

# Speisekarte



# Weine im Offenausschank

## WEISSWEINE

<b>RIESLING HALBTROCKEN/TROCKEN</b> ....	0,2 L – 6,50 €
Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz	0,1 L – 3,20 €
<b>GRAUBURGUNDER</b> ....	0,2 L – 6,90 €
Bio-Weingut Benzinger, Pfalz	0,1 L – 3,50 €
<b>CHARDONNAY TROCKEN</b> ....	0,2 L – 7,50 €
Bestes Fass -S-, Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz	0,1 L – 3,80 €
<b>SAUVIGNON BLANC TROCKEN</b> ....	0,2 L – 7,50 €
Silberlinie, Weingut Büchner, Kirrweiler, Pfalz	0,1 L – 3,80 €
<b>GRÜNER VELTLINER</b> ....	0,2 L – 6,90 €
Thierry Weber, Kremstal, Österreich	0,1 L – 3,50 €

## ROSÉ WEINE

<b>HORNY ROSÉ</b> ....	0,2 L – 6,90 €
Cabernet Dorsa, Merlot, Spätburgunder,	0,1 L – 3,50 €
Weingut Thomas Hörner, Pfalz	
<b>SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT</b> ....	0,2 L – 7,50 €
Fein herb, Weingut Martin Wassmer,	0,1 L – 3,80 €
Bad Krozingen-Schlatt, Baden	

## ROTWEINE

<b>BLAUER ZWEIGELT</b> ....	0,2 L – 6,90 €
Thierry Weber, Kremstal, Österreich	0,1 L – 3,50 €
<b>TROLLINGER TROCKEN</b> ....	0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall,	0,1 L – 3,20 €
Württemberg	
<b>TROLLINGER MIT LEMBERGER</b> ....	0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall,	0,1 L – 3,20 €
Württemberg	
<b>APPASSIMENTO PRIMITIVO</b> ....	0,2 L – 7,50 €
IGT, Cantina Caruso & Minini, Apulien, Italien	0,1 L – 3,80 €
<b>CLASSIQUE VENTOUX ROUGE</b> ....	0,2 L – 7,50 €
-Syrah und Grenache noir -	0,1 L – 3,80 €
Weingut Marrenon, Rhone, Frankreich	

## WEINE 0,0% ALK. & VEGAN

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

## WEINSCHORLE / WEINSCHORLE 0,0% ALK. & VEGAN

<b>ROT, WEISS, ROSÉ</b> ....	0,2 L – 4,60 €
<b>ROT, WEISS, ROSÉ</b> ....	0,5 L – 9,40 €

## BIER VOM FASS

<b>SPEZIAL</b> Untergärig .....	0,5 L – 4,40 €
„Der feinwürzige Klassiker“ 5,4% vol.	0,3 L – 3,50 €
Als untergärtige Bierspezialität ist es der Inbegriff für traditionelle Brauweise.	
<b>DUNKLES</b> 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.	
<b>RADLER</b> Untergärig .....	0,5 L – 4,40 €
„Erfrischung hat einen Namen“ 2,5% vol.	0,3 L – 3,50 €
(Spezial mit Zitronenlimoade)	
<b>EDEL-PILS</b> 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.	
<b>HEFE-WEIZEN</b> Obergärig .....	0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol.	0,3 L – 3,70 €
Spritzig obergärtige Bierspezialität mit fruchtigem Charakter und feiner Hefe.	
<b>RUSS</b> Obergärig .....	0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol.	0,3 L – 3,70 €
Hefeweizen mit Zitronenlimonade	
<b>ZWICKEL</b> 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

<b>KRISTALL-WEIZEN</b> Obergärig .....	0,5 L – 4,60 €
Die Erfrischung im Sommer“ 5,3% vol.	
Im Geschmack mild hopfig, spritzig und einfach erfrischend	
<b>LEICHTES HEFE-WEIZEN</b> 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.	
<b>DUNKLES HEFEWEIZEN</b> Obergärig .....	0,5 L – 4,60 €
„Mit feiner Hefe“ 5,3% vol.	
Die malzaromatische Hefe-Weizen-Alternative.	
Nach überliefelter Handwerkskunst gebraut.	
<b>HOPSOUL HELLES</b> Natur belassen .....	0,33 L – 4,90 €
„zweifach kaltgehopft“ 5,1% vol.	
2-fache Kalthopfung mit den Aromahopfensorten Hallertau Blanc und Yellow Sub	

