

Speisekarte



Weine im Offenausschank

WEISSWEINE

RIESLING HALBTROCKEN/TROCKEN 0,2 L – 6,50 €
Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0,1 L – 3,20 €

GRAUBURGUNDER 0,2 L – 6,90 €
Bio-Weingut Benzinger, Pfalz 0,1 L – 3,50 €

CHARDONNAY TROCKEN 0,2 L – 7,50 €
Bestes Fass -S-, Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0,1 L – 3,80 €

SAUVIGNON BLANC TROCKEN 0,2 L – 7,50 €
Silberlinie, Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz 0,1 L – 3,80 €

GRÜNER VELTLINER 0,2 L – 6,90 €
Thierry Weber, Kremstal, Österreich 0,1 L – 3,50 €

ROSÉ WEINE

HORNY ROSÉ 0,2 L – 6,90 €
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder, 0,1 L – 3,50 €
Weingut Thomas Hörner, Pfalz

SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT 0,2 L – 7,50 €
Fein herb, Weingut Martin Wassmer, 0,1 L – 3,80 €
Bad Krozingen-Schlatt, Baden

ROTWEINE

BLAUER ZWIEGELT 0,2 L – 6,90 €
Thierry Weber, Kremstal, Österreich 0,1 L – 3,50 €

TROLLINGER TROCKEN 0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall, 0,1 L – 3,20 €
Württemberg

TROLLINGER MIT LEMBERGER 0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall, 0,1 L – 3,20 €
Württemberg

APPASSIMENTO PRIMITIVO 0,2 L – 7,50 €
IGT, Cantina Caruso & Minini, Apulien, Italien 0,1 L – 3,80 €

CLASSIQUE VENTOUX ROUGE 0,2 L – 7,50 €
-Syrah und Grenache noir - 0,1 L – 3,80 €
Weingut Marrenon, Rhone, Frankreich

WEINE 0.0% ALK. & VEGAN

NATUREO 0,2 L – 7,50 €
Weingut Miguel Torres, Spanien 0,1 L – 3,80 €
Blanco/Muscateller, Free Tinto/Syrah,
Rose/ Syrah und Cabernet Sauvignon

WEINSCHORLE / WEINSCHORLE 0.0% ALK. & VEGAN

ROT, WEISS, ROSÉ 0,2 L – 4,60 €
ROT, WEISS, ROSÉ 0,5 L – 9,40 €

BIER VOM FASS

SPEZIAL Untergärig 0,5 L – 4,40 €
„Der feinwürzige Klassiker“ 5,4% vol. 0,3 L – 3,50 €
Als untergärige Bierspezialität ist es der Inbegriff für traditionelle Brauweise.

DUNKLES Untergärig 0,5 L – 4,40 €
„Mit original dunklem Malz“ 5,1% vol. 0,3 L – 3,50 €
Das Bier hat einen malzaromatischen und vollmundigen Geschmack.

RADLER NATURTRÜB Untergärig 0,5 L – 4,40 €
„Erfrischungsgetränk“ aus 50% Königsbräu Spezial 0,3 L – 3,50 €
und 50% naturtrüber Zitronenlimonade 2,5% vol.

EDEL-PILS Untergärig 0,3 L – 3,90 €
„Mit echtem Naturhopfenaroma“ 4,9% vol.
Der fein herbe Begleiter zu leichten Speisen wie Gemüse, heller Soße oder Fisch.

HEFE-WEIZEN Obergärig 0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol. 0,3 L – 3,70 €
Spritzig obergärige Bierspezialität mit fruchtigem Charakter und feiner Hefe.

RUSS Obergärig 0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol. 0,3 L – 3,70 €
Hefeweizen mit Zitronenlimonade

ZWICKEL Untergärig 0,5 L – 4,60 €
„Unser Naturbelassenes“ 4,7% vol. 0,3 L – 3,70 €
Die Bierhefe verleiht dieser Spezialität einen besonders milden Geschmack.

FLASCHENBIERE

KRISTALL-WEIZEN Obergärig 0,5 L – 4,60 €
Die Erfrischung im Sommer“ 5,3% vol.
Im Geschmack mild hopfig, spritzig und einfach erfrischend

LEICHTES HEFE-WEIZEN Obergärig 0,5 L – 4,60 €
„Das Leichte Hefe, der Fitnessrenner!“ 3,2% vol.
Voller Geschmack, volle Erfrischung - 26 Kcal.
40% weniger Kalorien als unser Königsbräu Hefe-Weizen.

