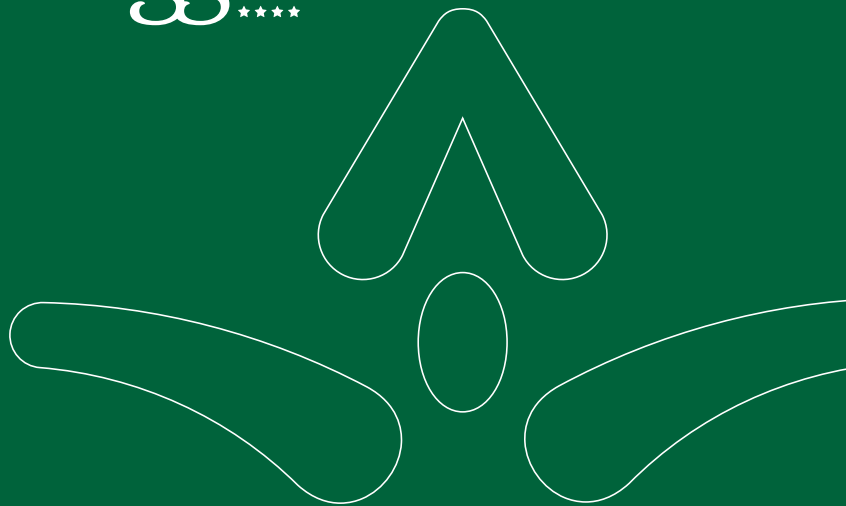


königgut



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 Liebstöckel 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, Ochsenerztomaten)

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	€ 5,10
RINDSUPPE MIT GRIESSNOCKERL	€ 5,50
TOMATENSUPPE mit Schwarzbrotcroutons	€ 5,50
CARPACCIO VOM OBERIO RIND Rucola / Parmesan / Pesto / Weißbrot	€ 14,90



Vegane und Vegetarische Gerichte

KICHERERBSENCURRY <i>Vegan</i> Reis / frischen Kräutern	€ 12,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI <i>Vegetarisch</i> Karottencreme / Walser Gemüse	€ 13,60
GESCHMORTE OCHSENHERZTOMATE <i>Vegetarisch</i> gefüllt mit Couscous / Kräutertopfen / Erbsenhumus	€ 14,50
wahlweise mit Büffelmozzarella	€ 18,80



Aperitif

GLAS PROSECCO D.O.C.G	€ 5,40
CAMPARI ODER APEROL ORANGE	€ 5,50
CAMPARI ODER APEROL SODA	€ 5,50
RIBISEL SPRIZZ	€ 5,60
PIFF-BIER 0,2 l	€ 2,70
APEROL SPRIZZ	€ 5,60
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	€ 4,50
FLASCHE PROSECCO D.O.C.G	€ 36,00



Die Salzburger Ernährungs-Pyramide

Saisonal und regional
schmeckt's am besten!

Salzburg schmeckt



Bewegung und
Achtsamkeit
Täglich und regelmäßig

Alkoholfreie Getränke
Täglich ca. 1,5 bis 2 Liter

Gemüse, Obst
und Kräuter
Täglich 3 x Gemüse,
2 x Obst

Getreide
und Erdäpfel
Täglich zu jeder
Hauptmahlzeit

Verschiedene
Milchprodukte
Täglich 2 bis 3 Portionen

Öle, Fette, Nüsse
und Samen
Täglich ergänzend
zum Essen

Tierisches +
pflanzliches Eiweiß
Jeweils 2 bis 3 x
wöchentlich

Süßes und
Alkohol
Selten, aber mit Genuss!



Was is heut' für a Tog?

Gemüse, Obst, Kohlenhydrate, pflanzliches und/oder tierisches Eiweiß, ergänzt mit hochwertigen Fetten: Die 7 Tagesteller zeigen beispielhaft das 1 x 1 einer ausgewogenen Ernährung. So steht jeden Tag einfach eine Genuss-Zutat im Mittelpunkt einer Mahlzeit. Richtig kombiniert schmeckt's somit nicht nur gut, sondern tut auch gut!