## ALKOHOLFREI

<b>KÖNIGSBRÄU ALKOHOLFREI</b> .....	0,5 L – 4,40 €
(nach Pilsener Brauart)	
<b>ERDINGER HEFE-WEIZEN</b> .....	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) .....	<b>6,50 €</b>
Tafelwasser spritzig (0,5 L) .....	<b>3,90 €</b>
Teinacher medium/still (0,25 L) .....	<b>3,40 €</b>
Tafelwasser spritzig (0,3 L) .....	<b>3,20 €</b>
Limonaden (Cola <sup>1,3,9</sup> , Orange <sup>1,3,9</sup> , Spezi <sup>1,3,9</sup> , Zitrone <sup>1,3,9</sup> , zuckerfreie Cola <sup>1,3,9,11</sup> ) (0,5 L) .....	<b>4,50 €</b>
Limonaden (Cola <sup>1,3,9</sup> , Orange <sup>1,3,9</sup> , Spezi <sup>1,3,9</sup> , Zitrone <sup>1,3,9</sup> , zuckerfreie Cola <sup>1,3,9,11</sup> ) (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Apfel-Schorle (0,5 L) .....	<b>4,50 €</b>
Apfel-Schorle (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Johannisbeer-Schorle (0,5 L) .....	<b>4,50 €</b>
Johannisbeer-Schorle (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Maracuja-Schorle (0,5 L) .....	<b>4,50 €</b>
Maracuja-Schorle (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Orangensaft-Schorle (0,5 L) .....	<b>4,50 €</b>
Orangensaft-Schorle (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Bio- Holunder-Schorle mit Limette & Minze (0,4 L) ...	<b>4,30 €</b>
Bio- Ingwer-Schorle mit Limette & Minze (0,4 L) ....	<b>4,30 €</b>
Rhabarber -Spritz (0,3 L) .....	<b>3,50 €</b>
Eistee Pfirsich (0,33 L) .....	<b>3,90 €</b>
G.O.A.T. Energy-Spritz (0,33 L) .....	<b>3,50 €</b>

## ... eine leckere Erfrischung!

davon, dazu, danach oder einfach so zwischendurch

<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1</sup> .....	<b>7,00 €</b>
Aperol, Wasser, feinperlicher Sekt & Orange	
<b>INGE SPRIZZ</b> .....	<b>7,00 €</b>
feinperlicher Sekt, Bio-Inge-Ingwersirup, Wasser, Limette, Minze	
<b>HUGO</b> .....	<b>7,00 €</b>
feinperlicher Sekt mit Bio-Holunderblüten sirup, Wasser, Limette & Minze	
<b>PAMPELLE L'APÉRO SPRIZZ</b> <sup>1</sup> .....	<b>7,00 €</b>
feinperlicher Sekt mit Wasser & Grapefruit	
<b>BELLA ROSSA WILD BERRY – SPRIZZ</b> .....	<b>7,00 €</b>
Bella Rossa Likör, Schweppes Wild Berry, Beeren	
<b>NEGRONI COCKTAIL</b> <sup>1</sup> .....	<b>8,00 €</b>
mit Malfy Gin Originale, Campari und Martini Rosato	
<b>MALFY GIN ROSA „WINTER“</b> <sup>1,2,11</sup> .....	<b>8,00 €</b>
mit Schweppes Wild Berry, Limettensaft, getrockneten Cranberries und Zimtstange	
<b>PER SE APRITIVO AUF EIS (10cl)</b> <sup>1</sup> .....	<b>7,00 €</b>
mit Orangen zeste – leicht, fruchtig mit Zitrus aromen und zugleich würzig – mehrfach ausgezeichneter portugiesischer Aperitif	

## MIT BIER

<b>„ZWICKEL - HUGO“</b> .....	<b>6,50 €</b>
Königsbräu Zwickel, feinperlicher Sekt & Bio-Holunder-Sirup	
<b>„WEIZEN SPRIZZ“</b> <sup>1</sup> .....	<b>6,50 €</b>
Königsbräu Hefe Weizen mit feinperlicher Sekt & Aperol	
<b>„ PILS ROYAL“</b> .....	<b>6,50 €</b>
Königsbräu Pils mit feinperlicher Sekt & Creme de Cassis	

## ... ALKOHOLFREI

<b>FREIKOPF „SUNPÉRO SPRITZ“</b> <sup>1,2,11</sup> .....	<b>7,00 €</b>
mit alkfr. Secco und Orange	
<b>FREIKOPF „GREEN“ Tonic Grapefruit</b> <sup>1,2,10,11</sup> ....	<b>7,00 €</b>
Freikopf Green, Grapefruit Tonic Water, Grapefruit Saft, Grapefruit und Granatapfelkerne	
<b>FREIKOPF „HUGO“</b> .....	<b>7,00 €</b>
Freikopf Se_co mit Bio-Holundersirup, Wasser, Limette und Minze	
<b>FREIKOPF „NEGRONI“</b> <sup>1,2,11</sup> .....	<b>7,00 €</b>
Freikopf Green und Sunpéro mit Traubensaft und Orangen zeste	
<b>GINGER FLOREALE</b> <sup>1,10</sup> .....	<b>7,00 €</b>
Martini Floreale, Ginger Beer und Minze	

## 👑 SUPPEN/VORSPEISEN

**RINDERKRAFTBRÜHE** <sup>1,2,7,8</sup> ..... 6,90 €  
mit Maultaschen und Backerbsen

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** ..... 6,50 €  
vom Buffet

Unsere Salate sind frisch zubereitet und daher frei von Zusatzstoffen  
Unser Hausdressing und andere Salat die mit Mayo-Dressing  
angemacht wurden enthalten <sup>1</sup> und <sup>2</sup>.  
Salate mit Fleischerzeugnissen enthalten <sup>1,2,7</sup> und <sup>8</sup>.

