



königgut\*\*\*\*

Speisekarte



## Wissen Sie eigentlich, wie wir unsere Rindssuppe zubereiten?



### UNSERE ZUTATEN:

- Wasser
- Wurzelgemüse von Walser Gemüsebauern
- Rindfleisch und Rinderknochen von oberösterreichischen Bauern
- Wachholder
- Lorbeerblätter
- Muskatblüten
- Schwarzer Pfeffer
- Weißer Pfeffer
- Viel Zeit

### ZUM ABSCHMECKEN:

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss und Liebstockel zur Saison

Hin und wieder gibt es auch eine Kraftsuppe. Fragen Sie einfach mal nach!

## Tomatensuppe

Aus sonnengereiften Tomaten von der eigenen Landwirtschaft (Eiertomaten, Fleischtomaten, Ochsenherztomaten)

Solange der Vorrat reicht!



## Vorspeisen

GEFLÜGELSUPPE VOM HUHN NACH SAISON VOM HUHN AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl	€ 5,20
RINDSUPPE MIT FRITTATEN	€ 4,70
RINDSUPPE MIT GRIESSNOCKERL	€ 5,20
TOMATENSUPPE mit Schwarzbrotcroutons	€ 5,20
CARPACCIO VOM OBERIO RIND Rucola/Parmesan/Pesto/Weißbrot	€ 13,90



## Vegane und Vegetarische Gerichte

KICHERERBSENCURRY <i>Vegan</i> Reis/frischen Kräutern	€ 12,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI <i>Vegetarisch</i> Karottencreme/Walser Gemüse	€ 13,60
DINKELPASTA <i>Vegetarisch</i> Ziegenfrischkäse/Trüffelhonig	€ 15,80



## Aperitif

CAMPARI ODER APEROL ORANGE	€ 5,50
CAMPARI ODER APEROL SODA	€ 5,50
RIBISEL SPRIZZ	€ 5,30
PIFF-BIER 0,2 l	€ 2,70
APEROL SPRIZZ	€ 5,30
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	€ 4,50
GLAS REBENSPIEL SEKT BRUT	€ 4,90
FLASCHE REBENSPIEL SEKT BRUT	€ 34,30
FLASCHE PROSECCO D.O.C.G	€ 36,00



## Gerichte mit Fleisch aus österreichischer Herkunft

### Vom Schwein aus Oberösterreich

SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN Petersilienkartoffeln	€ 15,50
CORDON BLEU VOM SCHWEIN Petersilienkartoffeln	€ 16,90
KARTOFFELKNÖDEL GEFÜLLT MIT HAUSGERÄUCHERTEM SPECK Paprikaweißkraut / Kräuter	€ 13,90

### Vom Waldviertler Weidehuhn

CRISPY-CHICKEN SANDWICH Ananaschutney / Hausgemachte Curry-Mayo	€ 18,90
STEAKSANDWICH VOM HUHN Tomaten / karamellierte Zwiebel / Dip	€ 16,90
SCHNITZEL WIENER ART VOM HUHN Petersilienkartoffeln	€ 17,50
CORDON BLEU VOM HUHN Petersilienkartoffeln	€ 18,10
WALDVIERTLER KRÄUTERBACKHENDLFILET Blattsalat aus der eigenen Landwirtschaft	€ 18,10
GEGRILLTE HÜHNERBRUST Bunter Blattsalat/Kräuterdip	€ 16,50

### König-Guad Klassiker

STEAKSANDWICH VOM RIND Tomaten / karamellierte Zwiebel / Dip	€ 18,90
ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN Bratkartoffeln / Gemüse	€ 21,90
GESCHMORTE KALBSBACKERL Selleriecreme / glacierten Karotten	€ 21,50
KÖNIGGUT BURGER Rindfleisch vom Oberio / Nach Saison vom Huhn aus eigener Landwirtschaft, Hausgemachtes Burgerbrot / Tomate / karamellierte Zwiebel / Kräuterdip	€ 14,90



## Steaks

### Bestes Fleisch vom oberösterreichischem Oberio Rind

RIB EYE STEAK 300 G	€ 26,50
NEW YORK STRIP 300 G	€ 24,90
FILETSTEAK VOM OBERIO RIND 300 G aus Österreichischer Herkunft	€ 34,00

