

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

ROTWEINE

BLAUER ZWEIFELT	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, Württemberg	0,1 L – 3,20 €
TROLLINGER MIT LEMBERGER	0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall, Württemberg	0,1 L – 3,20 €
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 - Weingut Marrenon, Rhone, Frankreich	0,1 L – 3,80 €

WEINE 0.0% ALK. & VEGAN

NATUREO	0,2 L – 7,50 €
Weingut Miguel Torres, Spanien	0,1 L – 3,80 €
Blanco/Muscatteller, 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 und 50% naturtrüber Zitronenlimonade 2,5% vol.	0,3 L – 3,50 €
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 HELLES 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.

ALKOHOLFREIE 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. Koffeinhaltig, 8. chininhaltig, 12. Süßungsmittel, 10. Gewächst

... eine leckere Erfrischung!

davor, dazwischen, 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	

... ALKOHOLFREI

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 Se_co 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. Salat ¹²	
ZWIEBELROSTBRATEN	31,90 €
mit Röstzwiebeln, Spätzle & gem. Salat ¹²	
GESCHMORTE OCHSENBACKEN	28,90 €
mit Röstzwiebeln, Kartoffelgratin & gem. Salat ¹²	
„CORDON ROUGE“^{1,3,5,8}	30,90 €
Rindersteak gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse, Schalotten-Sauce, Pommes frites & gem. Salat ¹²	

👑 HAUPTGERICHTE KALB

„WIENER SCHNITZEL“	28,90 €
vom Kalbsrücken, mit Pommes frites & gem. Salat ¹²	

👑 HAUPTGERICHTE SCHWEIN

CORDON BLEU^{1,3,8}	24,90 €
mit Pommes frites & gem. Salat ¹²	
SCHWEINEMEDAILLONS	26,90 €
in Calvados-Sauce, Spätzle & gem. Salat ¹²	
SCHNITZEL „WIENER ART“	21,50 €
mit Pommes frites & gem. Salat ¹²	

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

🌿 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. Salat ¹²	
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

Saisonale Gerichte

SUPPEN / VORSPEISEN

KÜRBIS-CREMESUPPE mit Birne, Kokos und Kürbis-Öl und-Kernen	7,90 €	WÜRZIGES CHILLI CON CARNE VOM HEIMISCHEN REH mit Schmand	8,90 €
TRANCHE VOM HAUSGEBEIZTEN ROTE BEETE – LACHS mit Kräuter-Öl, mariniertem Blumenkohl und Nüssen	14,90 €	TARTAR VOM HEIMISCHEN REH mit Pastinaken-Rösti und Preiselbeer-Sorbet	14,90 €
ZIEGENKÄSE-HONIG-MOUSSE mit Feigen-Kompott	13,90 €		

HAUPTGERICHTE

„DREIERLEI BÄCKCHEN“ KALB MIT PANKO PANIERT; SCHWEIN UND OCHSE mit Röstzwiebeln, Kartoffel-Gratin & gem. Salat vom Buffet	28,90 €	ROSA LAMMRÜCKEN im Kräutermantel mit Portwein-Sauce, Blumenkohl, Kürbis-Kartoffel-Püree & Salat vom Buffet	32,90 €
RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEIN-SAUCE mit Maronen, dazu Serviettenknödel & gem. Salat vom Buffet	26,90 €	HEIMISCHER REHBRATEN mit Preiselbeer-Rahmsauce, Blaukraut, Servietten- und -Kartoffelknödel & Salat vom Buffet	26,90 €
RIB EYE STEAK VOM JUNGBULLEN (300g) mit Portwein-Sauce, dazu Bratkartoffeln & Salat vom Buffet	34,90 €	CORDON BLEU VOM HIRSCHRÜCKEN mit Kürbis-Panko-Panade dazu Maronen-Fregola Sarda & gem. Salat vom Buffet	30,90 €
ROSA BRUST VON DER FREILANDENTE mit Portwein-Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel & gem. Salat vom Buffet	31,90 €	GEBRATENES ZANDER-FILET mit Kürbis-Kartoffelpüree & Salat vom Buffet	28,90 €

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFEL-LINSEN-DAL (vegan) mit Fregola Sarda & gem. Salat vom Buffet	20,90 €	KÜRBIS-KARTOFFEL-MAULTASCHEN mit zweierlei Zwiebeln und gem. Salat vom Buffet	20,90 €
WÜRZIGES GULASCH (vegan) mit Blaukraut, Kartoffel-Knödel & gem. Salat vom Buffet	20,90 €		

Desserts

MOHN-MARZIPAN-FONDANT 9,50 €
mit Mandarinen-Sorbet

MOUSSE VON DER ZARTBITTER-SCHOKOLADE mit Apfel- und Orangengelee auf Schokoerde 9,50 €

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

„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, je nach Tagesangebot) 9,50 €

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 Schwörshheim

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