DUNKLES HEFEWEIZEN Obergärig 0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol.
Die malzaromatische Hefe-Weizen-Alternative.
Nach überlieferter Handwerkskunst gebraut.

HOPSOUH ELLES Natur belassen 0,33 L – 4,90 €
„zweifach kaltgehopft“ 5,1% vol.
2-fache Kalthopfung mit den Aromahopfen-sorten Hallertau Blanc und Yellow Sub

ALKOHOLFREI

KÖNIGSBRÄU ALKOHOLFREI 0,5 L – 4,40 €
(nach Pilsener Brauart)

ERDINGER HEFE-WEIZEN 0,5 L – 4,60 €
Alkoholfrei

Wenn Sie lieber eine Flasche Wein möchten,
bekommen Sie von unseren Mitarbeitern
gerne unsere Weinkarte.

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher medium/still (0,75 L)	6,50 €
Tafelwasser spritzig (0,5 L)	3,90 €
Teinacher medium/still (0,25 L)	3,40 €
Tafelwasser spritzig (0,3 L)	3,20 €
Limonaden (Cola ^{3,4,7} , Orange ^{3,4} , Spezi ^{3,4,7} , Zitrone ^{3,4} , zuckerfreie Cola ^{3,4,7}) (0,5 L)	4,50 €
Limonaden (Cola ^{3,4,7} , Orange ^{3,4} , Spezi ^{3,4,7} , Zitrone ^{3,4} , zuckerfreie Cola ^{3,4,7}) (0,3 L)	3,50 €
Apfel-Schorle (0,5 L)	4,50 €
Apfel-Schorle (0,3 L)	3,50 €
Johannisbeer-Schorle ^{2,6} (0,5 L)	4,50 €
Johannisbeer-Schorle ^{1,2,6} (0,3 L)	3,50 €
Maracuja-Schorle (0,5 L)	4,50 €
Maracuja-Schorle (0,3 L)	3,50 €
Orangensaft-Schorle (0,5 L)	4,50 €
Orangensaft-Schorle (0,3 L)	3,50 €
Holunder-Schorle mit Limette & Minze (0,4 L)	4,30 €
Ingwer-Schorle mit Limette & Minze (0,4 L)	4,30 €
Rhabarber -Spritz (0,3 L)	3,50 €
Eistee Pfirsich (0,33 L)	3,90 €
G.O.A.T. Energy-Spritz (0,33 L)	3,50 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

(von Basoni aus Waltenhofen im Allgäu)

TASSE KAFFEE CREMA	3,20 €
ESPRESSO	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,00 €
CAPPUCCINO	3,90 €
LATTE MACCHIATO (MIT 2 ESPRESSI)	4,90 €
MILCHKAFFEE	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,90 €
VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE TEESORTEN	3,20 €

1. Konservierungsstoff, 2. Kaliumsorbat 3. Antioxidationsmittel 4. Farbstoff, 5. Phosphat, 6. Natriumbenzoat, 7. Koffein, 8. Chinin, 12. Süßungsmittel, 10. Gewächst

... eine leckere Erfrischung!

davor, dazu, danach oder einfach so zwischendurch

APEROL SPRIZZ	7,00 €
Aperol, Soda, feinperliger Sekt & Orange	
INGE SPRIZZ	7,00 €
feinperliger Sekt, Inge-Ingwersirup, Soda, Limette, Minze	
HUGO	7,00 €
feinperliger Sekt mit Holunderblütensirup, Soda, Limette & Minze	
PAMPELLE L'APÉRO SPRIZZ	7,00 €
feinperliger Sekt mit Soda & Grapefruit	
BELLA ROSSA WILD BERRY - SPRIZZ	7,00 €
Bella Rossa Likör, Schweppes Wild Berry, Beeren	
NEGRONI COCKTAIL	8,00 €
mit Malfy Gin Originale, Campari und Martini Rosato	
MALFY GIN ROSA	8,00 €
mit Schweppes Wild Berry, Beeren	
PER SE APRITIVO AUF EIS (10cl)	7,00 €
mit Orangenzeste – leicht, fruchtig mit Zitrusaromen und zugleich würzig – mehrfach ausgezeichnete portugiesischer Aperitif	

MIT BIER

„ZWICKEL - HUGO“	6,50 €
Königsbräu Zwickel, feinperliger Sekt & Holunder-Sirup	
„WEIZEN SPRIZZ“	6,50 €
Königsbräu Hefe Weizen mit feinperliger Sekt & Aperol	
„PILS ROYAL“	6,50 €
Königsbräu Pils mit feinperliger Sekt & Creme de Cassis	