### (Beilage und Sauce Frei Wählbar)

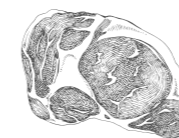
#### DIPS UND SAUCEN:

- Kräuterbutter
- Sauerrahmdip
- Zwiebelsauce
- Chilisaucen

Menüaufpreis für Seminarpauschalen  
und Gruppenmenüs:  
€ 14,- für Rib Eye und New York  
€ 19,- für Filet Steak

#### BEILAGEN:

- Reis € 3,90
- Grillgemüse € 4,50
- Wedges € 4,50
- Petersilienkartoffeln € 4,50
- Pommes Frites € 4,50
- Gemischter Beilagensalat € 4,90
- Grüner Salat € 4,90
- Bratkartoffeln € 4,50
- Knoblauchbaguette € 5,10



#### RIB EYE

Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fett-durchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.



#### NEW YORK STRIP

Das Rumpsteak, auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken des Rinds geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges Fleisch aus.



#### FILET

Das Rinderfilet wird aus dem Inneren der Lendenmuskulatur entnommen. Die Lende oder das sogenannte „Tenderloin“, wie sie in den USA bezeichnet wird, ist ideal zum Kurzbraten und macht edle Gerichte perfekt.



## Für unsere kleinen Gäste



KINDERWIENER VOM SCHWEIN mit Pommes frites	€ 10,50
KINDERWIENER VOM HUHN mit Pommes frites	€ 12,50
GRILLWÜRSTEL mit Pommes frites	€ 8,50
POMMES FRITES	€ 6,50



## Hausgemachte Pasta

WEIZENPASTA /SPECK-RAHM SAUCE Speck-Rahm Soße / frische Kräuter / Parmesan	€ 13,50
DINKELPASTA Räucherlachs / Pesto / Tomate/Pinienkerne	€ 15,80
HAUSGEMACHTE RAVIOLI Tomate/ Butter / Kräuter / Parmesan	€ 16,00



## Kleine Gerichte

SCHINKEN-KÄSE TOAST mit Salat	€ 6,90
WURSTSALAT Speckwurst/Essiggurkerl/Schwazbrot	€ 7,90
ROASTBEEFSANDWICH Getoastetes Weißbrot / Roastbeef / Senf / Dip	€ 9,50



## Beilagen

GEMISCHTER SALAT	€ 4,90
GRÜNER SALAT	€ 4,90
KNOBLAUCHBAGUETTE	€ 5,10
PORTION GEGRILLTES GEMÜSE	€ 4,50
PORTION REIS	€ 3,90
PORTION POMMES FRITES	klein € 4,50 groß € 6,50
PORTION WEDGES	klein € 3,90 groß € 6,90
PORTION PETERSILIENKARTOFFELN	€ 4,50
KARTOFFELSALAT	€ 4,50
DEMI GLACE „Königin der Saucen“ bekannt für ihre dunkle Farbe	€ 2,00
KRÄUTERBUTTER	€ 0,80
PREISELBEEREN	€ 0,30

**SELBST-  
GEMACHTE  
NUDELN**

sind auch im  
König-guat  
Hofladen  
erhältlich.



## Bio-Eis zum Genießen

Bio-Milch kommt zu 100 % aus dem Flachgau

### Eisbecher

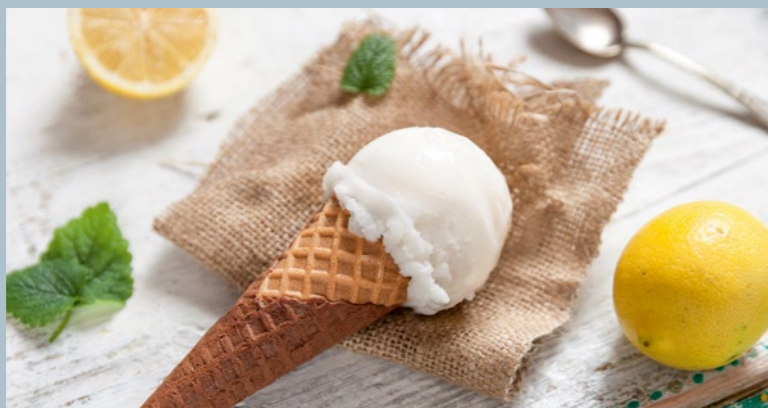
<b>EISKAFFEE</b> Vanilleeis / Doppelter Espresso / Schlagobers	€ 6,90
<b>KINDERBECHER</b> Erdbeereis / Schokoladeneis / Vanilleeis	€ 4,90
<b>SCHOKO NUSS BECHER</b> Weiße Tonkabohne / Schokolade / Haselnuss / Schlagobers	€ 8,50