Was kommt auf den Teller am ...?



HÜLSENFRÜCHTE-TAG

GESCHMORTE OCHSENHERZTOMATE
gefüllt mit Couscous / Kräutertopfen
Erbsenhumus € 14,50



GEMÜSE-TAG

OFENKARTOFFEL
Kräutertopfen / Pfannengemüse
€ 11,90



ERDÄPFEL-TAG

ERDÄPFELKRAPFERL
bunter Blattsalat / Sauerrahmdip
€ 13,50



FISCH-TAG

FISCHFILET
Pasta / Zitronen-Kapern-Butter
€ 21,50



MEHLSPEIS-TAG

TOPFENKNÖDEL
Butterbrösel / Beerenröster
€ 9,90



NUDEL-TAG

HAUSGEMACHTE PASTA
sonnengereifte Tomaten / Pesto / Parmesan
€ 12,50



BRATL-TAG

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN
Knödel / Krautsalat
€ 15,90



Mehr Infos

7x

AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG:

Ob Fleischiger, Gemüse-
Liebhaber:in oder Pasta-
Fan. Da ist von jedem und
für alle etwas dabei!



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	€ 17,50
SCHNITZEL WIENER ART VOM HUHN Petersilienkartoffeln	€ 17,50
CORDON BLEU VOM HUHN Petersilienkartoffeln	€ 18,10
WALDVIERTLER KRÄUTERBACKHENDLFILET Kartoffelsalat	€ 18,10
HENDLSALAT „KÖNIGGUT“ Blattsalat / Nüsse / Gemüse / Obst	€ 19,10

König-Guad Klassiker

ROSA GEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE hausgemachte Gnocchi / Karottencreme / Gemüse	€ 22,50
STEAKSANDWICH VOM RIND Tomaten / karamellierte Zwiebel / Dip	€ 18,90
ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN Bratkartoffeln / Gemüse	€ 21,90
KÖNIGGUT BURGER Rindfleisch vom Oberio / hausgemachtes Burgerbrot / Tomate karamellierte Zwiebel / Kräuterdip	€ 15,90



Steaks

Bestes Fleisch vom oberösterreichischem Oberio Rind

RIB EYE STEAK 300 G	€ 27,50
FILETSTEAK VOM OBERIO RIND 300 G aus Österreichischer Herkunft	€ 36,00

(Beilage und Sauce Frei Wählbar)

DIPS UND SAUCEN:

- Kräuterbutter
- Sauerrahmdip
- Zwiebelsauce
- Demi Glace
- Demi Glace scharf

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

BEILAGEN:

• Reis	€ 3,90
• Pfannengemüse	€ 4,50
• Wedges	€ 4,50
• Petersilienkartoffeln	€ 4,50
• Pommes Frites	€ 4,50
• Gemischter Beilagensalat	€ 4,10
• Grüner Salat	€ 4,10
• Bratkartoffeln	€ 4,50
• Knoblauch- oder Tomatenbaguette	€ 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.



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
DINKELPASTA Ziegenfrischkäse / Trüffelhonig	€ 15,80



Kleine Gerichte

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



Beilagen

GEMISCHTER SALAT	€ 4,10
GRÜNER SALAT	€ 4,10
KNOBLAUCH- ODER TOMATENBAGUETTE	€ 5,10
PORTION PFANNENGEMÜSE	€ 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	€ 0,50

**SELBST-
GEMACHTE
NUDELN**

sind auch im
König-guat
Hofladen
erhältlich.



