



im Traditionsgasthof Pockinger Hof

Nehmen Sie Platz in unserem modernen Wintergarten oder im rustikalem Gewölbe und genießen Sie das Beste aus der regionalen Küche.

Verbringen Sie einen besonderen Abend in gemütlichem und zugleich edlem Ambiente.

Gönnen Sie sich ein frisch gezapftes Helles oder ein gutes Glas Wein an unserer kommunikativen Wein- und Bierbar.

Fühlen Sie sich wohl und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen in einem Mix aus Tradition und Moderne.



*Ihre Wirtsleut'
Stefanie & Karlheinz
mit Clara und
Isabella Schenk*

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!
Familie Schenk

KÜCHE

Mo/Di/Sa
12- 14
17 - 21 Uhr

Mi/Fr
17 - 21 Uhr

Donnerstag und Sonntag
"ganztäglich Ruhetag"

HOTEL-REZEPTION

Mo - Sa 7 – 21 Uhr
So 7- 12 Uhr

Klosterstraße 13
94060 Pocking
Tel +49 (0)8531 9070
info@pockinger-hof.de
www.pockinger-hof.de

facebook

Viel Platz zum Feiern gibt's in unseren Räumlichkeiten!

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl

Vinotek	8 Personen
Gewölbe	30 Personen
Wintergarten	40 Personen
Johannesüberl	50 Personen
Leonhardsaal	100 Personen



Gruppenessen

ab 6 Personen **auf Vorbestellung:**

Ripperlessen ^{1,2,11,G,A,C}

saftige Spare Ribs würzig eingelegt und knusprig gebraten
mit Barbecue Soße, milder Pfefferoni Salsa,
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Knoblauchbrot
pro Person ... € 22,90

Pockinger Hof's Bratl Rein ^{1,2,8,G,C,G}

Schweins- und Surbratl,
knuspriges Wammerl, Hendlhaxen und Stöcklkraut,
Semmel- und Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln
pro Person ... € 20,90



Schon gewußt...

Buffetfrühstück nach Lust und Laune
Montag-Sonntag täglich von
7:00-10:00 Uhr **14,90€** pro Person

Um Reservierung wird gebeten

schöpferweise Wohlbefinden

Rinderkraftbrühe ^{A,C,G,I,L}
vom Tafelspitz
mit Pfannkuchenstreifen € 4,90



eb`s vorweg

Bunter Blattsalatteller ^{C,G,J} € 4,50
mit Croutons



.....
Calamari frittiert ^{A,B,C,D,F,N}
mit Remouladensoße, Tzatziki
und kleinem Salatbukett € 10,50
.....

Für unsere kleinen Gäste (Kinder)

Kinderschnitzel mit Kartoffeln oder Pommes Frites
vom Schweinerücken € 8,90 vom Milchkalb € 11,90

Tagliarini
in Tomatensoße mit Parmesan € 8,90

Hausgemachte **Hähnchenfilet Nuggets**
mit Pommes Frites € 8,90

Hausgemachte gebackene **Fischstäbchen**
mit Kartoffelpüree oder Pommes frites € 8,90

INKLUSIVPREISE

TRADITIONSGASTHOF . HOTEL***

Pockinger Hof

Salate haben bei uns immer Saison!

Backhendlsalat ^{8,A,C,G,H,K,J}

knusprige Hühnerfiletschnitzel in der Sesampanade an Erdäpfel-Radiesersalat und gemischten Blattsalaten, auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 18,90

des passt immer...

Bunter Blattsalatteller ^{C,G,J} € 4,50
mit Croutons



Vegan

Würziges **Gemüsecurry**
mit Basmati Duftreis € 12,90



(durch) **Gnudelt**

Tagliarini ^{A,C,G}

mit gebratenem Gemüse, Basilikumpesto, Rucola und geriebenem Grana Padano € 13,90



Tagliarini ^{A,C,G}

mit Scheiben vom Büffelmozzarella Tomatensoße und Basilikum € 14,90



Fisch ahoi!

Zanderfilet ^{A,D,G}

auf gebratenem Gemüse, Hummerschaumsoße und Petersilienkartoffeln € 21,90



Gerichte mit diesem Logo werden
Komplett vegetarisch zubereitet

Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben so können wir auf Wunsch gerne auch noch weitere glutenfreie oder vegetarische Gerichte zubereiten.

Pockinger Hof's Schnitzel Klassiker

Pocking's knusprigstes Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G}
im Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
und **kleinem Blattsalatteller**

vom Schweinerücken € 18,90 vom Milchkalb € 23,90



.....
Cordon bleu ^{A,C,G}
mit Schinken, Büffelmozzarella,
Basilikumpesto und blauen Zwiebeln
gefülltes Schweineschnitzel
mit Petersilienkartoffeln und
kleinem Blattsalatteller € 20,90
.....