### Sorbet

<b>SCHWARZE RIBISEL</b>	€ 2,00
<b>MARILLEN</b>	€ 2,00
<b>ERDBEEREN</b>	€ 2,00
<b>ZITRONE</b>	€ 2,00

### Milcheis

<b>VANILLEEIS</b>	€ 2,00
<b>SCHOKOLADE</b>	€ 2,00
<b>HASELNUSS</b>	€ 2,00
<b>JOGHURT</b>	€ 2,00
<b>WEISSE SCHOKOLADE- TONKABOHNEN</b>	€ 2,00



### Dessert

<b>HAUSGEMACHTER STRUDEL</b> Vanilleeis / Schlagobers	€ 5,10
<b>SCHOKOKUCHEN „MEDIUM“</b> (15 min Wartezeit) Weißes Schokoladen-Tonkabohnen Eis / Schlagobers	€ 11,80
<b>EISPALATSCHINKE</b> Vanilleeis / Schokosoße / Schlagobers/ Mandelblätter	Stück € 5,80 Portion € 9,60
<b>PALATSCHINKE</b> hausgemachte Marillenmarmelade / Marillensorbet / Schlagobers	Stück € 6,10 Portion € 9,50
<b>DESSERT IM GLAS</b>	€ 4,50



### Kaffee

<b>VERLÄNGERTER</b>	€ 3,70
<b>ESPRESSO</b>	€ 3,10
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	€ 4,20
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 4,20
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 4,50
<b>HAFERL KAFFEE</b>	€ 4,50



### Tee

<b>KRÄUTERTEE</b>	€ 3,90
<b>GRÜNER TEE</b>	€ 3,90
<b>SCHWARZTEE</b>	€ 3,90
<b>FRÜCHTETEE</b>	€ 3,90
<b>PFEFFERMINZTEE</b>	€ 3,90

*Mit allen Wünschen sind Sie bei unserem Serviceteam bestens beraten. Immer einen coolen Spruch auf Lager oder einfach ein netter Plausch. Bei Alois, Vroni, Tomislav, Nadine, Gregor und Christine sind Sie bestens aufgehoben.*



UNSER SERVICETEAM

**Probieren Sie die Säfte aus der hauseigenen Landwirtschaft**

Auch erhältlich im Hofladen. Fragen Sie einfach an der Rezeption!



**Alle Säfte gespritzt auf 0,4 l**

APFEL-KAROTTE	€ 3,90
MULTI	€ 3,90
APFEL	€ 3,90
ERDBEERE	€ 4,80
ROTE RIBISEL	€ 4,80
SCHWARZE JOHANNISBEERE	€ 4,80
HOLUNDERBLÜTEN	€ 3,90



**Zur Erfrischung**

**Alkoholfreie Getränke**

0,33 L VÖSLAUER MINERALWASSER PRICKELND & STILL	€ 3,40
0,75 L VÖSLAUER MINERALWASSER PRICKELND & STILL	€ 5,10
0,2 L COCA-COLA, FANTA, ALMDUDLER	€ 3,10
0,4 L COCA-COLA, FANTA, ALMDUDLER	€ 4,90
0,33 L COCA-COLA, LIGHT & ZERO	€ 3,90
0,25 L RED BULL	€ 5,10

Wir berechnen einen Servicebeitrag für Leitungswasser: 0,2 L € 0,50, 0,4 L € 1,00, 1,0 L € 2,50

**Bier vom Fass**

0,5 L STIEGL GOLDBRÄU	€ 4,80
0,3 L STIEGL GOLDBRÄU	€ 3,80
0,5 L PARACELSIUS BIO-ZWICKL	€ 5,10
0,3 L PARACELSIUS BIO-ZWICKL	€ 4,10
0,5 L KOZEL DUNKEL	€ 5,10
0,3 L KOZEL DUNKEL	€ 4,10
0,5 L RADLER (ALMDUDLER)	€ 4,80
0,3 L RADLER (ALMDUDLER)	€ 3,80
0,5 L FRANZISKANER HELL	€ 4,80
0,3 L FRANZISKANER HELL	€ 3,80

