

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 ZWEIGELT	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/Muscoteller, 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 untergärtige 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 Untergärig	0,5 L – 4,40 €
„Erfrischung hat einen Namen“ 2,5% vol.	0,3 L – 3,50 €
(Spezial mit Zitronenlimoade)	
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 obergärtige 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 überliefelter Handwerkskunst gebraut.	
HOPSOUL HELLES Natur belassen	0,33 L – 4,90 €
„zweifach kaltgehopft“ 5,1% vol.	
2-fache Kalthopfung mit den Aromahopfensorten 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 ^{1,3,9} , Orange ^{1,3,9} , Spezi ^{1,3,9} , Zitrone ^{1,3,9} , zuckerfreie Cola ^{1,3,9,11}) (0,5 L)	4,50 €
Limonaden (Cola ^{1,3,9} , Orange ^{1,3,9} , Spezi ^{1,3,9} , Zitrone ^{1,3,9} , zuckerfreie Cola ^{1,3,9,11}) (0,3 L)	3,50 €
Apfel-Schorle (0,5 L)	4,50 €
Apfel-Schorle (0,3 L)	3,50 €
Johannisbeer-Schorle (0,5 L)	4,50 €
Johannisbeer-Schorle (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 €
Bio- Holunder-Schorle mit Limette & Minze (0,4 L) ...	4,30 €
Bio- 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 €

... eine leckere Erfrischung!

davon, dazu, danach oder einfach so zwischendurch

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

MIT BIER

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

... ALKOHOLFREI

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

👑 SUPPEN/VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE ^{1,2,7,8} 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 ¹ und ².
Salate mit Fleischerzeugnissen enthalten ^{1,2,7} und ⁸.

👑 HAUPTGERICHTE RIND

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

ZWIEBELROSTBRATEN ^{2,7,8} (220G) 33,90 €
mit Röstzwiebeln, gebratener Maultasche,
Spätzle & Salat vom Buffet

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

„CORDON ROUGE“ ^{1,2,7,8} 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 ^{1,2,7,8} 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

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

🌿 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE ² 16,90 €
mit Emmentaler, Bergkäse, Röstzwiebeln & Salat vom
Buffet

👑 SALATTELLER, KLEINE GERICHTE & VESPER

GROßER GEMISCHTER SALAT 13,00 €
vom Buffet

„SALAT CHEF“ ^{1,2} 30,90 €
mit Rumpsteak und Kräuterbutter

„SALAT KÖNIG“ ^{1,2} 21,50 €
mit panierten Schnitzelstreifen vom Schwein

„SALAT SCHWÄBISCH“ ^{1,2,7,8} 19,90 €
mit gebratenen hausgemachten Maultaschen

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN ^{2,7,8} 15,90 €
mit Speck-Zwiebelschmelze, Spiegelei,
Braten-Sauce und Kartoffelsalat

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

WURSTSALAT / SCHWEIZER WURSTSALAT ^{1,2,7,8} ... 12,90 €
nach Art des Hauses dazu Baguette

👑 FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MAULTASCHEN ^{2,7,8} 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

Saisonale Gerichte

SUPPEN / VORSPEISEN

TOMATEN-CREMESUPPE mit Burrata	7,90 €	RINDERKRAFTBRÜHE mit Leberknödel	7,90 €
“CEASAR SALAD” Romana-Salat mit würzigem Parmesan-Dressing, dazu rosa Roast beef	14,90 €	KRUSTENTIER-MAULTASCHEN auf Beluga-Linsensalat und gebackener Garnele	14,90 €
ZIEGENKÄSE-TARTELETTES mit Portweinfeigen und karamellisierten Nüssen	13,90 €		

HAUPTGERICHTE

„DREIERLEI BÄCKCHEN“ KALB MIT PANKO PANIERT; SCHWEIN UND OCHSE mit Röstzwiebeln, Kartoffel-Gratin & gem. Salat vom Buffet	29,90 €	ROSA LAMMRÜCKEN im Kräutermantel mit Portwein-Sauce, Ratatouille dazu Thymian- Kartoffelkrapfen & Salat vom Buffet	32,90 €
SAUERBRATEN mit Hefeknöpfle & gem. Salat vom Buffet	26,90 €	GEBRATENE ALBOOCKELBRUST auf Tomaten-Fregola-Risotto & Salat vom Buffet	28,90 €
RIB EYE STEAK VOM JUNGBULLEN (300g) mit Portwein-Sauce, dazu Bratkartoffeln & Salat vom Buffet	35,90 €	CURRY-WOK MIT GARNELEN Grillgemüse und Tagliatelle; dazu Salat vom Buffet	28,90 €
TAFELSPITZ VOM KALB mit Meerrettich-Sauce, Bratkartoffeln & gem. Salat vom Buffet	26,90 €	GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET mit Grillgemüse und Tomaten-Fregola- Risotto dazu Salat vom Buffet	28,90 €
„GAISBURGER MARSCH“ Eintopf mit Rinderbrühe, Tafelspitz, Kartoffeln und Spätzle dazu gem. Salat vom Buffet	22,90 €		

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

SÜSSKARTOFFEL-LINSEN-DAL (vegan) mit Fregola Sarda & gem. Salat vom Buffet	21,90 €	KÄSPRESS-KNÖDEL auf Ratatouille und gem. Salat vom Buffet	21,90 €
CURRY-WOK mit Grillgemüse und Tagliatelle dazu Salat vom Buffet	21,90 €		

Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT mit Vanille-Eis	9,50 €	„HEISSE LIEBE“ drei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,50 €
SCHOKOLADEN-PANNA COTTA mit Ananas-Salat und Litchi-Sorbet	9,50 €	AMARENA SCHOKOLADENBECHER Amarena- und Schokoladeneis mit Amarena-Kirschen und Sahne	9,50 €
QUARK-KNÖDEL mit Zwetschgen- Röster und Vanille-Eis	9,50 €	„SORBET DREIERLEI“ (eigene Herstellung, je nach Tagesangebot)	9,50 €
GRIESFLAMMERIE mit karamellisierten Äpfeln und Bananensorbet	9,50 €	AFFOGATO eine Kugel Vanille-Eis mit doppeltem Espresso	6,50 €
„SCHWARZWALDBECHER“ Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Kirsch-Schnaps	9,50 €	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 Schwörheim

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