Bio-Eis zum Genießen
Bio-Milch kommt zu 100 % aus dem Flachgau

Eisbecher

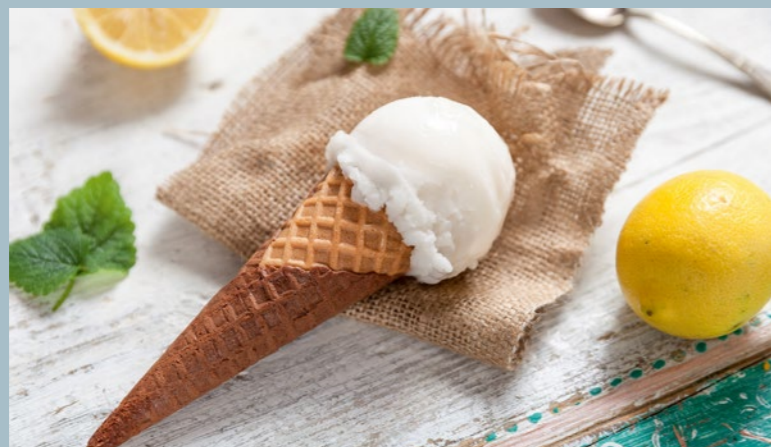
- EISKAFFEE** € 6,90
Vanilleeis / Doppelter Espresso / Schlagobers
- KINDERBECHER** € 4,90
Erdbeereis / Schokoladeneis / Vanilleeis
- SCHOKO NUSS BECHER** € 8,50
Weiße Tonkabohne / Schokolade / Nuss / Schlagobers

Sorbet

- SCHWARZE RIBISEL** € 2,00
- MARILLEN** € 2,00
- ERDBEEREN** € 2,00
- ZITRONE** € 2,00

Milcheis

- VANILLEEIS** € 2,00
- SCHOKOLADE** € 2,00
- NUSS** € 2,00
- JOGHURT** € 2,00
- WEISSE SCHOKOLADE-TONKABOHNE** € 2,00



Dessert

- HAUSGEMACHTER STRUDEL** € 5,90
Vanilleeis / Schlagobers
- SCHOKOKUCHEN „MEDIUM“** (15 min Wartezeit) € 11,80
Weißes Schokoladen-Tonkabohnen Eis / Schlagobers
- EISPALATSCHINKE** Stück € 6,50
Vanilleeis / Schokosoße / Schlagobers/ Mandelblätter Portion € 10,50
- PALATSCHINKE** Stück € 6,10
hausgemachte Marillenmarmelade / Marillensorbet / Schlagobers Portion € 9,50
- DESSERT IM GLAS** € 5,90



Kaffee

- VERLÄNGERTER** € 3,90
- ESPRESSO** € 3,10
- DOPPELTER ESPRESSO** € 4,30
- CAPPUCCINO** € 4,20
- LATTE MACCHIATO** € 4,60
- HAFERL KAFFEE** € 4,50



Tee

- KRÄUTERTEE** € 3,90
- GRÜNER TEE** € 3,90
- SCHWARZTEE** € 3,90
- FRÜCHTETEE** € 3,90
- PFEFFERMINZTEE** € 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 & 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 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

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“.