**Flaschenbiere**

0,5 L FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL	€ 4,90
0,5 L STIEGL SPORT WEISSE (ALKOHOLFREI)	€ 4,80
0,5 L STIEGL FREIBIER (ALKOHOLFREI)	€ 4,80
0,33 L CORONA EXTRA	€ 4,10

**Edelbrand aus der Walser Brennhammer**

SPECKBIRNE	€ 6,10
MARILLE	€ 6,10
ZWETSCHKE	€ 6,10
OBSTSEPTIKUM (OBSTLER)	€ 6,10
APFEL	€ 6,10
NUSSLIKÖR	€ 6,10





## Produkte aus unserer Umgebung

Weil es nicht egal ist, woher unsere Lebensmittel kommen! Und schon gar nicht was sie enthalten. Regional kaufen hat natürlich Vorteile für die Umwelt, für den regionalen Bauern und auch für Sie und Ihre Gesundheit. Erhalt der Artenvielfalt. Nachhaltiges Wirtschaften. Gesunde Böden. Kurze Transportwege schmälern zudem den CO2-Fußabdruck der Produkte.

# König-guat!

EIER, SPECK, GEMÜSE, SÄFTE, OBST, HONIG, ...

Diese Produkte beziehen wir aus unserer eigenen Landwirtschaft.



WIR SIND AMA-ZERTIFIZIERT

Wir erfüllen die AMA Gütesiegel Anforderungen der „AMA Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie“.



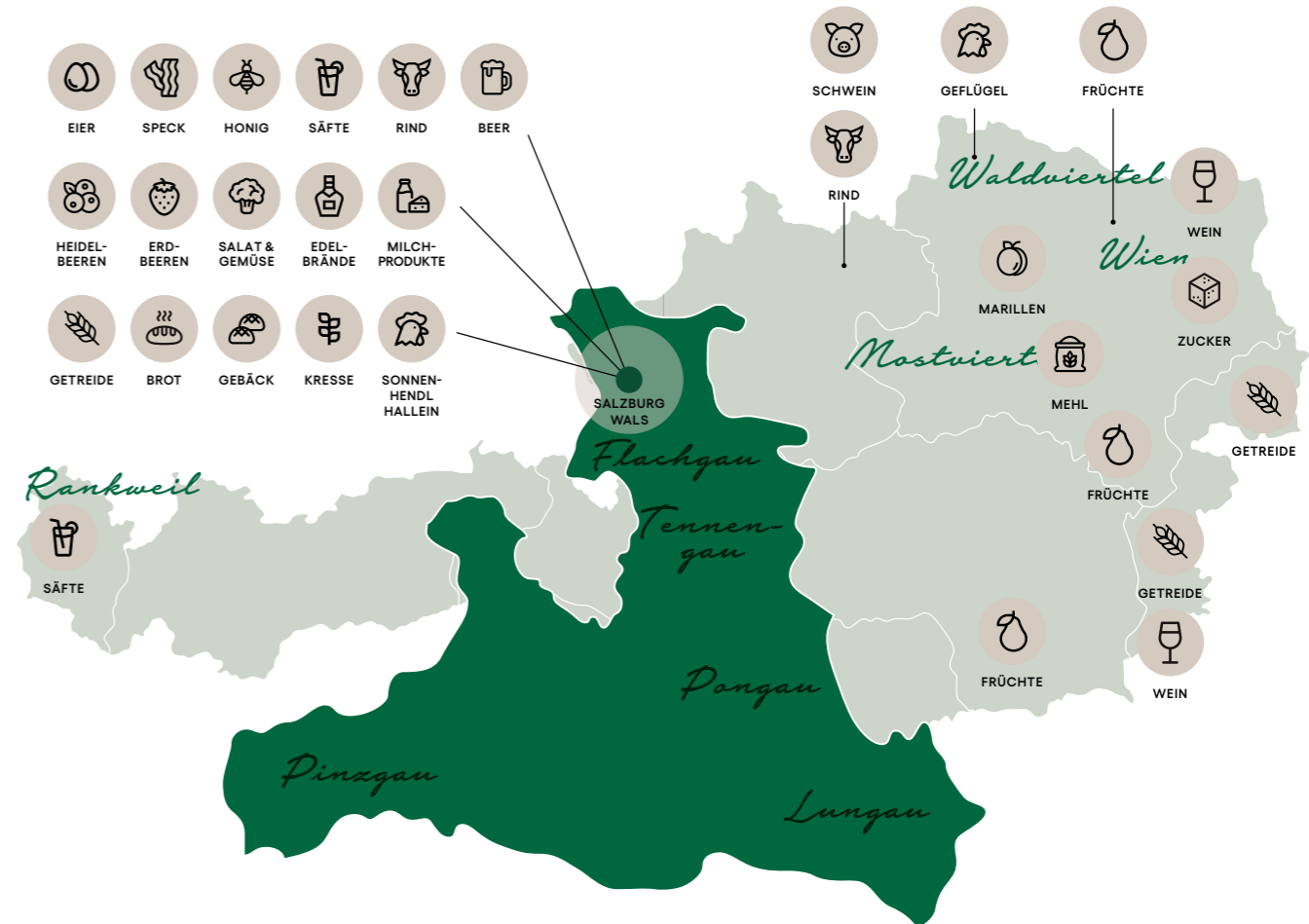
WIR HABEN DAS SALZBURGER LAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT:

