



LANDGASTHOF
Gockelwirt

Königsloge

SPEISEN & TRINKEN vor den Alpen

ÖFFNUNGSZEITEN

Speisekarte & warme Gerichte: 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17.30 Uhr bis 21 Uhr

Kleine warme Gerichte & hausgemachte Kuchen: 14 bis 17 Uhr

Unsere Spezialität „der Gockel“ bieten wir ganztags an (auch zur Abholung)

Donnerstags Ruhetage – außer an Feiertagen

Ganzjährig geöffnet

Zusatzstoffe für Lebensmittel haben wir für Sie in einer gesonderten Musterkarte
deklariert! Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an Ihre Servierer/-in.

ÜBER 100 JAHRE GOCKELWIRT



Der Gockelwirt hat eine lange Geschichte. Im Jahr **1916 wurden hier bereits die ersten gebratenen Gockel serviert**, und zwar von der Großmutter des heutigen Besitzers Josef Steinacher. Agathe Steinacher ebnete so den Weg für das Gasthaus und den späteren Landgasthof und wäre sicher erfreut, zu sehen, wie sich ihre Gockelbraterei bis heute entwickelt hat und dass der Landgasthof noch immer im Besitz der Familie ist.



Agathe Steinacher beherbergte **1920 bereits 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 wurden die Hähnchen sogar nur auf Bestellung geschlachtet – entsprechend lange wartete man auf seinen „Gockel“.



Das Gasthof-Gebäude selbst ist noch **weitaus älter als 100 Jahre**. Auf altem Kartenmaterial ist das Haus im damaligen „Pröbsten“ bereits 1818 zu sehen, als die Herren von Frey- und Eisenberg noch regierten. So war später sogar **Märchenkönig Ludwig II. zu Gast**. Er saß mit seiner Mutter unter der alten Linde im heutigen Biergarten und genoss das Bergpanorama.



Wie damals weit verbreitet, war der Gasthof aus einem Bauernhof entstanden, in dem Familie Steinacher **bis 1963 die Landwirtschaft betrieb**. Zu dieser Zeit entschloss sich Josef Steinacher, die Landwirtschaft aufzugeben und den Gasthof weiter auszubauen.



Der Gockelwirt hat seinen Namen der Spezialität der ersten Stunde gewidmet. In den 20er Jahren reisten die meisten Ausflügler mit dem Zug an. Das Ziel waren **oft die Burgruinen Hohenfrey- & Eisenberg**. Auf dem Weg zu den Ruinen wurde das Hähnchen bestellt und auf dem Rückweg konnte es verzehrt werden.

Die hervorragende Küche sprach sich herum. Und so kam es, dass immer mehr Ausflügler die Wirtschaft besuchten.



EXKLUSIVER GENUSS

Schwäbische Filetpfanne

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

22,90 €

Filetsteak vom Allgäuer Weiderind

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

28,70 €

Der perfekte Begleiter:

Alde Gott Pinot Noir & Cabernet Dorsa
Qualitätswein, Baden, trocken, kräftige
Aromen nach Kirschen und Brombeeren

0,25 l | **6,80 €**

Gegrilltes Roastbeef

(frisches Premium Roastbeef vom Allgäuer Weiderind, 200g Rohgewicht)
mit würziger Kräuterbutter, frischem Gemüse
dazu Pommes frites

23,20 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten

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

23,20 €



Unsere Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet

In würziger Kräutersoße mit
Parmesanflocken

8,40 €

Leicht geräucherter Lachs

mit Honig-Senf-Dip
dazu knusprig gebratene
Kartoffelrösti

11,90 €

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale
mit Buttererbsen
und hausgemachtem Kartoffelsalat

16,70 €

Lebend frisch aus dem Fischkalter:

Regenbogenforelle

in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln

15,40 €

Unsere Forellen stammen von der
Fischzucht Aitrang, Eduard Weigl.

