

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 ZWIEGELT	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/Muscateller, 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 ELLES 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 €
Pepsi Cola, Schwip Schwap, Schwip Schwap Orange, 7up und Pepsi Cola Zero (0,5 L)	4,50 €
Pepsi Cola, Schwip Schwap, Schwip Schwap Orange, 7up und Pepsi Cola Zero (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 €
Schweppes Bitter Lemon (0,2 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 €

... eine leckere Erfrischung!

davor, dazwischen, danach oder einfach so zwischendurch

APEROL SPRIZZ	7,50 €
Aperol, Wasser, feinperliger Sekt & Orange	
INGE SPRIZZ	7,50 €
feinperliger Sekt, Bio-Inge-Ingwersirup, Wasser, Limette, Minze	
HUGO	7,50 €
feinperliger Sekt mit Bio-Holunderblütensirup, Wasser, Limette & Minze	
PAMPELLE L'APÉRO SPRIZZ	7,50 €
feinperliger Sekt mit Wasser & Grapefruit	
BELLA ROSSA WILD BERRY – SPRIZZ	7,50 €
Bella Rossa Likör, Schweppes Wild Berry, Beeren	
NEGRONI COCKTAIL	8,50 €
mit Malfy Gin Originale, Campari und Martini Rosato	
MALFY GIN ROSA	8,50 €
mit Schweppes Wild Berry, Beeren	
PER SE APRITIVO AUF EIS (10cl)	6,00 €
mit Orangenzeite – leicht, fruchtig mit Zitrusaromen und zugleich würzig – mehrfach ausgezeichnete portugiesische Aperitif	

MIT BIER

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

... ALKOHOLFREI

FREIKOPF „SUNPÉRO SPRITZ“	7,50 €
mit alkfr. Secco und Orange	
FREIKOPF „GREEN“ Tonic Grapefruit	7,50 €
Freikopf Green, Grapefruit Tonic Water, Grapefruit Saft, Grapefruit und Granatapfelkerne	
FREIKOPF „HUGO“	7,50 €
Freikopf Secco mit Bio-Holundersirup, Wasser, Limette und Minze	
FREIKOPF „NEGRONI“	7,50 €
Freikopf Green und Sunpéro mit Traubensaft und Orangenzeite	
GINGER FLOREALE	7,50 €
Martini Floreale, Ginger Beer und Minze	

👑 SUPPEN/VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE 6,90 €
mit Maultaschen und Backerbsen

KLEINER GEMISCHTER SALAT 6,50 €
vom Buffet

👑 HAUPTGERICHTE RIND

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

ZWIEBELROSTBRATEN (220G) 33,90 €
mit Röstzwiebeln, gebratener Kalbs-Maultasche, Spätzle & Salat vom Buffet

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

„CORDON ROUGE“ 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 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



Für Allergene und Zusatzstoffe unserer Speisen bitte den QR-Code scannen.
Unser Service-Team berät Sie gerne bei Ihrer Speisenauswahl.

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

🌿 HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

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

👑 SALATTELLER, KLEINE GERICHTE & VESPER

GROßER GEMISCHTER SALAT 13,00 €
vom Buffet

„SALAT CHEF“ 30,90 €
mit Rumpsteak und Kräuterbutter

„SALAT KÖNIG“ 21,50 €
mit panierten Schnitzelstreifen vom Schwein

„SALAT SCHWÄBISCH“ 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 & Salat vom Buffet

WURSTSALAT / SCHWEIZER WURSTSALAT 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 €

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

KOHLRABI-CREMESUPPE mit gebackener Garnele und scharfer Chorizo	7,90 €	DREIERLEI VOM ZIEGENKÄSE Ziegenkäsemousse, Ziegenkäseis und gebackener Ziegenkäse mit Apfel-Quittenragout	13,50 €
RINDERTARTAR VOM JUNGBULLEN (150g) klassisch mariniert mit Kapern, Sardellen und Essiggurken dazu Wachtelspiegelei	14,90 €	GEBEIZTES LACHSFORELLEN-FILET mit Meerrettich-Panna Cotta	14,90 €

HAUPTGERICHTE

„DREIERLEI BÄCKCHEN“ vom Kalb paniert mit Panko, Schwein und Ochse dazu Röstzwiebel, Kartoffelgratin & Salat vom Buffet	29,90 €	ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN im Kräutermantel mit Portwein-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Steckrüben-Püree mit Parmesan & Salat vom Buffet	32,90 €
KALBS-STEAK SOUS VIDE GEGART mit Panko paniert, Portwein-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Steckrüben-Püree mit Parmesan & Salat vom Buffet	32,90 €	„INVOLTINI“ VOM ROASTBEEF mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto und Parmaschinken dazu Tomaten-Polenta & Salat vom Buffet	32,90 €
RIB-EYE-STEAK (300g) VOM JUNGBULLEN mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Salat vom Buffet	38,90 €	„GOLDEN COIN“ Ragout von der geschmorten Rinderbeinscheibe dazu Kartoffelgratin & Salat vom Buffet	27,90 €
GEBRATENE MAISHÄHNCHEN-BRUST SUPREME mit Pommery-Senfsauce, zweierlei Püree von Steckrübe und Kartoffel sowie Roter-Beete und Kichererbse dazu Salat vom Buffet	28,90 €	GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET mit gebratenem Gemüse, Pommery-Senf-Sauce, Kartoffel-Steckrüben-Püree mit Parmesan & Salat vom Buffet	28,90 €
„KÖNIG`S CLUB-SANDWICH mit Rosa Roastbeef, Cocktailsauce und Spiegelei & Salat vom Buffet	24,90 €	GEBRATENE GARNELEN mit Curry-Gemüse und hausgemachten Pappardelle & Salat vom Buffet	28,90 €
SALAT „FISCHFREUND“ großer gemischter Salat mit gebratener Lachsforelle und Kräuterbutter	24,90 €		

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE mit Curry-Gemüse & Salat vom Buffet	21,50 €	CHILI SIN CARNE (Linsen, Bohnen, Mais) mit Kartoffel-Steckrüben-Püree & Salat vom Buffet vegan: mit Fregola Sarda	20,50 €
MAISWAFFEL mit Rote Beete-Kichererbsen-Püree, gebratenem Gemüse und & Salat vom Buffet	21,50 €		

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 €
WALNUSS-SCHOKOLADEN-MOUSSE mit Birnen-Sorbet	9,90 €	„SORBET DREIERLEI“ (eigene Herstellung, je nach Tagesangebot)	9,90 €
QUARK-KNÖDEL mit Mandelkruste, Aprikosen-Ragout und Vanille-Eis	9,90 €	AFFOGATO eine Kugel Vanille-Eis mit doppeltem Espresso	6,50 €
MANGO-Crème Brûlée mit Eierlikör-Pfirsich-Parfait	9,90 €	BAUERNHOF-EIS vom MÄRKLESHOF: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Amarena, Stracciatella, Pistazie, LANGNESE: Walnuss	je Kugel 2,80€
„SCHWARZWALDBECHER“ Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und Kirsch-Schnaps	9,50 €		



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 Heußler, 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 Bauernhofeis