



**Herzlich willkommen
beim Gockerlwirt!**



**Wir sind gerne Ihre Gastgeber
und wünschen einen guten Appetit!**

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kräftige Hühnersuppe ⁸ Mit Suppenudeln | 2,95 € |
| Leberspätzlesuppe Hühnersuppe ⁸ mit Leberspätzle | 3,10 € |
| Bayrische Brez'nsuppe Hühnersuppe ⁸ mit Brez'n, Röstzwiebeln und Käse überbacken, im Stein serviert | 4,95 € |
| Ungarischer Räubertopf ^{1,2,8} Deftiger Eintopf mit Speck, Wurst, Debrecziner, Zwiebeln und Paprika | 4,95 € |
| Hendlterrine „Gockerlwirt“ Kräftige Hühnersuppe ⁸ mit zartem Hendlfleisch, Gemüse und Nudeln | 4,95 € |

Salate

| | |
|---|--------|
| Salat klein vom Buffet | 3,45 € |
| Salat groß vom Buffet | 4,85 € |
| Salatteller „Sissi“ Frisch gegrilltes Hendlbrustfilet auf buntem Salatteller mit Dressing nach Wahl | 7,95 € |
| Steirischer Backhendlsalat Gebackene Hendlbruststreifen auf knackigen Blattsalaten der Saison, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, mariniert mit steirischem Kernöl | 7,95 € |
| Geflügelsalat „Gockerlwirt“ Frisches, ausgelöstes Hendlfleisch auf knackigem Blattsalat mit Tomate, Gurke und Mais | 7,95 € |
| Griechischer Bauernsalat Paprika, Gurke, Pfefferoni, Zwiebeln und Tomaten, mild-würziger Balkankäse und Oliven, dazu reichen wir Knoblauchbaguette | 7,95 € |

Kleine Gerichte

| | |
|---|--------|
| Chicken Wings „Klassisch“ Pikant gewürzt, mit Knusperkartoffeln und Barbecuesauce ^{7,8} | 6,70 € |
| Gockerl Burger Frisch gegrilltes Hendlbrustfilet mit kross gebratener Speckscheibe, Tomate und Knoblauchmayonnaise ¹ im Käsebrötchen, dazu Pommes frites | 5,95 € |
| Gockerlsticks 3er 3 knusprig gebratene Hendlbruststücke mit Pommes frites und Dipsauce nach Wahl ^{7,8} | 5,50 € |
| Gockerlsticks 6er 6 knusprig gebratene Hendlbruststücke mit Pommes frites und Dipsauce nach Wahl ^{7,8} | 7,80 € |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|--------|
| Chinesische Nudelpfanne Knackiges Chinagemüse mit Nudeln in süß-saurer Sauce ^{7,8} | 7,95 € |
| Gemüsepfanne Asia Knackiges Gemüse, frisch zubereitet, in süß-saurer Sauce ^{7,8} , dazu Reis | 7,95 € |
| Tagliatelle „Don Funghi“ Tagliatelle in Pilzrahmsauce | 7,95 € |
| Spätzlepfanne Spätzle mit buntem Gemüse und Schwammerln, verfeinert mit Reibkäse und Sahne | 7,95 € |
| Gebackener Balkankäse Mild-würziger Balkankäse, goldbraun gebacken, mit frischen Tomaten, Gurke und Krautsalat | 7,95 € |
| Zu allen vegetarischen Gerichten reichen wir auf Wunsch frisch gegrilltes | |
| Hendlbrustfilet | 2,80 € |

Hier geht's um die Wurst

| | |
|--|--------|
| 2 Paar Wiener Würstel ^{1,2,8} mit Senf und Brot | 4,60 € |
| 3 Stück Debrecziner ^{1,2,4,8} mit frischem Meerrettich und Brot | 4,95 € |
| 2 Stück Weißwürste ⁸ (bitte danach fragen) mit Händlmaier-Senf und Brez'n | 4,80 € |
| 2 Stück Geflügelrostbratwürste ^{1,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 5,95 € |
| Currywurst ^{1,2,8} mit Pommes frites | 5,95 € |

Brotzeit ist die schönste Zeit...

