



„Es gibt Berge, über die man rüber muss, sonst geht der Weg nicht weiter.“

Leider müssen wir auch weiterhin unsere Türen geschlossen halten. Noch immer ist es eine verrückte Zeit, die wir alle durchmachen müssen. Es ist leider noch nicht absehbar, wann wir wieder öffnen dürfen, doch wir bleiben weiterhin positiv gestimmt.

Natürlich sind wir auch weiterhin für Sie erreichbar:

Unsere Rezeption ist von Montag bis Donnerstag von 9:00 bis 15:00 Uhr und von Freitag bis Sonntag von 9:00 bis 21:00 Uhr besetzt.

Selbstverständlich bieten wir auch wieder Essen zum Mitnehmen an – von Freitag bis Sonntag: von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 20:00 Uhr.

Wir wünschen Ihnen & Ihrer Familie von Herzen alles Gute.

Auf ein hoffentlich baldiges Wiedersehen.

Ihre Familie Steinacher & das gesamte Team

Bitte zögern Sie im Zweifel auch nicht,

uns anzurufen

oder eine E-Mail zu schreiben:

+49 (0) 8364-830 oder

info@gockelwirt.de

Ihre Familie Steinacher

& das gesamte Team



**GERICHTE ZUM
MITNEHMEN**





Unser Frühlingspecial:

Frischer Stangenspargel aus Deutschland
(Handelsklasse 1 – Portion 200g geschältes Rohgewicht)

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln

€ 11,40

Dazu empfehlen wir Ihnen:

- Schweinelendchen vom Grill € 9,80
- Schinken roh oder gekocht € 4,60
- geräucherter Lachs € 6,20



Bitte bestellen Sie auch hier telefonisch unter der Rufnummer +49 (0) 8364-830 vor.

Die Gerichte zum Mitnehmen bitte am Hoteleingang abholen.

Bei einer größeren Bestellung, bitten wir Sie darum einen Korb oder eine Tragetasche etc. mitzubringen.

Vielen Dank!

Unsere Mitnehmkarte

½ Hähnchen (ohne Beilage)	7,90 €
¼ Hähnchen (ohne Beilage)	4,90 €
½ Backhahn (aus Brust & Keule, ohne Knochen; ohne Beilage)	9,80 €
Knusper-Hähnchen (Brustfilet in Knusper-Mais-Panade; ohne Beilage)	7,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat	15,60 €
Filettopf (Medaillons vom Rind- & Schweinefilet) mit gebratenem Speck & Käsespätzle	19,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße & Spätzle	17,40 €
Grillteller vom Rind, Schwein & Huhn mit Buttergemüse & Pommes frites	18,70 €
Salatplatte mit Hähnchenragout (Blattsalat mit Gurken, Tomaten & Kartoffelsalat)	9,90 €
Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln	9,90 €
Blattsalat oder Feldsalat	4,90 €
Weitere Beilagen:	
Kartoffelsalat	3,20 €
Kartoffel – Gurkensalat	3,90 €
Pommes frites	3,20 €
Bratkartoffeln	3,20 €
Spätzle	3,20 €
Gemischtes Buttergemüse	3,20 €
Bratensoße	2,00 €
Rahmsoße	2,50 €
Ketchup / Senf	0,30 €

Als das Bier noch dunkel war

In den Anfängen der Gockelbraterei lieferten noch die Bauern der umliegenden Höfe die Gockel. Sie wurden lebendig gebracht und erst bei Bedarf geschlachtet. Serviert wurden die knusprigen Hühner ganz und mit dem Kopf. Der Hahnenkamm war eine Delikatesse. Auch die Leber wurde gebraten und dazu gereicht.



Agathe & Tochter Johanna beim „Gockelrupfen“

Damals war die Zeit noch gemütlich. Und so war es, dass der Gast, der meist mit der Bahn aus Füssen oder Marktoberdorf anreiste, vor dem Besuch der Ruinen Hohenfrey- und Eisenberg beim Vorbeigehen einen Gockel bestellte. Als er dann von der Wanderung zurückkam, war das leckere Mahl fertig.



Agathe und Josef Steinacher mit Gästen aus München um 1920