Fleisches Lust

Gyros Wirtshaus Style von der **Rinderlende (200g)** saftig gebraten ^{2,A,G}
mit Tzatziki, roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Pommes frites € 20,90

Würzig gebratenes **Holzfallersteak** ^{A,G}
vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln mit Speck und **kleinem Blattsalatteller** € 18,90

Indisches **Hähnchencurry** ^G
mit buntem Gemüse und Basmati Duftreis € 18,90

Gastlichkeit



Herzliche

.....
SCHENKEN
SIE GENUSSVOLLE
STUNDEN
mit unseren
GUTSCHEINEN!

Erhältlich
bei unseren
Mitarbeitern in
beliebiger Höhe!

Immer eine nette
Geschenkidee!

Zeit für a zünftige Brotzeit!

Wurstsalat mit roten Zwiebeln ^{2,8,,A,C,G}

viel Schnittlauch und Schwarzbrot € 11,90

mit Allgäuer Käse € 12,90

Beef Tartare - der Klassiker! ^{2,A,G,C,J}

auf Wunsch pikant oder scharf gewürzt,
mit Brotauswahl und Butter serviert

klein 120g: € 17,90 groß 200g: € 21,90



Süße Versuchung



Flaumiger

Kaiserschmarrn ^{1,2,11,A,C,G,O}

mit Rosinen im Butterpfandl gebraten,
verfeinert mit Amaretto dazu Apfelmus
oder 1 Kugel Vanilleeis € 11,90

Da unser Kaiserschmarrn frisch zubereitet
wird, kann`s schon mal 20 min dauern 😊

Espresso Affogato

Espresso mit 1 Kugel Valilleeis € 3,90

*Nehmen Sie sich
Zeit für ein
köstliches Eis Erlebnis!*

FRAGEN SIE NACH
UNSERER EISKARTE!



Liebe Gäste,
Lebensmittelallergien sind echte Erkrankungen und keine Abneigungen

gegen bestimmte Lebensmittel. Es ist uns wichtig, das Anliegen eines allergischen Gastes ernst zu nehmen. **Deshalb kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter falls Sie irgendwelche Unverträglichkeiten auf bestimmte Lebensmittel besitzen.**

Legende Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. mit Taurin

Legende Allergene::

A:	Getreide:	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
B:	Krebstiere:	bezieht sich auf jegliche Bestandteile von Schalen- und Krustentiere wie Krebse, Garnelen und Hummer
C:	Ei:	bezieht sich auf jegliche Hühnereibestandteile, nicht auf Eiweiß von Geflügelfleisch
D:	Fisch:	bezieht sich auf jegliche Fischbestandteile, so auch auf Gelatine und Fette, welche vom Fisch gewonnen werden
E:	Erdnüsse:	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F:	Soja:	bezieht sich auf alle Bestandteile der Sojabohne, auch auf Sojalecithin
G:	Milch/Sahne:	bezieht sich auf jegliche Milchbestandteile, schließt also Milchzucker (Laktose) mit ein
H:	Schalenfrüchte:	bezieht sich auf alle Nüsse wie Walnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Pistazie, Mandel Marone, Paranuss, Pecanuss, und Piniennüsse
I:	Sellerie:	bezieht sich auf jegliche Bestandteile von Sellerie, auch in Gewürzzubereitungen
J:	Senf:	bezieht sich auf jegliche Senfbestandteile
K:	Sesam:	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N:	Sulfite:	von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
L:	Lupine:	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M:	Weichtiere:	bezieht sich auf jegliche Bestandteile von Schnecken, Muscheln und Tintenfisch

„regional, saisonal, nachhaltig“

Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns im Hotel*** . Traditionsgasthof PÖCKINGER HOF wichtig, daher verwenden wir möglichst viele Produkte aus der umliegenden Region in unserer Küche.

Unsere Produzenten:

Bier:	Löwenbrauerei Passau, Stockbauers Weiße, Erdinger
Wurstwaren:	Metzgerei Höchtl
Gemüse:	Früchte Eder
Brot & Gebäck:	Klosterbäckerei Karlstetter

Frische, die man schmeckt! Überzeugen Sie sich selbst.



Gastlichkeit

Herzliche

Aperitif

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C.

0,1 ltr Glas € 3,50

Campari

Soda / Orange € 6,50

Spritzig!



