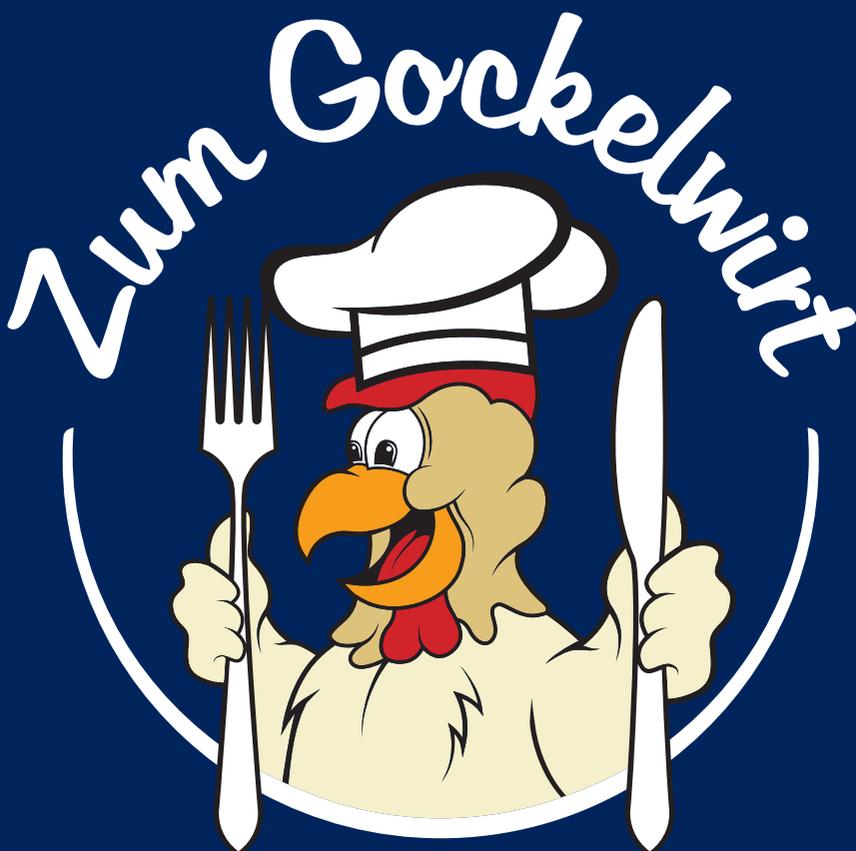


Speisen & Getränke



DAS ETWAS ANDERE HÄHNCHEN-LOKAL

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.
Genießen Sie unsere frischen Hähnchen-Spezialitäten
höchster Qualität und lassen Sie es sich schmecken.

Herzlich willkommen

Ihr Gockelwirt-Team

frische
Premium
Hähnchen
★★★



Frische halbe Premium-Hähnchen

knusprig mit hauseigener Gewürzmischung

Unsere Haus-Spezialität

Halbes Kikok Mais-Hähnchen_L mit Brot_A **12,80 €**
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

Halbes Hähnchen_L „KLASSIKER“ mit Brot_A **9,00 €**
mild

Halbes Hähnchen_L „WIKINGER“ mit Brot_A **9,00 €**
würzig pikant, scharf oder extra scharf

3 Hähnchen-Unterkeulen_L „SPEZIAL“ mit Brot_A **7,00 €**
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

6 Hähnchen-Unterkeulen_L „SPEZIAL“ mit Brot_A **9,40 €**
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

Portion Steakhouse Pommes **3,50 €**

Hausgemachte Knoblauch-Aioli_{1,3,C,G} **3,50 €**

Krautsalat_{3,6} **4,20 €**

Kleiner gemischter Salat **4,20 €**
mit hausgemachtem Kräuterdressing,
grüner Salat, Krautsalat_{3,6} und frische Karotten

Großer gemischter Salat **9,00 €**
mit hausgemachtem Kräuterdressing,
grüner Salat, Krautsalat_{3,6} und frische Karotten

Majo oder Ketchup pro Portion jeweils **0,50 €**

Noch mehr vom Hähnchen...



