



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!
Familie Schenk

KÜCHE

Mo/Di/Sa

12- 14 Uhr

17 - 21 Uhr

Mi/Fr

17 - 21 Uhr

Jeden zweiten
Sonntag geöffnet

12 – 14 Uhr

Donnerstag
"ganztäglich Ruhetag"

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*



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

Vinothek	8 Personen
Gewölbe	30 Personen
Wintergarten	40 Personen
Johannesstüberl	50 Personen
Leonhardsaal	100 Personen

Gastlichkeit



Herzliche

Gruppenessen

ab 5 Personen **auf Vorbestellung:**

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

saftige Spare Ribs würzig eingelegt und saftig gebraten
mit Barbecue Soße, milder Pfefferoni Salsa,
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Knoblauchbrot
pro Person ... € 21,90

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

Gemischte Fischplatte ^{A,B,C,D,F,N}

Gebackenes Seelachsfilet, gebratenes Wolfsbarsch- und Zanderfilet,
frittierte Calamari
Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Sellerie- Kartoffelpüree
dazu Sc. Choron, Hummerschaum und Remoulade
pro Person ... € 21,90

SCHENKEN
SIE GENUSSVOLLE
STUNDEN
MIT UNSEREN
GUTSCHEINEN!

Erhältlich
bei unseren
Mitarbeitern in
beliebiger Höhe!

* * *

Immer eine nette
Geschenkidee!



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
oder Kaspressknödel € 4,90



eb's vorweg

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



Bayerisches Streichtrio ^{C,G}
Kartoffelkäse, Chilifrischkäse, Griebenschmalz
und Brotkorb € 6,90

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

Zeit für a zünftige Brotzeit!

Wurstsalat mit roten Zwiebeln ^{2,8,,A,C,G}
viel Schnittlauch und Schwarzbrot € 10,90
mit Allgäuer Käse € 11,90

Brotzeitbrett! ^{1,2,3,4 A,C,G}
mit Aufschnitt, Leberkäse, Salami, gek. Schinken, Bauerngeselchtem,
Emmentaler, Weichkäse, Kren, Griebenschmalz, Butter und Brotkorb € 13,90

.....
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 220g: € 21,90
.....



INKLUSIVPREISE

Pockinger Hof

TRADITIONSGASTHOF . HOTEL***

Salat Saison

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

knusprige Hühnerfiletschnitzel in der Sesampanade
an Erdäpfel-Radieserlsalat und gemischten Blattsalaten,
auf Wunsch mit Kürbiskernöl € 17,90

Bunte große gemischte Salatplatte

Blattsalat, Rettich, Karotte, Gurke, Tomaten, Croutons, Sonnenblumenkernen
mit Gebäck... € 7,90

Dressing zur Wahl:

- Balsamico Dressing
- Joghurt - Kräuter Dressing
- Essig-Öl Dressing

nach Wahl dazu:

- Gebratene Rinderlendenstreifen € 9,90
- Gebratene Hähnchenbruststreifen € 5,50
- Gebackenes Seelachsfilet € 5,50
- Rote Bete Falafel (vegetarisch) € 4,50

Vegan

Würziges Gemüsecurry

mit Basmati Duftreis € 11,90



Gnudelt

Tagliarini... ^{A,C,G}

...mit gebratenem Gemüse,
Basilikum Pesto, Rucola
und geriebenem Grana Padano € 13,90

...mit Scheiben vom Büffelmozzarella,
Tomatensoße und Basilikum € 14,90

...mit gebratenen Black Tiger Garnelen,
in Limettenkokossoße und Blattspinat € 16,90

Fisch ahoi!

Zanderfilet ^{A,D,G}

auf gebratenem Gemüse, Hummerschaumsoße
und Petersilienkartoffeln € 19,90

Natur gebratenes Kabeljaufilet ^{A,D,H,I}

an Dill-Senf-Soße mit Brokkoli und Sellerie - Kartoffelpüree € 20,90

Pockinger Hof's Klassiker

Pocking's knusprigstes Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G}

im Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln
und **kleinem Blattsalatteller**

vom Schweinerücken € 17,90 vom Milchkalb € 22,90

Cordon bleu ^{A,C,G}

mit Schinken, Büffelmozzarella, Basilikumpesto und blauen Zwiebeln
gefülltes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln
und **kleinem Blattsalatteller** € 19,50

Gebratene Kalbsleber an Rotweinsoße ^{A,G,I}

mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und **kleinem Blattsalatteller** € 20,90

