



*Wir kochen und schenken nur aus,
was wir selbst lieben!*

*Vor diesem Hintergrund sind wir bei der Auswahl
unserer Lieferanten besonders kritisch und
setzen auf langjährige, regionale Partnerschaften.*

*Kurze Transportwege sind eine wesentliche Voraussetzung
für ein Höchstmaß an Frische und Qualität
bei den von uns verwendeten Rohstoffen.*

*Wir entscheiden bei jedem einzelnen Produkt selbst
und regelmäßig, wo wir dieses kaufen.*

Priorität hat immer die Qualität.

*Ist es möglich, ein Produkt gleicher Qualität
regional einzukaufen, so sind wir auch bereit,
dafür einen etwas höheren Preis zu zahlen.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und eine gute Zeit bei uns.*

Familie Grösswang und Ihr Team vom Hotel Königssee



Suppen & Vorspeisen

Soups & first courses

Frittatensuppe (Ox'nbrühe mit Pfannkuchenstreifen) Clear soup with pancake strips	7,90
Kaspessknödelsuppe Clear soup with dumpling of cheese and bread	8,90
Leberknödelsuppe Clear soup with liver dumpling	9,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck Homemade goulash soup with bread	10,50
Obazda , bunt garniert, dazu Gebäck und Salatgarnitur Obazda (Bavarian cream cheese) with bread, garnished with salad	11,50
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Baguette Deep fried camembert served with salad garnish and baguette	15,50
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto, dazu Gebäck Buffalo mozzarella with sliced tomatoes and basil pesto, served with bread	16,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Salatgarnitur und Baguette Smoked trout fillet with horse radish, served with salad garnish and baguette	17,50

Fisch

Fish

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse und Petersilienkartoffeln Roasted pike perch fillet with vegetables and parsley potatoes	23,90
Gebratenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur Roasted trout fillet with parsley potatoes, garnished with salad	25,90



Nudeln, Salate & Vegetarisches

Pasta, salads & vegetarian

Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad	8,90
Schwammerlteller – Rahmschwammerl mit hausgemachtem Semmelknödel Mushroom cream sauce with homemade bread dumpling	13,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatgarnitur Baked potato with sour cream, garnished with salad	14,50
Hausgemachte Almkaspresknödel mit Salatgarnitur Homemade dumplings of cheese and bread, served with salad garnish	15,90
Frische gebackene Champignonköpfe mit Remouladensoße, Baguette und Salatgarnitur Deep fried mushroom caps with remoulade sauce, baguette and salad garnish	16,50
Maccheroni in Käse-Sahne-Soße Maccheroni noodles in cheese cream sauce	16,50
Tagliatelle à la Bolognese (mit Hackfleischsoße) Tagliatelle with hashed meat sauce	17,50
Berchtesgad'ner Kasspatz'n mit Röstzwiebeln Berchtesgadener cheese spaetzle with roasted onions	17,50
Gemüseteller (gebackener Blumenkohl, grüner Spargel, Saisongemüse, Spinatknödel und Sauce Hollandaise) Vegetable platter (roasted cauliflower, green asparagus, seasonal vegetables, spinach dumpling and hollandaise sauce)	19,50
Großer bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette Large salad plate with fried chicken and baguette	19,90
Veganer Schnitzelburger mit Süßkartoffel-Pommes Vegan schnitzel burger with sweet potato fries	22,50



Bayerische Schmankerl Bavarian delicacies

1 Paar Weißwurst'l , süßer Senf und Breze 1 pair of Bavarian veal sausages, sweet mustard and pretzel	11,90
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot Bavarian sausage salad with onion rings and bread	15,50
Warmer Leberkäse mit Spiegelei und bayerischem Kartoffelsalat Warm meatloaf with a fried egg and Bavarian potato salad	18,50
Bayerischer Burger – Rinderhackfleisch mit Almkäse überbacken, gebratener Speck und Röstzwiebeln im Brezenbrötchen mit Pommes Bavarian Burger – beef burger topped with alpine cheese, crispy bacon and roasted onions in a pretzel bun with French fries	22,50
Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Blaukraut Roasted pork in dark beer sauce with dumplings and red cabbage	22,90
Spanferkelbraten in Dunkelbiersoß' mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut Roasted pork in dark beer sauce with bread dumpling and Bavarian kraut	24,50
Schweinshax'n mit hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut Pork knuckle with homemade bread dumpling and sauerkraut	24,90
Tafelspitz vom Ox'n in Meerrettich-Sahne-Soße mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln Prime boiled beef in horse radish cream sauce, summer vegetables and parsley potatoes	26,50
Gulasch vom Hirsch , hausgemachter Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren Venison goulash with homemade bread dumpling, red cabbage and cranberries	27,50
Zwiebelrostbraten - Rumpsteak vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck Sirloin steak with roasted onions and fried potatoes with bacon	32,50



Vom Grill

From the grill

Currywurst mit Pommes Frites Curry sausage with French fries	16,50
Hähnchenbrust am Spieß auf gebratenen Nudeln Chicken breast on a skewer with roasted noodles	21,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren Deep fried escalope of pork with French fries and cranberries	22,90
Teufelstoast – Gebratenes Schweinerückensteak auf Toast mit pikanter Soße und Pommes Frites Roasted escalope of pork on toast, medium hot sauce and French fries	23,50
Jägerschnitzel – gegrilltes Schweinerückensteak mit Schwammerlsoße und Butterspätzle Grilled steak of pork with “Spätzle” and mushroom cream sauce	24,50
Rumpsteak vom bayerischen Rind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und kleinem gemischten Salat Sirloin steak with herb butter, baked potato and a small mixed salad	32,50

Brotzeiten

Bread and Snacks

Käsestangerl - Brezenstangerl, belegt mit Emmentaler, Tomaten und Zwiebeln, bunt garniert Pretzel bread with Emmentaler cheese, tomatoes and onions	11,50
Bauernbrot belegt mit kaltem Schweinebraten, dazu frischer Kren, bunt garniert Bread with cold roast pork, fresh horse radish, colorfully garnished	16,50
Großes Brotzeitbrett'l - Bauernspeck, kleine Landjäger, kalter Schweinebraten, Almkäse, Obazda und Gebäck Mixed plate with different sausages, cold roasted pork and a mix of Bavarian cheese, served with bread	22,50



Desserts, Eis & Kuchen

Desserts, ice cream & cake

Affogato - Kugel Vanilleeis in Espresso Affogato - scoop of vanilla ice cream in espresso	5,90
Käsekuchen mit Sahne Cheesecake with whipped cream	6,90
Schokoladenkuchen mit Sahne Chocolate cake with whipped cream	6,90
Himbeer-Käse-Sahne-Torte Raspberry cheese cream cake	7,50
Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce Warm cheese strudel with vanilla sauce	9,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9,90
Eiskaffee mit Sahne / Eisschokolade mit Sahne Iced coffee with whipped cream / Iced chocolate with whipped cream	9,90
Schokobecher Chocolate cup	10,90
Früchtebecher Fruit cup	11,90
Mini-Germknödel mit Vanillesauce, Mohn und Zwetschgenröster Small yeast dumpling with vanilla sauce, poppy seeds and roasted plum compote	11,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	12,50
Bayerischer Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Apfelmus Shredded pancake with raisins and apple puree	18,50

Bei Umbestellungen berechnen wir ab € 1,50.
For modifications, we charge a minimum fee of € 1.50.