... ALCOHOLFREI

FREIKOPF „SUNPÉRO SPRITZ“	7,00 €
mit alkfr. Secco und Orange	
FREIKOPF „GREEN“ Tonic Grapefruit	7,00 €
Freikopf Green, Grapefruit Tonic Water, Grapefruit Saft und Grapefruit	
FREIKOPF „HUGO“	7,00 €
Freikopf Secco mit Holundersirup, Wasser, Limette und Minze	
FREIKOPF „NEGRONI“	7,00 €
Freikopf Green und Sunpéro mit Traubensaft und Orangenzeste	
GINGER FLOREALE	7,00 €
Martini Floreale, Ginger Beer und Minze	

👑 SUPPEN/VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE 6,90 €
mit Maultaschen und Backerbsen

KLEINER GEMISCHTER SALAT¹² 6,50 €
vom Buffet

👑 HAUPTGERICHTE RIND

RUMPSTEAK (220G) 33,00 €
mit Kräuter-Butter, Bratkartoffeln & gem. Salat¹²

ZWIEBELROSTBRATEN 31,90 €
mit Röstzwiebeln, Spätzle & gem. Salat¹²

GESCHMORTE OCHSENBACKEN 28,90 €
mit Röstzwiebeln, Kartoffelgratin & gem. Salat¹²

„CORDON ROUGE“^{1,3,5,8} 30,90 €
Rindersteak gefüllt mit Schwarzwälder Schinken
und Käse, Schalotten-Sauce, Pommes frites
& gem. Salat¹²

👑 HAUPTGERICHTE KALB

„WIENER SCHNITZEL“ 28,90 €
vom Kalbsrücken, mit Pommes frites & gem. Salat¹²

👑 HAUPTGERICHTE SCHWEIN

CORDON BLEU^{1,3,8} 24,90 €
mit Pommes frites & gem. Salat¹²

SCHWEINEMEDAILLONS 26,90 €
in Calvados-Sauce, Spätzle & gem. Salat¹²

SCHNITZEL „WIENER ART“ 21,50 €
mit Pommes frites & gem. Salat¹²

🌿 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE¹ 16,90 €
mit Emmentaler, Bergkäse, Röstzwiebeln & gem. Salat

👑 SALATTeller, KLEINE GERICHTE & VESPER

GROßER GEMISCHTER SALAT¹² 13,00 €
vom Buffet

„SALAT CHEF“^{1,9,12} 28,50 €
mit Rumpsteak und Kräuterbutter

„SALAT KÖNIG“^{1,9,12} 21,50 €
mit panierten Schnitzelstreifen vom Schwein

„SALAT SCHWÄBISCH“^{1,9,12} 19,90 €
mit gebratenen hausgemachten Maultaschen

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN 15,90 €
mit Speck-Zwiebelschmelze, Spiegelei,
Braten-Sauce und Kartoffelsalat

GEBRATENER LEBERKÄSE 15,90 €
mit Spiegelei, Pommes frites & gem. Salat¹²

WURSTSALAT / SCHWEIZER WURSTSALAT^{1,9} .. 12,90 €
nach Art des Hauses dazu Baguette

👑 FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MAULTASCHEN 6,50 €
mit Ei und Käse gebacken

FISCHSTÄBCHEN 6,50 €
mit Pommes frites

SCHWEINESCHNITZEL 7,90 €
mit Pommes frites

PORTION POMMES 4,50 €

SPÄTZLE MIT SAUCE 5,50 €

Besuchen Sie unseren Königsgarten

Hier bieten wir zur Selbstbedienung:

Fassbier, Getränke, Kaffee und Kuchen
und durchgehend eine kleine Speisenauswahl.

Öffnungszeiten Königsgarten Mai - September

Mo., Di., & Fr. 17.00 – 22.00 Uhr

Sa. & So. 11.00 – 22.00 Uhr

Passend zur Jahreszeit bieten wir Ihnen
außerdem noch saisonale Desserts an.
Fragen Sie hierzu unser Personal nach der
Dessert- und Spirituosenkarte.