Hähnchen Cordon Bleu_{A,C,L} **20,80 €**
mit Steakhouse Pommes und gemischter Salat

● hausgemachte Panade – gefüllt mit würzigem
Käse_G und Putenschinken_{2,3,4,8}

Hähnchen Schnitzel_{A,C,L} **15,90 €**
mit Steakhouse Pommes

● mit neuer eigener Würzung und hausgemachte Panade

Kikok-Geflügel-Wurstsalat_{1,2,3,4,6,8,M} **14,50 €**
mit Steakhouse Pommes (mit Würzkäse + 1,-€)

● mit Gurken, Zwiebeln und Hausdressing

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe · 2=Konservierungsstoffe · 3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker · 6=Säuerungsmittel · 8=Süßungsmittel

Allergene: A=glutenhaltiges Getreide · C=Eier · G=Milch · L=Sellerie · M=Senf

Trotz sorgfältiger Herstellung, können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Ofenfrische Flammkuchen

Tarte Gourmet-Flammkuchen aus Hauenstein



- | | | |
|----------|--|----------------|
| 1 | Premium Flammkuchen „traditionelle Art“ mit Speck und Zwiebeln _{2,3,6,A,G} | 9,80 € |
| 2 | Premium Flammkuchen „Gratinee“ mit Speck und Zwiebeln und Emmentaler _{2,3,6,A,G} | 10,20 € |
| 3 | Premium Flammkuchen „mediterrane Art“ mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni _{2,3,6,A,G} | 10,20 € |
| 4 | Premium Flammkuchen „süß“ mit Apfelscheiben, Zimt und Zucker _{2,3,6,A,G} | 10,20 € |



Alkoholfreie Getränke

von Getränke Driess in Böllenborn

| | 0,4 l |
|---|---------------|
| Coca-Cola _{1,2,5} | 4,00 € |
| Coca-Cola light _{1,2,5,7,8} | 4,00 € |
| Fanta _{1,2,3} | 4,00 € |
| Sprite ₂ | 4,00 € |
| Spezi _{1,2,3,5} | 4,00 € |
| Apfelsaftschorle ₂ | 4,00 € |
| Johannisbeer-Schorle | 4,60 € |
| Bitter Lemon _{3,6} | 4,00 € |
| Bitter Lemon-Schorle _{3,6} | 4,00 € |

Gerolsteiner Mineralwasser – das Wasser mit Stern

| | |
|--|---------------|
| Medium oder Naturell Flasche 0,5l | 4,00 € |
| Tafelwasser Classic Glas 0,4l | 3,50 € |

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe · 2=Konservierungsstoffe · 3=Antioxidationsmittel · 5=koffeinhaltig
6-Säuerungsmittel 7=enthält eine Phenylalaninquelle · 8-Süßungsmittel

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide · G=Milch

Trotz sorgfältiger Herstellung, können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Qualitätsweine aus der Pfalz

● **Weine & Secco**

vom Weingut Geiger in Oberhausen
(Alle Weine werden **vegan** hergestellt)

| | <u>0,5 l</u> |
|--|---------------|
| Müller-Thurgau Schorle , feinherb 9 | 4,30 € |
| Riesling Schorle , feinherb 9 | 4,30 € |
| Portugieser Weißherbst Schorle , feinfruchtig 9 | 4,30 € |
| | <u>0,25 l</u> |
| Müller-Thurgau , feinherb 9 | 4,00 € |
| Riesling , feinherb 9 | 4,00 € |
| Portugieser Weißherbst , feinfruchtig 9 | 4,00 € |
| Secco „Zwilling“ weiß oder Secco Rosé Glas 0,1 l 9 | 4,00 € |

● **Weißweine: Deutsche Qualitätsweine**

vom Weingut Knöll & Vogel in Bad Bergzabern

| | <u>0,25 l</u> |
|--|---------------|
| Gewürztraminer lieblich 9 Goldene Kammerpreismünze | 5,30 € |
| Gelber Muskateller trocken 9 Silberne Kammerpreismünze, Frankfurt International Trophy Gold | 5,60 € |
| Cuvee „Kleiner Vogel“ feinherb 9 Goldene Kammerpreismünze | 4,90 € |
| Chardonnay trocken „Bergzaberner Altenberg“ 9 AWC Vienna silber, Goldene Kammerpreismünze | 6,80 € |

