



Ihr

Event

in Königgut!

Persönliche
Veranstaltungen
PLANEN SIE IHR EVENT!
Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier
oder Firmenfeier, bei uns
sind Sie richtig!



Event-Location Königgut FÜR JEDE VERANSTALTUNG DAS PASSENDE

Nutzen Sie das festliche Ambiente – bei uns im Königgut – ein Haus mit außergewöhnlichem Charme. Die perfekte Location zum Feiern! Ein Fest im großen Stil? Ungestörter Business-Lunch? Besinnliche Weihnachtsfeier? Familienfest im kleinen Rahmen? Oder eine traumhafte Hochzeit? Bei uns ist alles möglich! Das Königgut bietet verschiedenste Räumlichkeiten – je nach Anlass und Gästezahl – mit Platz für bis zu 250 Personen. Zudem: ein angenehmes Ambiente, eine fantastische Küche und perfekten Service. Vertrauen Sie unserem professionellen Team mit langjähriger Erfahrung! Wir verleihen Ihrer Festivität Glanz und Stimmung. Feiern im Königgut – einfach unvergesslich! Wir freuen uns schon auf Sie!

Familie Reiter und das Königgut-Team



Location RESTAURANT



MENÜ

- Menü nach Wahl
- Menüvorschläge
 - Menü 1
 - Menü 2
 - Menü 3
 - Menü 4

BUFFET

- Buffet nach Wahl
- Königgutbuffet
- Vitalbuffet
- Bauernbuffet
- Italienisches Buffet

Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet persönlich zusammenstellen.

SPEISEN IM WEINKELLER

- Buffet ab 30 Personen
- Kalte Jause
- Brat'l im Reindl
- Grillplatte
- Warme Jause
- Fondue
- À la carte
- Einfaches warmes Buffet
- Menü nach Wahl
- Speisekarte nach Wahl

Location WEINKELLER



Restaurant

MENÜ NACH WAHL

VORSPEISEN

- Salat vom Buffet mit verschiedenen Dressings
- Aufstriche mit Jour-Gebäck

NACHSPEISEN

- Schokolademousse mit frischen Früchten
- Grießflammerie auf Himbeermark
- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Topfenknödel
- Frischer Fruchtsalat
- Stück Eispalatschinke
- Crème brûlée
- Tiramisu fein garniert
- Hausgemachtes griechisches Joghurt mit karamellisierten Wallnüssen



SUPPEN

- Rindssuppe mit
 - Leberknödeln
 - Fritatten
 - Fleischstrudel
 - Grießnockerl
 - Nudeln
- Salzburger Knoblauchrahmsuppe
- Tomatensuppe mit Obershaube
- Kartoffelcremesuppe
- Salzburger Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlagen
- Bärlauchcremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)

HAUPTGEBÄCKE

- Schweinsbraten mit Semmelknödel und lauwarmem Speckkrautsalat
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bratkartoffeln und Cremespinat
- Cordon bleu vom Schwein mit Pommes
- Salzburger Schnitzel gefüllt mit Champignons, Schinken, Zwiebel, Frischkäse und Petersilie mit Petersilienkartoffeln
- Beiried, im Ganzen gebraten an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Spieß vom Hühnerfilet mit Ratatouille-Gemüse
- Putenstreifen in Cognacrahm mit Butternockerl und Karottengemüse
- Zanderfilet vom Grill an Mandlbutter und Kartoffeln
- Lachsforelle auf Dillrahmsauce und Gemüseris
- Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb oder Huhn mit Petersilienkartoffeln und Salat

Stellen Sie Ihr Menü zusammen!