Gebratene Schweinswürstl (2 Paar) an Sauerkraut ^{J,A}

mit Brot € 10,90 | mit Salzkartoffeln € 11,90 | mit Bratkartoffeln € 11,90



Grillplatte ab 2 Peronen ^{A,G,C}

Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak,
Schweinswürstl, Speck, Chili Poppers,
gebackene Zwiebelringe, Maiskolben,
gebratenes Gemüse, Kräuterbutter,
Curly Fries, Pommes Frites
dazu Sour Cream Dip und BBQ Dip

Preis pro Person € 19,90

Weekend Special

Am Freitag und Samstag zwischen
17-19 Uhr gibt's zur Grillplatte
1 Getränk pro Pers. **zum halben Preis**
(0,5 Liter Bier oder alkoholfreies Getränk)

Gyros Wirtshaus Style von der Rinderlende (180g) saftig gebraten ^{2,A,G}

dazu Tzatziki mit roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Pommes frites € 20,90

Gebratenes Hähnchensteak ^{G,A,C}

an Pfefferrahmsoße mit gebratenem Gemüse und Kroketten € 16,90

Würzig gebratenes Holzfällersteak ^{A,G}

vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln mit Speck und **kleinem Blattsalatteller** € 17,90

Indisches Hähnchencurry Pfanne ^G

mit buntem Gemüse dazu Basmatireis € 16,90

Für unsere kleinen Gäste (Kinder)

Kinderschnitzel mit Kartoffeln oder Pommes Frites

vom Schweinerücken € 8,90 vom Milchkalb € 11,90

Tagliarini

in Tomatensoße mit Parmesan € 6,90

Hausgemachte **Hähnchenfilet Nuggets**

mit Pommes Frites € 8,90

Gebackenes **Fischfilet**

mit Kartoffelpüree oder Pommes frites € 7,90

Süße Versuchung



Marillenknödel

in Vanille Butterbröseln gewälzt
dazu Zwetschgenragout € 6,90

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

mit Rosinen im Butterpfandl gebraten,
verfeinert mit Amaretto dazu
Apfelmus oder Zwetschgenkompott
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 Vanilleeis € 4,50

*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 POCKINGER 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.



Lavazza Kaffee



Espresso klein € 3,20 groß € 4,80

Espresso Macchiato ^G € 3,50

Espresso Tonic € 4,90

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

Aperitif

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C.

0,1 Ltr Glas € 3,50



Offene Hausweine & Most

Grüner Veltliner oder **Blauer Zweigelt**

vom Hagn aus dem Weinviertel, Österreich

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 vom Obsthof Schurm Lichtenberg (Österreich)

0,25 Ltr. € 4,10 / 0,5 Ltr. € 6,90

... mit Soda gespritzt 0,25 Ltr. € 4,90 / 0,5 Ltr. € 5,90

...mit Zitronenlimo gespritzt 0,25 Ltr. € 4,90 / 0,5 Ltr. € 5,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange ^{1,3,9,11,12}
0.33 Ltr. € 4,10

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

Addorfer Pfirsich Eistee 0.5 Ltr. € 4,20

Bitter Lemon, Tonic Water ^{10,3} 0.2 Ltr. € 3,90

CHiA BiRDs – BIOKRAFTSTOFF 0,25 ltr. € 4,90

- **Bio & Vegan:** 100 % natürliche Zutaten
- **Power-Mix:** Grüner Tee, Ingwer, Minze & Limette



Holunder-Soda 0.5 Ltr. € 4,30
Soda-Zitrone 0.5 Ltr. € 3,90

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. € 3,70 / 0.5 Ltr. ... € 4,60
mit Leitung gespritzt 0.2 Ltr. € 3,70 / 0.5 Ltr. ... € 4,60

Unsere Gaffbar

Künzinger Fruchtsäfte

Orange, Traube rot 0.2 Ltr. € 3,70
... mit Soda gespritzt 0.5 Ltr. € 5,30
... mit Leitung gespritzt 0.5 Ltr. € 5,30

Mairinger Fruchtsäfte

Marillennektar oder Zwetschgensaft 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

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
dunkel -Flasche-	—	—	€ 4,70
Stockbauer Weisse alkoholfrei -Flasche-	—	—	€ 4,70

Hochprozentiges!

Die
schönste
Art
Früchte

zu
genießen!
...