Schilerol

Schilcher, Soda, Zitronenscheibe,
Minze und Eiswürfel € 6,90

Gin Schiler

Schilcher, Gin, Soda, Gurke,
Minze und Eiswürfel € 7,50

Aperol „Sprizz“

prickelnder Prosecco mit Aperol
und einem Schuss Soda € 6,90

„Hugo“

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze,
Limette € 6,90



Offene Hausweine & Most

Grüner Veltliner oder Zweigelt

vom Waldschütz aus Kamptal

1/8 Ltr. ... € 4,10 1/4 Ltr. ... € 6,20

oder als Schorle 1/4 Ltr. ... € 4,90
 1/2 Ltr. ... € 6,90

Apfel Birnenmost

0,25 Ltr. € 3,70 / 0,5 Ltr. € 4,90

... mit Soda gespritzt 0,25 Ltr. € 3,10 / 0,5 Ltr. € 4,50

INKLUSIVPREISE

Alkoholfreie Getränke

**Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero,
Schwip Schwap Orange**^{1,3,9,11,12} 0.33 Ltr. € 4,10



Pfirsich Eistee 0.5 Ltr. € 3,90

Bitter Lemon^{10,3} 0.2 Ltr. € 3,90

Löwenbrauerei: Spezi, Zitronenlimonade^{1,3,9,11}
0.2 Ltr. € 3,20 oder 0.5 Ltr. € 4,40



Gerolsteiner Mineralwasser
still/ sprudel 0.25 Ltr. € 3,70
still/ sprudel 0.75 Ltr. € 5,90

Naturtrüber Apfelsaft oder Johannisbeernektar 0.2 Ltr. € 3,70
mit Soda gespritzt 0.2 Ltr. € 3,60 / 0.5 Ltr. ... € 4,50
mit Leitung gespritzt 0.2 Ltr. € 3,60 / 0.5 Ltr. ... € 4,50

UNSERE SAFTBAR

Säfte der Firma Pölz - **Orange, Traube** rot 0.2 Ltr. € 3,70

Marillennektar oder **Zwetschgensaft**
vom Mairinger Obstbauern 0.25 Ltr. € 4,30

... mit Soda gespritzt 0.5 Ltr. € 5,30

... mit Leitung gespritzt 0.5 Ltr. € 5,30

Gastlichkeit



Herzliche

Candle Light Dinner

4-Gänge-Dinner
bei Kerzenschein
inkl. Aperitif,
Weinbegleitung,
Kaffee,
1 Fl. Mineralwasser

um € 118,-
für 2 Personen
... auch als
Gutschein
erhältlich!

BITTE UM
VORANMELDUNG
Tel 08531 9070



Lavazza Kaffee

Espresso klein € 3,20 groß € 4,80

Espresso Macchiato^G € 3,10

Cappuccino^G € 4,20

Caffe Latte^G € 4,60

Tasse Hauskaffee € 4,60

Tasse Heiße Schokolade^G € 4.20



Teekanne Tee

Kännchen BIO Tee Ihrer Wahl € 4,90
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Früchte,
Kräuter, Pfefferminz oder Kamille

Unsere Biere



von der Löwenbrauerei Passau

0.3 Ltr.

0.4 Ltr.

0.5 Ltr.



Export Hell -Fass-	€ 4,00	–	€ 4,50
Radler -Fass-	€ 4,00	–	€ 4,50
Pils Bier -Fass-	€ 4,20	€ 4,60	–
Dunkel -Flasche-	–	–	€ 4,50
Löwenbrauerei Hell Alkoholfrei -Flasche-	–	–	€ 4,50
Stockbauer Weisse Original -Fass-	€ 4,00	–	€ 4,70
Stockbauer Weisse leicht -Flasche-	–	–	€ 4,70
Stockbauer Weisse dunkel -Flasche-	–	–	€ 4,70
Stockbauer Weisse alkoholfrei -Flasche-	–	–	€ 4,70

Die
schönste
Art
Früchte
zu
genießen!



Hochprozentiges!

Brände/ Edelbrände:

Obstler vom Bauer Gruber aus Berg 2cl € 3,60

Williams Brand, Kastelburg Brennerei, Baden Württemberg 2cl € 3,90

Grappa Tresona 2cl € 3,90

Aus der Brennerei Penninger in Niederbayern:

Blutwurz 50% 2cl € 3,80

Bärwurz 40% 2cl € 3,80

Himbeergeist 2cl € 4,20

Marillenbrand 2cl € 4,20

Haselnuss 2cl € 4,90

Kirsch Likör 2cl € 3,80



Digestif & Co

Ramazzotti 4cl € 4,70

Jägermeister 2cl € 3,90

Amaretto 2cl € 3,70

Scotch Chivas Regal 2cl € 4,80

Jack Daniels, Whiskey 2cl € 4,80

Jack Daniels, Whiskey 2cl und Coca Cola € 8,30

Rüscherl

Weinbrand 2cl und Coca Cola € 7,30