## 👑 HAUPTGERICHTE RIND

**RUMPSTEAK (250G)** ..... 34,90 €  
mit Kräuter-Butter, Bratkartoffeln & Salat vom  
Buffet

**ZWIEBELROSTBRATEN** <sup>2,7,8</sup> (220G) ..... 33,90 €  
mit Röstzwiebeln, gebratener Maultasche,  
Spätzle & Salat vom Buffet

**GESCHMORTE OCHSENBACKEN** ..... 28,90 €  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelgratin & Salat vom  
Buffet

**„CORDON ROUGE“** <sup>1,2,7,8</sup> ..... 32,90 €  
Rindersteak gefüllt mit Schwarzwälder Schinken  
und Käse, Schalotten-Sauce, Pommes frites  
& Salat vom Buffet

## 👑 HAUPTGERICHTE KALB

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

## 👑 HAUPTGERICHTE SCHWEIN

**CORDON BLEU** <sup>1,2,7,8</sup> ..... 24,90 €  
mit Pommes frites & Salat vom Buffet

**SCHWEINEMEDAILLONS** ..... 26,90 €  
in Calvados-Sauce, Spätzle & Salat vom Buffet

**SCHNITZEL „WIENER ART“** ..... 21,50 €  
mit Pommes frites & Salat vom Buffet

## 🌿 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

**KÄSESPÄTZLE** <sup>2</sup> ..... 16,90 €  
mit Emmentaler, Bergkäse, Röstzwiebeln & Salat vom  
Buffet

## 👑 SALATTELLER, KLEINE GERICHTE & VESPER

**GROßER GEMISCHTER SALAT** ..... 13,00 €  
vom Buffet

**„SALAT CHEF“** <sup>1,2</sup> ..... 30,90 €  
mit Rumpsteak und Kräuterbutter

**„SALAT KÖNIG“** <sup>1,2</sup> ..... 21,50 €  
mit panierter Schnitzelstreifen vom Schwein

**„SALAT SCHWÄBISCH“** <sup>1,2,7,8</sup> ..... 19,90 €  
mit gebratenen hausgemachten Maultaschen

**HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN** <sup>2,7,8</sup> ..... 15,90 €  
mit Speck-Zwiebelschmelze, Spiegelei,  
Braten-Sauce und Kartoffelsalat

**GEBRATENER LEBERKÄSE** ..... 15,90 €  
mit Spiegelei, Pommes frites & Salat vom Buffet

**WURSTSALAT / SCHWEIZER WURSTSALAT** <sup>1,2,7,8</sup> ... 12,90 €  
nach Art des Hauses dazu Baguette

## 👑 FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**MAULTASCHEN** <sup>2,7,8</sup> ..... 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 €

Unser Königs Garten ist immer einen Besuch wert  
– im Sommer ein idyllischer Biergarten, im Winter  
geselliges Feiern im „Hüttenzauber“.



Website



Instagram



Facebook

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

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

## HAUPTGERICHTE

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

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

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

# Desserts

<b>MOHN-MARZIPAN-FONDANT</b> mit Mandarinen-Sorbet	<b>9,50 €</b>	<b>„HEISSE LIEBE“</b> drei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	<b>9,50 €</b>
<b>MOUSSE VON DER ZARTBITTER-SCHOKOLADE</b> mit Apfel- und Orangengelee auf Schokoerde	<b>9,50 €</b>	<b>AMARENA SCHOKOLADENBECHER</b> Amarena- und Schokoladeneis mit Amarena-Kirschen und Sahne	<b>9,50 €</b>
<b>„DREIERLEI VOM APFEL“</b> Apfel- Mousse, Calvados-Schokoladen- Parfait und Apfel-Küchle mit Zimt- Zucker	<b>9,50 €</b>	<b>„SORBET DREIERLEI“</b> (eigene Herstellung, je nach Tagesangebot)	<b>9,50 €</b>
<b>„SCHWARZWALDBECHER“</b> Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Kirsch-Schnaps	<b>9,50 €</b>	<b>AFFOGATO</b> eine Kugel Vanille-Eis mit doppeltem Espresso	<b>6,50 €</b>
		<b>BAUERNHOF-EIS vom MÄRKLESHOF:</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Stracciatella, Buttermilch-Maracuja und Zitrone <b>LANGNESE:</b> Walnuss <b>je Kugel 2,80€</b>	



[www.koenig-oggenhausen.de](http://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 Schwörnsheim

**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) Sprossenhaus Giengen

**WEIN/SEKT:** MaloWein Heidenheim, Schloss Affaltrach

**SPIRITUOSEN:**

Brennerei Feller Regglisweiler, Fein-Brennerei Prinz

**EIS:** Merkleshöfe Bauernhofeis