Bitte beachten: Die Brotzeiten gibt es ab 14:30 Uhr!

| | |
|---|--------|
| Reichlich belegtes Hausbrot ¹ mit Schinken, Käse oder Salami, fein garniert | 5,20 € |
| Original Bayerischer Wurstsalat ^{1,2} mit Brot | 5,80 € |
| Bierkutschersalat ^{1,2} von Regensburgern, mit Käse, Paprika, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Brot | 6,50 € |
| Strammer Max ¹ Schinkenbrot mit Spiegelei und Essiggurke | 5,80 € |
| Teufelstoast Zarte, gegrillte Schweinelendchen auf Toast, mit pikanter Sauce und feiner Salatgarnitur | 9,20 € |

Gockerlspezialitäten

½ Grillhendl 6,65 €

Frisch gegrillt vom Spieß, saftig, einzigartig gewürzt

½ Grillhendl komplett 12,50 €

Halbes Grillhendl, frisch gegrillt, mit Pommes frites und gemischtem Salat vom Buffet

½ Backhendl „Wiener Art“ 8,60 €

Halbes Grillhendl, goldbraun paniert und gebacken, in vier Teilen (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

½ Grillhendl „Schweizer Art“ 7,70 €

Halbes Grillhendl mit Käse und knusprigem Speck überbacken

½ Knoblauchhendl 7,70 €

Halbes Grillhendl mit Knoblauchbutter, kräftig gewürzt

½ Barbecuehendl 7,70 €

Halbes Grillhendl mit würziger Barbecuesauce ^{7,8} überzogen

½ Pfefferhendl 7,70 €

Halbes Grillhendl mit süß-saurer Sauce ^{7,8} und rotem Pfeffer gewürzt

½ Kräuterhendl 9,95 €

Halbes Grillhendl, dem Kräuter aus Südfrankreich und Butter das besondere Aroma geben, dazu ein Salat vom Buffet

Hendl „Gärtnerin“ 9,95 €

Halbes Grillhendl, auf Sommergemüse, mit gebackenen Kartoffelwürfeln

Hendlgröstl „Bauern Art“ 9,35 €

Ausgelöstes Hendlfleisch mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, mit einem Spiegelei, in der Pfanne serviert

Pikante Geflügelleber 8,35 €

Gebratene Geflügelleber in Rotweinsauce, dazu feiner Langkornreis

Pfannengyros vom Hendl 9,20 €

Ausgelöstes Hendlfleisch pikant gewürzt, mit Pommes frites und Krautsalat, dazu Knoblauch-Dip

Zarte Hendlbrüsterl

Der leichte Teller 10,45 €

Zwei zart gebratene Hendlbrustfilets mit Gemüse der Saison, dazu Langkornreis

Hendlbrüsterl „Don Funghi“ 10,45 €

Zwei zart gebratene Hendlbrustfilets, angelegt an Tagliatelle mit feiner Waldpilzrahmsauce

Hähnchenbrustfilet „Kärnten“ 10,45 €

Saftige Hendlbrüsterl vom Grill, mit Speckscheiben, Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Pommes frites

Tessiner Rösti 10,45 €

Zwei saftige Hendlbrustfilets mit frischen Champignons, Zwiebeln, Grilltomate, knusprigen Röstinis, dazu ein Klecks Pfefferrahmsauce

Schnitzel (von der Pute)

Schnitzel „Wiener Art“ 12,95 €

Saftig gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites und einem Salat vom Buffet

Cordon bleu 13,55 €

Goldbraun gebackenes Putenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und einem Salat vom Buffet

Putenschnitzel „Esterhazy“ 10,45 €

Putenschnitzel vom Grill in einer Geflügel-Gemüse-sauce, mit Senf verfeinert, dazu Salzkartoffeln

Schnitzel (vom Schwein)

Schnitzel „Wiener Art“ 12,95 €

Saftig gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und einem Salat vom Buffet

Almschnitzel 10,45 €

Vom Grill, mit Speck, Zwiebeln, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Tiroler Schnitzel 10,45 €

Auf einem Allerlei von Speck, Zwiebeln, Gemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln

Pfefferrahmschnitzel 10,45 €

Saftiges Schweineschnitzel in milder Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites

Schweineschnitzel mit „Schwammerl“ 10,95 €

In feiner Waldpilzrahmsauce, an Tagliatelle

Alle Preise sind Inklusivpreise!
Beilagenänderung.....0,70 €



Lieber Gast,
viele unserer Gerichte erhalten Sie auch als Seniorengericht!
Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern!