- Geschmorter Rinderbraten in Wurzelsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut
- Steirischer Backhendlsalat mit Bratkartoffeln, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
- Maishendlbrust „Supreme“ auf Risotto, dazu Karottengemüse und feine Chilisauce

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Ravioli mit Zitronenbutter
- Hausgemachter Gemüsestrudel in Kräuterrahmsauce
- Gebackener Zucchini auf Spagetti mit Tomatensauce
- Gemüsetörtchen an Kräuterschaum
- Hausgemachte Nudeln in Olivenöl mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern



Restaurant MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Räucherlachstatar mit
Honig-Dill-Senfsauce und
Weißbrotscheiben



Tafelspitzsuppe mit
Grießnockerl



Frisches Lachsforellenfilet
vom Grill mit Garnelenspieß,
dazu Tomatenrisotto und
Basilikumschaum

oder

Rindermedaillons an
Rotweinjus mit frischem
Gemüse und Kartoffelgratin



Mousse von heller und
dunkler Schokolade auf
Fruchtspiegel

MENÜ 2

Schinken-Frischkäse-
Roulade mit Salatbouquet
und gegrilltem Schwarzbrot



Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und
steirischem Kernöl



Medaillons vom
Schweinefilet an
Pfefferrahmsauce mit
Pommes Duchesse
und Gemüse

oder

Frisches Forellenfilet mit
Thymianpolenta und
glacierten Kirschtomaten



Hausgemachtes Tiramisu

MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit
Walnüssen, karamellisierter
Ananas und gegrillten
Garnelen



Karotten-Orangencreme-
suppe mit Obershaube und
Orangenfilet



Gefüllte Maishendlbrust mit
Kräutertopfen an Chilisauce
auf hausgemachten Nudeln

oder

Frisches Saiblingsfilet vom
Grill mit Kräuterbutter und
Petersilienkartoffeln



Feines Eisparfait auf
Sauerrahmspiegel mit
frischen Früchten

MENÜ 4

Hausgeräucherter
Karreespeck mit Kren
und Melone



Tafelspitzsuppe mit
3erlei Einlagen



Wiener Schnitzel vom
Kalb mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

oder

Gemüsetörtchen mit
Kräutersauerrahm und
glacierten Kirschtomaten



Grießflammerie
mit Orangensalat

Restaurant

BUFFET NACH WAHL



VORSPEISEN

- Verschiedene Aufstriche mit Brot oder Baguettes
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemüsesticks mit Dip
- Gefüllte Champignons & gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatar
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrinen
- Rote Bete & Kohlrabicarpaccio
- Hausgemachte Frühlingssrollen
- Frischkäsetörtchen
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Verschiedene hausgemachte Terrinen
- Verschiedene hausgemachte Sulzen
- Roastbeef-Röllchen
- Königgut-Laibchen & Königgut-Burger
- Französischer Salat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen
- Bruschetta
- Antipasti
- Tomaten-Mozarella
- Thunfischsalat
- Vitello tonnato
- Carpaccio vom Rind & Gemüse
- Krabbencocktail
- Linsen mit Speck
- Schweinsbratencarpaccio
- Essigknödel
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Bauernburger
- Essigknacker



SUPPEN

- Feine Tafelspitzsuppe mit
 - Leberknödel
 - Fritatten
 - Fleischstrudel
 - Grießnockerl
 - Nudeln
 - Kaspressknödel
- Zuppa Pofesen Mille fanti
- Kräutercremesuppe
- Gemüsecremesuppe der Saison
- Salzburger Knoblauchrahmsuppe
- Tomatensuppe mit Obershaube
- Kartoffelcremesuppe
- Bärlauchcremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)



DESSERTS

- Frischer Fruchtsalat
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Zitronen-Topfenockerl
- Buttermilchmousse
- Karottenkuchen
- Crème brûlée
- Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse
- Griechisches Joghurt
- Panna Cotta
- Crostata (Linzerkuchen)
- Frischer Fruchtsalat
- Apfelstrudel
- Topfenknödel
- Buchteln mit Vanillesauce
- Zwetschken-Pofesen
- Äpfelradl

Restaurant

BUFFET NACH WAHL



HAUPTSPEISEN

- Schweinsbraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinsstelzen & gefüllter Schweinsbauch
- Bratwürste
- Gefüllte Paprika
- Faschierte Laibchen
- Forellenfilet
- Rinderbraten in Wurzelsauce
- Saltimbocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischer Fisch
- Gebratene Garnelen
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie-Entenbrust
- Beiriedschnitte im Ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Supreme“
- Mini Wiener Schnitzel vom Hendl
- Mini Cordon bleu vom Schwein
- Hähnchenroulade gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Rindermedaillons
- „Chicken Nuggets“ in Kokospanade
- Kalbsfilet

