWW.GOCKELWIRT.DE