

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 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 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.

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 ^{1,3,9} , Orange ^{1,3,9} , Spezj ^{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} , Spezj ^{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 €

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 Fleischzeugnissen), 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 13. gewachst

... eine leckere Erfrischung!

davor, dazwischen, danach oder einfach so zwischendurch

APEROL SPRIZZ ¹	7,00 €
Aperol, Wasser, feinperliger Sekt & Orange	
INGE SPRIZZ	7,00 €
feinperliger Sekt, Bio-Inge-Ingwersirup, Wasser, Limette, Minze	
HUGO	7,00 €
feinperliger Sekt mit Bio-Holunderblütensirup, Wasser, Limette & Minze	
PAMPELLE L'APÉRO SPRIZZ ¹	7,00 €
feinperliger 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	8,00 €
mit Schweppes Wild Berry, Beeren	
PER SE APRITIVO AUF EIS (10cl) ¹	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 & Bio-Holunder-Sirup	
„WEIZEN SPRIZZ“ ¹	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“ ^{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 Secco mit Bio-Holundersirup, Wasser, Limette und Minze	
FREIKOPF „NEGRONI“ ^{1,2,11}	7,00 €
Freikopf Green und Sunpéro mit Traubensaft und Orangenzeste	
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

🌿 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

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

PAPRIKA-CREMESUPPE mit scharfer Chorizo	7,90 €	GEBACKENER BURRATA mit buntem Tomatensalat	12,50 €
ROSA ROASTBEEF VOM JUNGBULLEN mit Avocado-Crème und Kräuterbaguette	13,90 €	LACHSTRANCHE MIT ORANGE GEBEIZT auf Orangen-Fenchelsalat mit Limetten- Crème fraîche	14,90 €

👑 HAUPTGERICHTE

„DREIERLEI BÄCKCHEN“ KALB MIT PANKO PANIERT; SCHWEIN UND OCHSE mit Röstzwiebeln, Kartoffel-Gratin & Salat vom Buffet	29,90 €	ROSA LAMMRÜCKEN im Kräutermantel mit Portwein-Sauce, Erbsen-Püree, kleinen gebratenen Kartoffeln & Salat vom Buffet	32,90 €
SHORT RIBS (RIND) SOUS VIDE GEGART mit Coleslaw, Pommes frites & Salat vom Buffet	29,90 €	INVOLTINI VOM ALBGOCKEL mit Bergkäse, Paprika und Geflügel- Salami, dazu Pfifferlings-Fregola- Risotto & Salat vom Buffet	29,90 €
RIB EYE STEAK (300g) VOM JUNGBULLEN dazu Ofenkartoffel mit Zaziki & Salat vom Buffet	38,90 €	GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET mit Paprikasauce, kleinen gebratenen Kartoffeln & Salat vom Buffet	28,90 €
TAFELSPITZ VOM KALB mit Pfifferlings-Rahmsauce, Kartoffelpüree & Salat vom Buffet	26,90 €	SALAT „FISCHFREUND“ großer gemischter Salat mit gebratener Lachsforelle und Kräuterbutter	24,90 €
SALAT „SPORTLER“ großer gemischter Salat mit gebackenem Albgoeckel	22,90 €		

🌿 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

FREGOLA-SARDA- RISOTTO mit frischen Pfifferlingen & Salat vom Buffet	22,50 €	CHILI SIN CARNE (Linsen, Bohnen, Mais) mit Kartoffelpüree & Salat vom Buffet Vegan: mit Fregola Sarda	20,50 €
OFENKARTOFFEL (vegan) mit Gemüse-Bolognese & Salat vom Buffet	20,50 €		

Allergene und Zusatzstoffe unserer
Speisen finden Sie hier



Unser Service-Team berät Sie
gerne bei Ihrer Speisenauswahl.



Desserts

„HEISSE LIEBE“ drei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,50 €	AMARENA SCHOKOLADENBECHER Amarena- und Schokoladeneis mit Amarena-Kirschen und Sahne	9,50 €
ANANAS-PANNA COTTA mit frischer Ananas und Pina Colada-Sorbet	9,90 €	„SORBET DREIERLEI“ (eigene Herstellung, je nach Tagesangebot)	9,90 €
QUARK-KNÖDEL mit Mandelkruste, Kirsch-Ragout und Vanille-Eis	9,90 €	AFFOGATO eine Kugel Vanille-Eis mit doppeltem Espresso	6,50 €
JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE mit Brombeer-Grütze	8,50 €	BAUERNHOF-EIS vom MÄRKLESHOF: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Stracciatella, Buttermilch-Maracuja und Zitrone	
„SCHWARZWALDBECHER“ Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Kirsch-Schnaps	9,50 €	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 Schwörsheim

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: Merckleshöfe Bauernhofeis