BEILAGEN

- Knödel
- Petersilienkartoffeln
- Sauerkraut
- Blaukraut
- Kasnocken
- Spätzle
- Wedges
- Erbsenreis
- Risotto
- Italienische Gemüsevariation
- Thymianpolenta
- Kartoffelgratin
- Reis
- Ofenkartoffeln
- Selleriepüree
- Gemüse der Saison
- Perlweizen mit Kräutern
- Rosmarinkartoffeln



Restaurant KÖNIGLICHES BUFFET



VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Verschiedene hausgemachte Terrinen
- Verschiedene hausgemachte Sulzen
- Roastbeef-Röllchen
- Königgut-Laibchen & Königgut-Burger
- Französischer Salat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen

SUPPENBUFFET:

- Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen
- Gemüsecremesuppe der Saison

DESSERTBUFFET:

- Crème brûlée
- Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat
- Griechisches Joghurt
- Gugelhupf

HAUPTSPEISEN:

- Frischer Fisch
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie-Entenbrust
- Beiriedschnitte im Ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Supreme“
- Mini Wiener Schnitzel vom Hendl
- Mini Cordon bleu vom Schwein
- Dazu gibt es Beilagen wie: Kartoffelgratin, Spätzle, Reis, Petersilienkartoffeln, Wedges, Ofenkartoffel und Knödel





Ihr Event
IM KÖNIGGUT



Restaurant VITALES BUFFET



VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemüsesticks mit Dip
- Gefüllte Champignons & gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatar
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrinen
- Rote Bete & Kohlrabiparade
- Hausgemachte Frühlingsschnecken
- Frischkäsetörtchen

SUPPENBUFFET:

- Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten
- Kräutercremesuppe

DESSERTBUFFET:

- Frischer Fruchtsalat
- Gefüllte Brandteigkrapfen
- Zitronen-Topfenockerl
- Buttermilchmousse
- Karottenkuchen

HAUPTSPEISEN:

- Frischer Fisch
- Hähnchenroulade gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Rindermedaillons
- „Chicken Nuggets“ in Kokospanade
- Kalbsfilet
- Dazu gibt es Beilagen wie:
Selleriepüree, Gemüse der Saison,
Reis, Perlweizen mit Kräutern und
Rosmarinkartoffeln



Restaurant BAUERNBUFFET



VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Schweinsbratencarpaccio
- Essigknödel
- Hausgemachte Sulzen & Terrinen
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Bauernburger
- Essigknacker

SUPPENBUFFET:

- Kraftsuppe mit Kaspressknödel und Frittaten
- Kartoffelcremesuppe

DESSERTBUFFET:

- Apfelstrudel
- Topfenknödel
- Buchteln mit Vanillesauce
- Zwetschken-Pofesen

HAUPTSPEISEN:

- Schweinsbraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinsstelzen & gefüllter Schweinsbauch
- Bratwürste
- Gefüllte Paprika
- Faschierte Laibchen
- Forellenfilet
- Rinderbraten in Wurzelsauce
- Dazu gibt es Beilagen wie: Knödel, Petersilienkartoffeln, Sauerkraut, Blaukraut, Kasnocken, Spätzle, Wedges und Erbsenreis



Restaurant

ITALIENISCHES BUFFET



VORSPEISENBUFFET:

- Bruschetta
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella
- Thunfischsalat
- Vitello tonnato
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Aufstriche mit Baguettes
- Carpaccio vom Rind & Gemüse
- Krabbencocktail
- Linsen mit Speck

SUPPENBUFFET:

- Zuppa Pofesen Mille fanti
- Tomatencremesuppe

DESSERTBUFFET:

- Tiramisu im Glas
- Mousse au Chocolat
- Pannacotta
- Crostata (Linzerkuchen)
- Frischer Fruchtsalat
- Crème brulée

HAUPTSPEISEN:

- Saltimbocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Rindermedaillons
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischer Fisch
- Gebratene Garnelen
- Dazu gibt es Beilagen wie: Risotto, italienische Gemüsevariation, Thymianpolenta und Kartoffeln