Vorweg empfehlen wir Ihnen:

Unser Allgäuer Griebenschmalz
mit Brotkörbchen

pro Person 1,50 €

Allgäuer Käsespätzle

mit braunen Schmelzzwiebeln
dazu Blattsalat

12,70 €

Vegetarische Gemüseplatte

Frisches Buttergemüse mit paniertem Camembert
und Kräuterkartoffeln

12,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischer Champignonrahmsauce
und Spätzle

18,70 €

Grillteller

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

19,60 €

Feldsalat

in Kartoffeldressing
mit gebratenem Speck
und Weißbrotcroustons

4,90 €



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Geschmorte Hühnerleber

mit karamellisierter Bratpfelscheibe, knusprigem Speck, dazu Bratkartoffeln

12,60 €

Gockelwirt's Salatplatte

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

12,80 €

Gemischter Salatteller

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

4,90 €

Knusprige Brathähnchen

traditionell zubereitet nach Art des Hauses
mit hausgemachter Gockelsoße

½ Gockel 8,70 €

¼ Gockel 5,40 €

Dazu empfehlen wir:

Hausgemachter Kartoffelsalat
Pommes frites
Bratkartoffeln

je 2,90 €

Gemischter Kartoffel – Gurkensalat
3,90 €

Hähnchenbrust in der Knusper-Mais-Panade

mit Kartoffel-Gurkensalat

11,80 €

Hühnersuppe

mit Fadennudeln

4,60 €

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Cola "Frucade "	0,4 l 3,30 € 0,2 l 2,30 €
Orangenlimonade "Frucade "	0,4 l 3,30 € 0,2 l 2,30 €
Zitronenlimonade "Frucade "	0,5 l 3,30 € 0,2 l 2,30 €
Spezi "Frucade "	0,4 l 3,30 € 0,2 l 2,30 €
Coca Cola/ Coca Cola light Flasche	0,33 l 3,20 €
Plose Frizzante / Naturale	0,25 l 2,80 €
Wasser H2osp	0,5 l 3,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l 3,20 €
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l 2,90 €
Saftschorle Apfel- Kirsch- Johannisbeere	0,4 l 3,40 € 0,2 l 2,60 €

Unsere Empfehlung

erfrischende Holunderblüten-
schorle vom Allgäuer
Bioholunderbauer

0,4 l 3,40 €

0,2 l 2,60 €

Biere vom Allgäuer Brauhaus

Urtyp vom Faß	0,25 l 2,60 €	0,5 l 3,40 €
Fürstabt Weizen Hefetrüb - vom Faß		0,5 l 3,50 €
Fürstabt Weizen Kristallklar - aus der Flasche		0,5 l 3,50 €
Altkemptener Weiße dunkles Weizen - aus der Flasche		0,5 l 3,50 €
Hefeweizen mit Cola gemischt		0,5 l 3,50 €
Hefeweizen mit Zitronenlimo gemischt		0,5 l 3,50 €
Radler Exportbier mit Zitronenlimo gemischt	0,25 l 2,60 €	0,5 l 3,40 €
Teutsch Pils vom Faß		0,3 l 3,30 €
König Ludwig Dunkel dunkles Bier - vom Faß	0,3 l 3,20 €	0,5 l 3,90 €
Alkoholfreies Weizen aus der Flasche		0,5 l 3,30 €
Leichtes Weizen aus der Flasche		0,5 l 3,50 €
Clausthaler alkoholfrei - aus der Flasche		0,33 l 3,20 €
Karamalz alkoholfreies Malzbier - aus der Flasche		0,33 l 3,10 €

Schoppenweine 0,25 l

Breisacher Vulkanfelsen Müller Thurgau

trocken, Baden 4,90 €

Stettener Heuchelberg Riesling

halbtrocken, Württemberg 4,90 €

Terlaner Weissburgunder

trocken, Südtirol 4,90 €

Heilbronner Stiftsberg Trollinger

halbtrocken, Württemberg 4,90 €

Merlot del Veneto IGT

trocken, Italien 4,30 €

Monasterio de Las Vinas Crianza DO

trocken, Spanien 4,90 €

Munzinger Attilafelsen Spätburgunder

Weißherbst

halbtrocken, Baden 4,90 €

Warme Getränke

Portion Kaffee /	
Portion entkoffeinierter Kaffee	4,10 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Espresso	2,40 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	2,80 €
Portion Cacao	4,10 €
Tasse Cacao	2,40 €
Chociatto Espresso mit Cacao	3,90 €
Portion Tee	2,80 €
Glas Tee	2,20 €
Glühwein	3,90 €