● **Rotweine: Deutsche Qualitätsweine**

vom Weingut Knöll & Vogel in Bad Bergzabern

| | <u>0,25 l</u> |
|---|---------------|
| 2018 Dornfelder Rotwein „Classic“ 9 Bronzene Kammerpreismünze, DLG Bundesweinprämierung Silber, Berliner Wein Trophy Gold | 5,20 € |
| Merlot Rotwein trocken 9 Silberne Kammerpreismünze, Berliner Wein Trophy Gold | 6,00 € |
| Spätburgunder Rotwein trocken 9 AWC Vienna silber, Goldene Kammerpreismünze, DLG Bundesweinprämierung Silber | 6,20 € |
| Spätburgunder Blanc de Noir trocken 9 Silberne Kammerpreismünze | 5,80 € |

Zusatzstoffe: 9=enthält Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Diese Speise- und Getränkekarte ist ab Februar 2022 gültig



GUT, BESSER, PAULANER.

Paulaner Bier

| | 0,4 l | 0,5 l |
|---|--------|--------|
| Pils vom Fass | 4,10 € | |
| Radler vom Fass | 4,10 € | |
| Weizenbier vom Fass | | 4,40 € |
| Weizenradler vom Fass 2 | | 4,40 € |
| Pils alkoholfrei (Flasche) | | 4,10 € |
| Weizenbier alkoholfrei (Flasche) | | 4,10 € |
| Andechser hell vom Fass | | 4,40 € |

Schnäpse

vom Marienhof in Venningen

| | 2 cl |
|--------------------------------|--------|
| Butter Scotch Likör | 4,70 € |
| Mirabellen | 4,50 € |
| Williams-Christ-Brand | 4,50 € |
| Haselnuss | 4,50 € |
| Gin Moonshiners Classic | 4,50 € |

Heiße Getränke

| | |
|---------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 3,00 € |
| Espresso | 3,00 € |

Zusatzstoffe: 2=Konservierungsstoffe
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung



Frische Zutaten aus der Region...

- vom regionalen Winzer
- vom regionalen Gemüsehändler
- vom regionalen Bäcker

Mit Liebe selbst gemacht...

- Pommes
- Gewürzmischungen
- Gewürzöle
- Salatdressings
- Knoblauch Aioli-Dip
- Panade und neue eigene Würzung für unsere leckeren Cordon Bleu, Hähnchen Schnitzel und Geflügel-Wurstsalat

Wir legen großen Wert auf Hühnerhaltung und Hühneraufzucht...

- alle Fleischwaren ohne Zusatz von Antibiotika und ohne Gentechnik

Woher kommen eigentlich unsere Premium-Hähnchen?

Wir haben uns dazu entschieden, Ihnen Borgmeier Frischgeflügel anzubieten. Borgmeier ist seit über 100 Jahren Spezialbetrieb im Paderborner Land.

Frische, Qualität und Fortschritt sind den beiden Brüdern Borgmeier sehr wichtig. In diesen Punkten werden keine Kompromisse gemacht und nichts dem Zufall überlassen. Davon konnten wir uns bei einem persönlichen Besuch überzeugen.

Nur glückliche Hühner schmecken besser!

- besuchen Sie unsere Homepage www.gockelwirt-minfeld.de
- hier sehen Sie einen Filmbeitrag von unserem Lieferanten **Frischgeflügel Borgmeier** aus Paderborn.

Immer eine tolle Geschenk-Idee:

GUTSCHEIN

Zum Gockelwirt



Kikok – Beste Fleischqualität
durch kontrollierte Aufzucht seit 1994

Zum Gockelwirt

Klaus Schönholz & Mario Krüger
Saarstraße 16
76872 Minfeld

Telefon 07275 617714

www.gockelwirt-minfeld.de



Wir hoffen, Sie fühlten sich gut bewirtet und freuen uns jetzt schon auf Ihren nächsten Besuch bei uns – dem etwas anderen Hähnchen-Lokal.

Ihr Gockelwirt-Team