Fisch

Zanderfilet 12,95 €
Natur gebraten vom Grill,
mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

Seelachs im Backteig 8,95 €
Zartes Alaska-Seelachsfilet im knusprigen
Backteig, mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensauce¹

Deftiger Brathering 8,95 €
mit Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln

Beilagen

Pommes frites 2,45 €

Bratkartoffeln mit Speck 2,95 €

Country Potatoes 2,45 €

Petersilienkartoffeln 2,45 €

Röstinis 2,45 €

Langkornreis 2,45 €

Tagliatelle 2,75 €

Hausgemachter Kartoffelsalat 2,45 €

Krautsalat 2,45 €

Gartengemüse 2,95 €

Asiagemüse 2,95 €

Knoblauch-Baguette 2,95 €

Saucen

Ketchup ^{m.F., 8} 0,35 €

Mayonnaise ¹ 0,35 €

Barbecuesauce ^{7, 8} 0,35 €

Remouladensauce ¹ 0,35 €

Pfefferrahmsauce 0,75 €

Waldpilzsauce 0,75 €

Desserts

Wiener Kaiserschmarrn 6,45 €
Mit original österreichischem Zwetschgenröster

Wiener Apfelstrudel 3,80 €
Mit warmer Vanillesauce 4,90 €
Mit einer Kugel Vanilleeis 4,90 €

Mohr im Hemd 3,95 €
Feiner Schoko-Nußbiscuit mit Schokoladensauce
und Sahnehäubchen

Versüßen Sie Ihren Tag und schauen Sie bitte auch
in die Eiskarte oder in unsere reichhaltige Kuchen-
vitrine.



Zu Ihrer Info:
Schlagsahne ist
bei uns immer
ungesüßt!

Kaffeespezialitäten „Café Wien“

Kleiner Brauner (Espresso) 2,20 €

Großer Brauner (doppelter Espresso) 3,80 €

Verlängerter (Tasse Kaffee) 2,20 €

Haferl Kaffee 3,80 €

Portion Kaffee 3,80 €

Kaisermelange 2,70 €

Eine Tasse Kaffee Wiener Art mit Sahne

Kaffee Maria Theresia 5,90 €

Doppelter Espresso mit Orangenlikör und Sahne

Pharisäer 5,90 €

Doppelter Espresso mit Rum und Sahne

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten
auch mit koffeinfreiem Kaffee zu.

