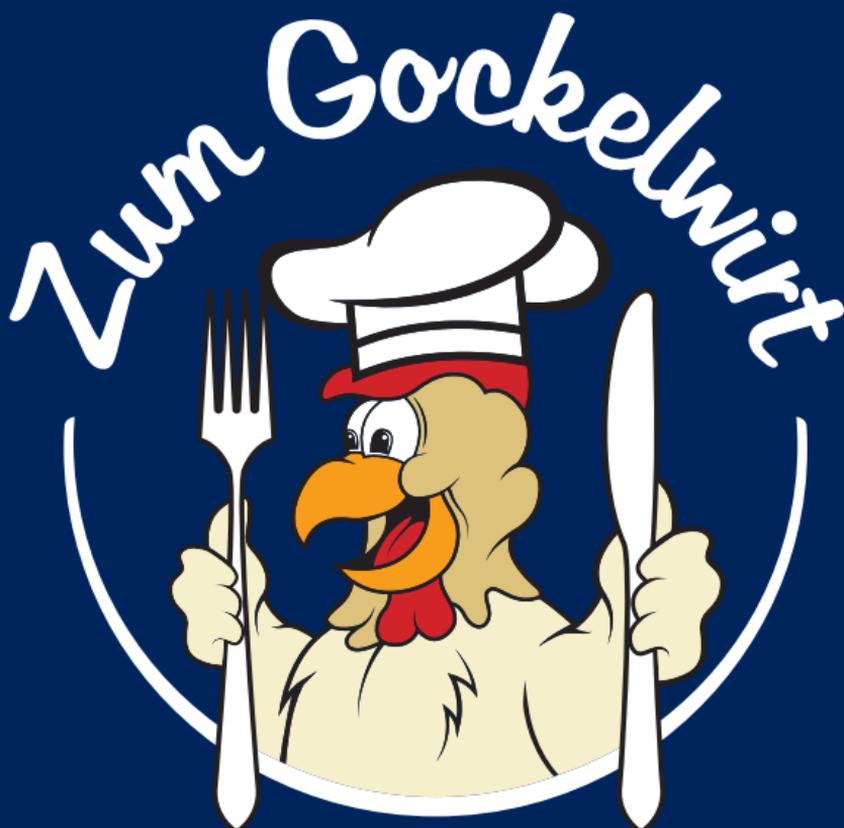


# Speisen & Getränke



## 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<sub>L</sub>** mit Brot<sub>A</sub> **17,00 €**  
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

**Halbes Hähnchen<sub>L</sub> „Premium“** mit Brot<sub>A</sub> **12,30 €**  
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

**3 Hähnchen-Unterkeulen<sub>L</sub>** mit Brot<sub>A</sub> **11,80 €**  
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

**6 Hähnchen-Unterkeulen<sub>L</sub>** mit Brot<sub>A</sub> **14,80 €**  
mild, würzig pikant, scharf oder extra scharf

**Portion Steakhouse Pommes** **5,20 €**

**Hausgemachte Knoblauch-Aioli<sub>1,3,C,G</sub>** **4,80 €**

**Krautsalat<sub>3,6</sub>** **5,80 €**

**Kleiner gemischter Salat** **5,80 €**  
mit hausgemachtem Kräuterdressing,  
grüner Salat, Krautsalat<sub>3,6</sub> und frische Karotten

**Großer gemischter Salat** **13,50 €**  
mit hausgemachtem Kräuterdressing,  
grüner Salat, Krautsalat<sub>3,6</sub> und frische Karotten

**Majo oder Ketchup** pro Portion jeweils **1,60 €**

## Noch mehr vom Hähnchen...

**Hähnchen Cordon Bleu<sub>A,C,L</sub>** **28,80 €**  
mit Steakhouse Pommes und gemischter Salat

- hausgemachte Panade – gefüllt mit würzigem Käse<sub>G</sub> und Putenschinken<sub>2,3,4,8</sub>

**Hähnchen Schnitzel<sub>A,C,L</sub>** **20,60 €**  
mit Steakhouse Pommes

- mit neuer eigener Würzung und hausgemachte Panade

**Hähnchen Nuggets** mit Steakhouse Pommes<sub>A,C,L</sub> **18,00 €**

**Kikok-Geflügel-Wurstsalat<sub>1,2,3,4,6,8,M</sub>** **18,80 €**  
mit Steakhouse Pommes **(mit Würzkäse)** **19,80 €**

- mit Gurken, Zwiebeln und Hausdressing (nur von Mai bis September)