Saisonale Gerichte

SUPPEN / VORSPEISEN

KARTOFFEL-MAIS-CREMESUPPE	6,90 €	WÜRZIGES CHILLI CON CARNE VOM HEIMISCHEN REH	8,90 €
mit Rinder-Saté-Spieß	8,90 €	mit Schmand	
GEBEIZTER CURRY-LACHS	14,90 €	GEBACKENER ZIEGENKÄSE	13,90 €
dazu Asia-Gurkensalat mit Sesam-Dressing		auf Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Apfelspalten	

HAUPTGERICHTE

DREIERLEI BÄCKCHEN VOM KALB MIT PANKO PANIERT; SCHWEIN UND OCHSE mit Röstzwiebeln, Kartoffel-Gratin & gem. Salat vom Buffet	28,90 €	ROSA LAMMRÜCKEN im Kräutermantel mit Portwein-Sauce und Steinpilz-Fregola-Risotto & Salat vom Buffet	32,90 €
KALBSTAFELSPITZ MIT STEINPILZ- RAHMSAUCE dazu Mini-Semmelknödel & Salat vom Buffet	28,90 €	KOTELETT VOM KALB dazu Morchel- Rahmsauce mit Kürbis-Kartoffelpüree & Salat vom Buffet	32,90 €
RIB EYE STEAK VOM JUNGBULLEN (300g) mit Portwein-Sauce, dazu Kraut-Schupfnudeln & Salat vom Buffet	34,90 €	GEBRATENES ZANDER-FILET mit Kürbis-Kartoffelpüree & Salat vom Buffet	28,90 €
„INVOLTINI“ VOM ALBGOCKEL	28,90 €	GESCHMORTES „SCHÄUFELE“ (Schweineschulter) mit Kraut- Schupfnudeln & Salat vom Buffet	22,90 €
gefüllt mit Bergkäse, Nüssen und Dörr-Pflaumen, umhüllt mit geräuchertem-Schinken, dazu Steinpilz-Fregola-Risotto & Salat vom Buffet		PULLED BEEF BURGER	23,90 €
		mit Chorizo, Schmelz-Zwiebeln, geschmortem Kürbis und Bergkäse dazu Pommes frites & Salat vom Buffet	



HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

SPINAT-KÄSESPÄTZLE mit Bergkäse und Emmentaler, Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet	16,90 €	KÜRBIS-KARTOFFEL-RÖSTI (vegan) mit Grill-Gemüse & Salat vom Buffet	20,90 €
MINI-KNÖDEL mit Steinpilz-Rahmsauce, Parmesan & Salat vom Buffet	20,90 €		

Desserts

EIERLIKÖR-ORANGEN-MOUSSE 9,50 €
mit Erdnuss-Crumble und Birnenragout

NOUGAT-PANNA-COTTA 9,50 €
mit Tiramisu-Eis und Zwetschgen-Röster

„DREIERLEI VOM APFEL“ Creme 9,50 €
Brûlée, Calvados-Schokoladen-
Parfait und Apfel-Küchle mit
Zimt-Zucker

SCHWARZWALDBECHER 9,50 €
Vanille- und Schokoladeneis mit
Sauerkirschen, Sahne und Kirsch-Schnaps

„HEISSE LIEBE“ 9,50 €
drei Kugeln Vanille-Eis mit heißen
Himbeeren und Sahne

AMARENA SCHOKOLADENBECHER 9,50 €
Amarena- und Schokoladeneis mit
Amarena-Kirschen und Sahne

„SORBET DREIERLEI“ (eigene Herstellung, 9,50 €
je nach Tagesangebot)

AFFOGATO 6,50 €
Eine Kugel Vanille-Eis
mit doppeltem Espresso

BAUERNHOF-EIS vom MÄRKLESHOF:
Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Amarena, Stracciatella,
Buttermilch-Maracuja und Zitrone
LANGNESE: Walnuss
je Kugel 2,80€



www.koenig-oggenhausen.de

Unsere Lieferanten suchen wir mit größter Sorgfalt anhand der Produkt-Qualität, der Herkunft (wenn möglich regional) und Ihrer Nachhaltigkeit aus.

UNSER GEMÜSE- UND OBST: Fruchthof Nagel Neu-Ulm

KARTOFFELN/ZWIEBELN: Schneller GbR Schwörshelm

UNSERE EIER & EIER-PRODUKTE:
Legehennen-Betrieb Fam. Esslinger Sachsenhausen

KAFFEE: Basoni Kaffee aus Waltenhofen (Allgäu)

UNSER FLEISCH & FISCH:

Thorwart Fleischwaren Ellwangen, Metzgerei Häußler, Dangelhof Altheim, Q-Hof Frickingen, Fischzucht Oberkochen, Forstamt Ostalbkreis

SONSTIGE:

Benz Mehl, Bosch Alblinsen, Abele`s Naturprodukte Dunstelkingen (Öle)

WEIN/SEKT: MaloWein Heidenheim, Schloss Affaltrach

SPIRITUOSEN:

Brennerei Feller Regglisweiler, Fein-Brennerei Prinz

EIS: Merckleshöfe Bauernhofeis