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

Weißwein

Unsere
Flaschenweine
gibt es auch zum
Mitnehmen!
Restaurantpreis
minus 7,- Euro

Grüner Veltliner 1,00 l Fl. € 20,10

Weingut Hagn, Weinviertel, Österreich

Grüne Äpfel, feiner Duft und Pfefferl



Riesling „vom Berg“ halbtrocken 0,75 l Fl. € 33,90

Weingut Schmitges, Mosel Deutschland

Schmitges' „Vom Berg“ ist so typisch Riesling, so typisch Mosel und bringt alles mit, um den Moment perfekt zu machen

Chardonnay 0,75 l Fl. € 29,50

Weingut Böhme Johann, Carnuntum Österreich

Grüngelb in der Farbe, im Duft Schokobanane, leichte Röstnoten von herrlich reifem Traubenmaterial, gelbe Ananas, gepflegte mineralische Note, zeigt Kühle bei guter Säurestruktur.



Sauvignon Blanc 0,75 l Fl. € 29,90

Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel Österreich

Helles Gelbgrün, in der Nase fruchtig-würziges Bukett nach Stachelbeeren, Birnen und zarten Ribisel, eleganter Abgang

Heideboden Spätlese, süß 0,75 l Fl. € 26,90

Weingut Muenzenrieder, Neusiedlersee Österreich

Eine kleine Fruchtbombe! Reife Äpfel, Kräuterlimonade; am Gaumen sehr prägnant. Die Säurepikanz macht diese Spätlese lebendig, glockenklare Ansage mit viel Trinkfluss. Süß!



Gelber Muskateller 0,75 l Fl. € 29,90

Weingut Reinhard Muster, Steiermark Österreich

Eine steirische Frohnatur, helles gold-gelb, Holunderblüten und Zitrus, intensiver Duft nach reifen Muskatellertrauben, saftig, untermalt mit einer schönen Kräuterwürze, lebendige Säure, sehr trinkfreudig.

Pinot Grigio IGT Terre di Romeo 0,75 l Fl. € 22,70

Cantina Colli Vicentini, Friaul Italien

Am Gaumen samtig-weich, rund und ausgewogen. strohgelb mit grünlichen Nuancen; ausdrucksstark, nach grünem Apfel, leichtblumig, sehr harmonisch, ausgewogen und langanhaltend.



Rotwein

Blauer Zweigelt Klassik 1,00 l Fl. € 20,10

Weingut Hagn, Weinviertel, Österreich

Volles Granatrot, frisch und samtig am Gaumen



Merlot Trentino DOC 0,75 l Fl. € 28,70

Weingut Vivallis, Trentino Italien

Die Wärme seiner rubinroten Farbe, das ansprechende Bouquet, lassen ihn eine herausragende Position einnehmen

Primitivo Doppio Passo, halbtrocken 0,75 l Fl. € 29,90

Botter Casa Vinivola, Apulien, Süditalien

Weicher und ausgewogener Charakter. Fülliger und Wein. Noten von süßen Beerenfrüchten und Dörrobst



Tom Pur (SY, M, BF) 0,75 l Fl. € 28,90

Weingut Tom Strommer, Burgenland, Österreich

Jugendliches Rubinrot, in der Nase Duft nach roten Beeren und Kirschen, am Gaumen feste Textur, weiche Tannine - trinkanimierender Wein!

Blaufränkisch Klassik 0,75 l Fl. € 27,90

Weingut Gager Josef, Mittelburgenland Österreich

Typischer Blaufränkisch, der durch seine herrliche Würze und feine Frucht besticht, eine feine Eleganz mit einem schön saftigen Ansatz am Gaumen



Zweigelt Spätlese, süß 0,75 l Fl. € 26,90

Weingut Münzenrieder, Burgenland, Österreich

Getrocknete Pflaumen, Beerenkonfit; zeigt Rotweincharakter, angenehmes Säure- Zuckerspiel, gute Länge

St. Laurent Selection 0,75 l Fl. € 29,90

Weingut Erich Scheiblhofer, Burgenland Österreich

Strahlendes Rubinrot, schmelzender Duft nach Waldbeerenkonfitüre, feine Frucht nach Weichsel, zarte Herbe abgerundet durch ein dezentes Eichenflair



Roséwein



Drink Pink 0,75 l Fl. € 24,90

Weingut Frischauf, Niederösterreich Österreich

Ein Korb vollreifer Erdbeeren, Noten von Tannennadeln und Stachelbeeren. Frische und viel Frucht

Unsere
Flaschenweine
gibt es auch zum
Mitnehmen!
Restaurantpreis
minus 7,- Euro