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“ 12,50 €**  
mit Speck und Zwiebeln<sub>2,3,6,A,G</sub>
- Neu! \*\*\* Premium Flammkuchen „3-Käse-Varianten“ 13,00 €**  
mit Zwiebeln, Schnittlauch, Brie, Reblochon und  
Blauschimmel-Käse<sub>1,6,8,A,G</sub>
- 3 Premium Flammkuchen „mediterrane Art“ 13,00 €**  
mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni  
und Zwiebeln<sub>2,3,6,A,G</sub>
- 4 Premium Flammkuchen „süß“ 13,00 €**  
mit Apfelscheiben, Zimt und Zucker<sub>2,3,6,A,G</sub>



# Alkoholfreie Getränke

von Getränke Felix in Herxheim

	0,4 l
Coca-Cola <sub>1,2,5</sub>	4,90 €
Coca-Cola light <sub>1,2,5,7,8</sub>	4,90 €
Fanta <sub>1,2,3</sub>	4,90 €
Sprite <sub>2</sub>	4,90 €
Spezi <sub>1,2,3,5</sub>	4,90 €
Apfelsaftschorle <sub>2</sub>	4,90 €
Johannisbeer-Schorle	5,40 €
Bitter Lemon <sub>3,6</sub>	4,90 €
Bitter Lemon-Schorle <sub>3,6</sub>	4,90 €

**Gerolsteiner Mineralwasser – das Wasser mit Stern**

Medium oder Naturell Flasche 0,5l	4,90 €
Tafelwasser Classic Glas 0,4l	4,50 €

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)

0,5 l

**Müller-Thurgau Schorle**, feinherb 9

5,30 €

Neu!  
\*\*\*

**Riesling Schorle**, trocken 9

5,30 €

**Portugieser Weißherbst Schorle**, feinfruchtig 9

5,30 €

0,25 l

**Müller-Thurgau**, feinherb 9

4,90 €

Neu!  
\*\*\*

**Riesling**, trocken 9

4,90 €

**Portugieser Weißherbst**, feinfruchtig 9

4,90 €

**Secco „Zwilling“** weiß oder **Secco Rosé** Glas 0,1 l 9

5,20 €

## ● Weißweine: Deutsche Qualitätsweine

vom Weingut Knöll & Vogel in Bad Bergzabern

0,25 l

**Gewürztraminer lieblich** 9

5,80 €

Goldene Kammerpreismünze

**Gelber Muskateller trocken** 9

6,20 €

Silberne Kammerpreismünze,

Frankfurt International Trophy Gold

**Cuvee „Kleiner Vogel“** feinherb 9

5,60 €

Goldene Kammerpreismünze

**Chardonnay trocken „Bergzaberner Altenberg“** 9

7,20 €

AWC Vienna silber,

Goldene Kammerpreismünze

## ● Rotweine: Deutsche Qualitätsweine

vom Weingut Knöll & Vogel in Bad Bergzabern

0,25 l

**2018 Dornfelder Rotwein „Classic“** 9

5,80 €

Bronzene Kammerpreismünze,

DLG Bundesweinprämierung Silber,

Berliner Wein Trophy Gold

**Merlot Rotwein trocken** 9

6,60 €

Silberne Kammerpreismünze,

Berliner Wein Trophy Gold

**Spätburgunder Rotwein trocken** 9

6,80 €

AWC Vienna silber,

Goldene Kammerpreismünze,

DLG Bundesweinprämierung Silber

Zusatzstoffe: 9-enthält Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Diese Speise- und Getränkekarte ist ab Januar 2024 gültig

## Paulaner Bier

	<u>0,4 l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Pils</b> vom Fass	4,90 €	
<b>Radler</b> vom Fass	4,90 €	
<b>Weizenbier</b> vom Fass		5,20 €
<b>Weizenradler</b> vom Fass <sub>2</sub>		5,20 €
<b>Pils</b> alkoholfrei (Flasche)		4,90 €
<b>Weizenbier</b> alkoholfrei (Flasche)		4,90 €
<b>Andechser hell</b> vom Fass		5,20 €

## Schnäpse

vom Marienhof in Venningen

	<u>2 cl</u>
<b>Butter Scotch</b> Likör	5,60 €
<b>Mirabellen</b>	5,20 €
<b>Williams-Christ-Brand</b>	5,20 €
<b>Haselnuss</b>	5,20 €
<b>Gin Moonshiners Classic</b>	5,20 €

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	3,50 €
<b>Espresso</b>	3,50 €

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](http://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

Mario Krüger & Klaus Schönholz

[www.gockelwirt-minfeld.de](http://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