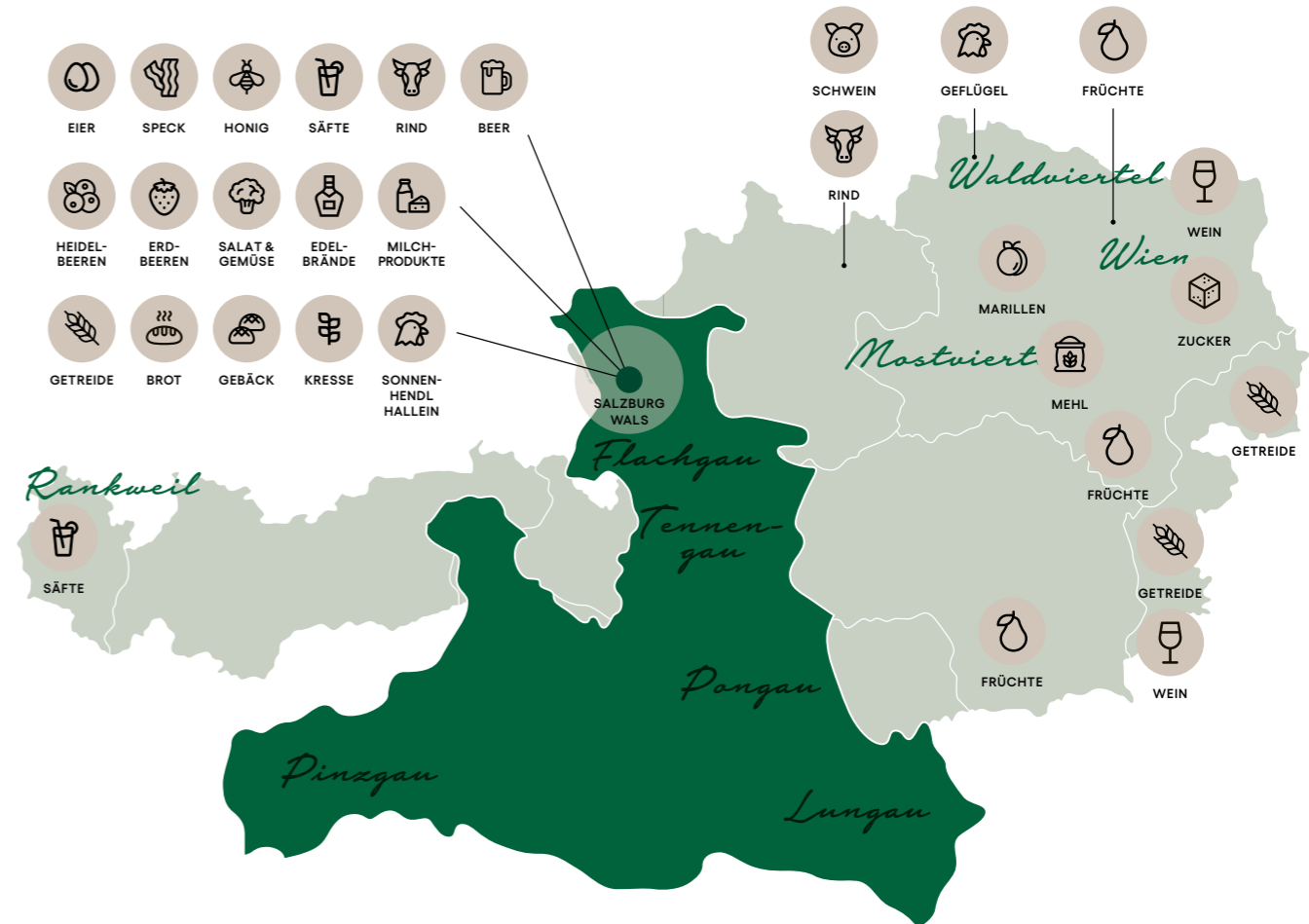
WIR HABEN DAS SALZBURGER LAND HERKUNFTS-ZERTIFIKAT:

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
oder ruf einfach an unter:
+43 (0)662 850393



Unsere Weinstube

Verbringen Sie angenehme Stunden in unserer urigen Weinstube und lassen Sie den Tag bei einem Glas österreichischen oder internationalen Wein ausklingen.

Dazu servieren wir die passende Heurigenjause und andere Köstlichkeiten.

PLANEN SIE EINE FEIER? UNSER WEINKELLER BIETET PLATZ FÜR BIS ZU 80 PERSONEN.



FEIERN SIE IHRE FESTE WIE ECHTE KÖNIGE!

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis im zauberhaften Ambiente des Königsguts.



Frühstück und Brunch

Starten Sie mit dem vielfältigen Frühstücksangebot in den Tag. Genießen Sie frische Produkte aus der Umgebung sowie viele andere herzhaft Köstlichkeiten.

ZU UNSEREM KÖNIGLICHEN BRUNCH SERVIEREN WIR JEDEN ZWEITEN SONNTAG IM MONAT VON 08:00 BIS 13:00 UHR HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN, HEIMISCHE SOWIE SAISONALE PRODUKTE. LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!



FrISChe Produkte aus der Umgebung sowie viele andere herzhaft Köstlichkeiten.

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



IOS



ANDROID

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