Weinkeller BUFFET – AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

- 6 – 8 verschiedene Salate (Kartoffel, Kraut, Karotte, Mais ...)
- Hausgeräucherter Speck
- Melonenspalten
- Vegi- und Fleischsulze
- Terrinen
- Schwarzbrot zum Selberschneiden

SUPPEN

- Klare Suppe
- Frittaten, Fleischstrudel und Schöberl

HAUPTSPEISEN

- Kasnockn
- Wiener Schnitzel
- Ripperl
- Hendlhaxen
- Schweinsbraten
- Gericht nach Wahl bzw. Saison
- Vegi-Gericht



BEILAGEN

- Gemüse
- Kartoffeln
- Knödel
- Pommes (Wedges)
- Beilage zum Fleisch nach Wahl

DESSERTBUFFET

- Tiramisu
- Obstsalat
- Torte
- Crème brûlée
- Schokomousse
- Gugelhupf

Weinkeller SPEISEN



KALTE JAUSE

- Schinken
- Schweinsbraten
- Speck
- Käse, Eier
- Königsgut-Laibchen
- Aufstriche und Butter
- Jausengemüse (Gurke, Paprika, Tomaten)
- Saures (Gurkerl, Pfefferoni, eingelegtes Gemüse, Senf, Kren)
- Gebäck, Schwarzbrot

BRATL IM REINDL

- Schweinsbraten (mit Wurzelgemüse im Reindl, Bratensaft)
- Ripperl
- Hendlhaxen
- Knödel
- Kartoffel
- 3 verschiedene Salate
- Kasnocken
- Schwarzbrot

GRILLPATTEN

- Schweins-Karree, Hühnerbrust und Beiried gegrillt
- Grillwürstl
- Grillgemüse
- Pommes (Wedges)
- Reis
- Kräuterbutter
- 3 Dips
- Serviert auf großen Holzplatten

WARME JAUSE

- Schinken
- Schweinsbraten
- Speck
- Käse, Eier
- Königsgut-Laibchen
- Aufstriche und Butter
- Jausengemüse (Gurke, Paprika, Tomaten)
- Saures (Gurkerl, Pfefferoni, eingelegtes Gemüse, Senf, Kren, Dip)
- Gebäck, Schwarzbrot

mit

- Hendlhaxen
- Ripperl
- Warme Königsgut-Laibchen
- 3 verschiedene Salate
- Wedges





Weinkeller FONDUE MIT ÖL



FONDUE MIT ÖL

mit Schweinefilet, Hühnchenfilet, Rindsfilet, Frankfurter Würstchen, verschiedenem Gemüse wie Champignons, Zucchini und Paprika. Dazu verschiedene Dip-Saucen und Brot.



Zusätzlich...
... GIBT ES BEI UNS



WEINVERKOSTUNG

Ein gutes Glas Wein ist ein Geschenk des Himmels – das zelebrieren wir auch im Königgut! Wir sind stolz auf unseren hervorragend sortierten Weinkeller. Verkosten Sie exzellente heimische Tropfen und werfen Sie selbst einen Blick in unsere urige Vinothek. Hier finden Sie bestimmt Ihren Lieblingswein!

Ab 6 Personen



BRUNCH

Kommen Sie zu uns. Zu zweit, mit Freunden oder um einen Geburtstag zu feiern. „Brunchen im Königgut“ ist entspannte Zeit für die Seele. Lassen Sie sich von der großen Auswahl an einem kalten und warmen Buffet mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen und schlemmen Sie bis 13:30 Uhr, jeden zweiten Sonntag im Monat. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Ab 100 Personen können Sie Ihren Termin frei bei uns wählen!

SELBSTGEMACHTE SÄFTE

Ob Hollundersaft, Johannisbeersaft, Erdbeersaft, Apfelsaft oder Karottensaft – im Sommer machen wir alles frisch und aus regionalen Zutaten.

Solange unser Vorrat reicht!



Seminarhotel Königgut – Familie Reiter

Oberfeldstr. 1 · 5071 Wals bei Salzburg · Österreich

Tel.: +43 (0)662 850393 · Fax: +43 (0)662 850393-32

hotel@koeniggut-salzburg.at · www.koeniggut-salzburg.at