Produkte, die mit dem Siegel ausgezeichnet werden, sind streng kontrolliert. Grundsätzlich gilt, dass die Lebensmittel und Urprodukte aus der Region SalzburgerLand kommen und eine Produktzertifizierung durchlaufen müssen.



## FLEISCH, WURSTWAREN, LEBERKÄSE

Firma Gourmetfein, 100 % gentechnikfrei, Fleischmarke Oberio Hofgenau, von kleinstrukturierter Landwirtschaft, Michaelnbach.



WEINE

aus allen Gebieten in Österreich.



EDELBRÄNDE UND ZIRBEN

Familie Seidl aus der Walser Brennhammer.



BIO NUDELGRIESS

Rosenfellner Mühle, Mostviertel, NÖ



## Erntefrisch

Wir wollen wissen, wo unsere Produkte herkommen. Deshalb finden nur Erzeugnisse aus unserer eigenen Landwirtschaft oder heimische Produkte den Weg in unsere Küche. Lebensmittel, die wir zukaufen, stammen ausschließlich aus Österreich. Wir stehen für Regionalität!

Freilandeier von glücklichen Hühnern & unser Königsgut Hofladen. Auf unserem Hof leben rund 450 Hühner und die haben vor allem eines: genügend Fläche in einem Freilaufgelände, dadurch Frischluft und eine gesunde Grün- und Bodenfläche für ausgiebiges Scharren und wohltuende „Sandbäder“. Dass man diese Bewegungsfreiheit auch schmeckt, versteht sich von selbst. Wie wäre es zum Frühstück mit einem Spiegelei, Omelette oder Rührei aus unserer Eier-Ecke? Probieren Sie es!



*Seit dem Winter 2020 könnt Ihr unsere eigenen Produkte wie Eier, selbstgemachte Nudeln, hausgemachten Speck, Fruchtsäfte aus eigener Produktion und vieles mehr in unserem Selbstbedienungsladen rund um die Uhr und sieben Tage die Woche einkaufen.*



*Die erste Familie,  
die man sich aussuchen kann.*



Ob an der  
Rezeption, im  
Service, in der Küche  
oder im Housekeeping?  
Vollzeit oder Teilzeit?

**GANZ EGAL!**

**ÜBRIGENS:  
WIR BILDEN AUCH  
LEHRLINGE  
AUS!**

**BEWIRB  
DICH JETZT  
UND WERDE  
TEIL UNSERER  
KÖNIGGUT-FAMILIE!**



Bewerbungen bitte an:  
[d.reiter@koeniggut-salzburg.at](mailto:d.reiter@koeniggut-salzburg.at)  
oder ruf einfach an unter:  
+43 (0)662 850393



könig  
gut  
\*\*\*\*

**HOTEL KÖNIGGUT**

Familie Reiter

Oberfeldstraße 1  
5071 Wals bei Salzburg  
Österreich

T: +43 (0)662 850393  
hotel@koeniggut-salzburg.at

**BESUCHE UNS AUCH ONLINE**

Hotel Königgut   hotel\_koeniggut

[www.koeniggut-salzburg.at](http://www.koeniggut-salzburg.at)



IOS



ANDROID

Hol dir die  
Königgut-App  
und plane deine Ausflüge  
rund ums Königgut

