



# Aperitif

## Aperitif Empfehlung mit Alkohol

**Campari** (Orangensaft / Soda) 7,20

**Martini** (Bianco, Rosso, Rosato) 5,20

**Aperol Spritz** 02 l 8,40

**Hugo** 02 l 8,40

**Lillet Wild Berry** 0,2 l 8,40



## Aperitif Empfehlung ohne Alkohol

**Bergsteiger** 0,1 l 5,40  
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda

**Alpenglühén** 0,1 l 5,30  
Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft

**Prosecco Spumante brut Ca´ Bolani** 0,1 l 4,50  
Italienischer Sekt, brut DOC

# Dessert

**Palatschinken** 8,90  
mit Preiselbeeren und Vanilleeis

**Dunkle Schokoladen Panna Cotta** 8,70  
auf Mangosoße mit frischen Früchten

**Crème Brûlée** 7,40



## 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

## Salate

### Gemischter Salatteller

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

7,40

### Feldsalat

in Kartoffeldressing, mit gebratenem Speck und Weißbrotroutons

7,20

### Gockelwirts Salatplatte

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

16,90

## Vegetarische Gerichte

### Allgäuer Kässpätzle

mit braunen Schmelzzwiebeln dazu Blattsalat

16,80

### Gemüseplatte

(auf Anfrage auch Vegan)

Frisches Buttergemüse mit paniertem Camembert und Kräuterkartoffeln

18,40



# Unsere Gockelspezialitäten

Es war Agathe Steinacher die im Jahr 1916 ihren Gästen zum 1. Mal einen gebratenen Gockel servierte. Auf den Tisch kamen die knusprigen Hühner ganz - und mit dem Kopf. Der Hahnenkamm war eine Delikatesse. Auch die Leber wurde gebraten und dazu gereicht. Damals war die Zeit noch gemütlich. Und so kam es, dass der Gast, der meist mit der Bahn aus Füssen oder Marktoberdorf anreiste, vor dem Besuch der Ruinen Hohenfrey- und Eisenberg am "Vorbeigehen" einen "Gockel " bestellte. Als er dann von seiner Wanderung zurückkam, war das leckere Mahl fertig.  
Die einzige Beilage die man dazu aß, waren Bratkartoffeln.

## UNSER TRADITIONSGERICHT

### Knuspriger Gockel

Brathähnchen traditionell zubereitet nach Art des Hauses mit hausgemachter Gockelsoße mit Beilage nach Wahl:  
Kartoffelsalat, Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat

¼ Gockel mit Beilage	12,30	½ Gockel mit Beilage	18,90
¼ Gockel ohne Beilage	7,40	½ Gockel ohne Beilage	14,00

### Geschmorte Hühnerleber

mit karamellisierter Bratpfelscheibe, knusprigem Speck, dazu Bratkartoffeln

19,40

### Hähnchenbrust

in der Knusper-Mais-Panade mit Kartoffel-Gurkensalat

18,40

### ½ Wiener Backhahn

paniertes Hähnchen aus Brust und Keule mit Kartoffel-Gurkensalat

22,10



# Hauptspeisen

## Grillteller

vom Rind, Huhn und Schwein mit würziger Kräuterbutter,  
frischem Buttergemüse, dazu Pommes frites

26,20

## Schweineschnitzel Wiener Art

mit Buttererbsen und hausgemachtem Kartoffelsalat

19,90

## Wiener Schnitzel

aus der Kalbshüfte mit Buttererbsen und  
hausgemachtem Kartoffelsalat

26,60

## Medaillons vom Schweinefilet

mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle

26,60

## Schwäbische Filetpfanne

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit knusprig  
gebratenem Speck, hausgemachten Röstzwiebeln,  
dazu Allgäuer Käsespätzle

31,40

## Allgäuer Zwiebelrostbraten

(frisches Premium Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, 200g Rohgewicht)  
in Zwiebelsoße, mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

32,40

## Filetsteak vom Allgäuer Weiderind

(frisches Premium Filet 200g Rohgewicht)  
in Pfefferrahmsauce, mit frischem Gemüse, dazu Bratkartoffeln

38,20

## Saibling

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

23,80