Heiße Getränke

Tee mit Milch oder Zitrone 2,30 €

Kamillen-, Pfefferminz-, Früchtetee 2,30 €

Grüner Tee 2,60 €

Tasse heiße Schokolade 2,40 €

Kinderpunsch (Alkoholfrei), 0,2 l 2,95 €

Beerenglühwein (9 Vol.%), 0,2 l 3,30 €



Erfrischungsgetränke und Säfte

Limonaden

Coca Cola, 0,3 l, m.F., 1, 5 2,30 €

Coca Cola, 0,5 l, m.F., 1, 5 3,30 €

Coca Cola light, 0,33 l, m.F., 1, 5, 6 2,40 €

Neuli-Orange, 0,2 l, m.F., 1 1,95 €

Neuli-Orange, 0,5 l, m.F., 1 3,15 €

Neuli Zitrone, 0,2 l, 1 1,95 €

Neuli Zitrone, 0,5 l, 1 3,15 €

Cola Mix, 0,2 l, m.F., 1, 5 1,95 €

Cola Mix, 0,5 l, m.F., 1, 5 3,15 €

Apfelsaftschorle, 0,2 l 1,95 €

Apfelsaftschorle, 0,5 l 3,30 €

Orangensaftschorle, 0,5 l 3,50 €

Johannisbeerschorle, 0,5 l 3,50 €

Mineralwasser, Flasche, 0,25 l 2,20 €

Mineralwasser Still, Flasche, 0,25 l 2,20 €

Mineralwasser, Flasche 0,75 l 3,90 €

Orangensaft, Glas, 0,3 l 2,70 €

Apfelsaft, Glas, 0,3 l 2,60 €

Johannisbeernektar, Glas, 0,3 l 2,80 €

Bierspezialitäten

Müller Bräu Export Hell

vom Fass 0,25 l 1,85 €

vom Fass 0,5 l 2,80 €

Müller Bräu Hefe-Weißbier

Hell vom Fass 0,5 l 2,95 €

Hell vom Fass 0,3 l 2,40 €

Export Dunkel im Steinkrug

Flasche 0,5 l 2,80 €

Müller Bräu Weißbier

Dunkel, Flasche 0,5 l 2,95 €

alkoholarm oder alkoholfrei, Flasche 0,5 l 2,95 €

Weißbier - Mischgetränk, 0,5 l 2,95 €

Müller Bräu Inntal Pils

Flasche 0,33 l 2,80 €

Radler, 0,5 l 2,80 €

Hopfenthaler Alkoholfrei

Flasche 0,5 l 2,80 €



Spirituosen



LANTENHAMMER

Distillation seit 1928

Williamsbirnenbrand unfiltriert 42% Vol.
intensive Fruchtnote mit fruchtiger Frische –
exquisit nach Fischgerichten oder
hellem Fleisch
2 cl 3,95 €

Mirabellenbrand 42% Vol.
Herrlich fruchtiger Geschmack und ein
Hauch von Aprikosenduft, passt zu allen
Jahreszeiten und Speisen
2 cl 3,95 €

Haselnussgeist 42% Vol.
Der Geheimtipp - wunderbar feines,
vielschichtiges Nussaroma in der Nase.
Ideal zum Dessert oder als Digestif zu
gehaltvollen Gerichten
2 cl 3,95 €

Holzfass Obstbrand 40% Vol.
Aus Äpfeln und Birnen,
im Eichefass gelagert
2 cl 2,55 €

Schlehen Likör 25% Vol.
Typisch herbes Aroma mit intensiven
Mandel- und Marzipantönen
2 cl 2,95 €

Spezial Kräuter Likör 38% Vol.
Etwas Feinherbes, mit Geschmack von
Kräutern, Blüten, Samen und Wurzeln,
die hier voll zur Geltung kommen
2 cl 2,55 €

Walnusslikör 30% Vol.
Er verdankt seine vollmundige Note der
Qualität von halbreifen, grünen Walnüssen
2 cl 2,95 €

Cointreau (Orangenlikör) 40% Vol.
Aus den Schalen süßer und bitterer
Orangen hergestellter Likör
2 cl 2,95 €

Asbach Uralt 38% Vol.
Der Asbach Uralt Weinbrand lagert nach
seiner Destillation in ausgewählten
Eichefässern lange fünf Jahre, bis er
seine Reife vollendet hat
2 cl 3,20 €

Weine & Sekt

Weißweine

Müller Thurgau Weißwein QbA mild,
Bischoffinger Winzer (Kaiserstuhl, Deutschland),
passt zu Geflügel, Fisch und weißem Fleisch
Karaffe 0,2 l 3,95 €

Silvaner Weißwein QbA, trocken,
Weingut zur Schwane (Franken, Deutschland)
belebendes Aroma
Karaffe 0,2 l 5,20 €

Grüner Veltliner Winzer Kreams, trocken
(Kremstal, Österreich) feinwürziges Bukett,
angenehme Frische, perfekt zu Backendl,
Fleisch- und Fischgerichten
Karaffe 0,2 l 3,95 €

Rotweine

Spätburgunder Rotwein QbA, mild,
Bischoffinger Winzer (Kaiserstuhl, Deutschland)
ideal zu Wild, Käse und Pasta
Karaffe 0,2 l 4,85 €

Blauer Zweigelt Qualitätsrotwein, trocken,
Winzer Kreams (Kremstal, Österreich) schmeckt zu
dunklem Geflügel, Wild und Rindfleisch
Karaffe 0,2 l 4,20 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst QbA, mild,
Bischoffinger Winzer (Kaiserstuhl, Deutschland)
sehr zu empfehlen zu gegrilltem Fisch und
Geflügel
Karaffe 0,2 l 4,85 €

Weinschorle rot oder weiß
Karaffe 0,5 l 3,70 €

Sekt

Henkell Trocken
0,75 l 17,90 €

Henkell Pikkolo
0,2 l 5,20 €



Gockerlwirt • Restaurant & Cafe

Helmut Buchheim

Tillyplatz 3-5 • 84503 Altötting

Telefon: 08671 6361 • Fax: 08671 880417

Mail: info@gockerlwirt.de

Internet: www.gockerlwirt.de

