

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

## ROTWEINE

<b>BLAUER ZWIEGELT .....</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, Württemberg	0,1 L – 3,20 €
<b>TROLLINGER MIT LEMBERGER .....</b>	0,2 L – 6,50 €
Weingut Friedauer, Bad Friedrichshall, Württemberg	0,1 L – 3,20 €
<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 - Weingut Marrenon, Rhone, Frankreich	0,1 L – 3,80 €

## WEINE 0.0% ALK. & VEGAN

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

## 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 untergärige 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 obergärige 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 überlieferter Handwerkskunst gebraut.	
<b>HOPSOUH ELLES</b> 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

<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) .....	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 <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) .....	4,50 €
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) .....	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 €

## 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. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 13. gewachst

# ... eine leckere Erfrischung!

davor, dazu, danach oder einfach so zwischendurch

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

## MIT BIER

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

## ... ALKOHOLFREI

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

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker,  
5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen),  
9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 13. gewachst

# Saisonale Gerichte

## SUPPEN / VORSPEISEN

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

## HAUPTGERICHTE

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

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

<b>SÜSSKARTOFFEL-LINSEN-DAL (vegan)</b> mit Fregola Sarda & gem. Salat vom Buffet	21,90 €	<b>KÄSPRESS-KNÖDEL</b> 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** 9,50 €  
mit Vanille-Eis

**SCHOKOLADEN-PANNA COTTA** mit 9,50 €  
Ananas-Salat und Litchi-Sorbet

**QUARK-KNÖDEL** mit Zwetschgen- 9,50 €  
Röster und Vanille-Eis

**GRIESFLAMMERIE** mit karamellisierten 9,50 €  
Äpfeln und Bananensorbet

**„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](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 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) Sprossenhaus Giengen

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

**SPIRITUOSEN:**

Brennerei Feller Regglisweiler, Fein-Brennerei Prinz

**EIS:** Merckeshöfe Bauernhofeiss