



Aperitif

Aperitif Empfehlung mit Alkohol

Campari (Orangensaft / Soda) 6,90

Martini (Bianco, Rosso, Rosato) 4,90

Aperol Spritz 0,2 l 8,40

Hugo 0,2 l 8,40

Lillet Wild Berry 0,2 l 8,40



Aperitif Empfehlung ohne Alkohol

Bergsteiger 0,1 l 5,20
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda

Alpenglühén 0,1 l 5,10
Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft

Prosecco Spumante brut Ca´ Bolani 0,1 l 4,10
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

14,40

Carpaccio vom Rinderfilet

in würziger Kräutersoße mit Parmesanflocken

16,90

Salate

Gemischter Salatteller

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

6,40

Feldsalat

in Kartoffeldressing, mit gebratenem Speck und Weißbrotroutons

6,10

Gockelwirts Salatplatte

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

14,90

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Kässpätzle

mit braunen Schmelzzwiebeln dazu Blattsalat

14,90

Gemüseplatte

(auf Anfrage auch Vegan)

Frisches Buttergemüse mit paniertem Camembert und Kräuterkartoffeln

17,90



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 | 11,60 | ½ Gockel mit Beilage | 18,60 |
| ¼ Gockel ohne Beilage | 7,20 | ½ Gockel ohne Beilage | 14,20 |

Geschmorte Hühnerleber

mit karamellisierter Bratpfelscheibe, knusprigem Speck, dazu Bratkartoffeln

17,40

Hähnchenbrust

in der Knusper-Mais-Panade mit Kartoffel-Gurkensalat

16,40

½ Wiener Backhahn

paniertes Hähnchen aus Brust und Keule mit Kartoffel-Gurkensalat

19,90



Hauptspeisen

Grillteller

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

24,40

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Buttererbsen und hausgemachtem Kartoffelsalat

17,90

Wiener Schnitzel

aus der Kalbshälfte mit Buttererbsen und
hausgemachtem Kartoffelsalat

23,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle

23,90

Gegrilltes Schweinerückensteak

(frisches Schweinerückensteak vom Grill, 200g Rohgewicht)

mit würziger Kräuterbutter, Butterbohnen dazu Pommes frites

18,60

Schwäbische Filetpfanne

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

29,20

Allgäuer Zwiebelrostbraten

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

in Zwiebelsauce, mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln

29,80

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind

(frisches Premium Filet 200g Rohgewicht)

in Pfefferrahmsauce, mit frischem Gemüse, dazu Bratkartoffeln

38,20

Regenbogenforelle

in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

21,40