



*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 mit Team vom Hotel Königssee

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11:00 bis 22:00 Uhr

Warme Küche: 11:00 bis 20:00 Uhr

Opening hours: Tuesday to Sunday 11:00 a.m. to 10:00 p.m.

Warm cuisine: 11:00 a.m. to 8:00 p.m.



Aus unserem Suppentopf

From our soup pot

Ox'nbrühe mit Grießnockerl Clear soup with semolina dumpling	7,50
Leberknödelsuppe / Clear soup with liver dumpling	7,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck Homemade goulash soup with bread	8,90

Vorneweg & Zwischendurch

First & in between

Obazda , bunt garniert, dazu Gebäck und Salatgarnitur Obazda (Bavarian cream cheese) with bread, garnished with salad	10,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Salatgarnitur und Baguette Smoked trout fillet with horse radish, served with salad garnish and baguette	15,90
Kleiner gemischter Salat / Small mixed salad	7,50

Nudeln und Vegetarisches

Pasta & vegetarian dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatgarnitur Baked potato with sour cream, garnished with salad	14,50
Spaghetti à la Bolognese (mit Hackfleischsoße) Spaghetti with hashed meat sauce (2)	16,50
Grillgemüsepfanne mit Dreifarbenschupfnudeln und Parmesan Grilled vegetables pan with tricolor potato noodles and Parmesan cheese	18,90



Bayerische Schmankerl Bavarian delicacies

1 Paar Weißwürost'l , süßer Senf und Breze 1 pair of sausages "Bavarian style", sweet mustard and pretzel	10,90
Schwammerlteller mit hausgemachtem Semmelknödel Mushrooms cream sauce with homemade bread dumpling	12,50
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot Thin sausage slices with onion rings in vinegar oil dressing (Bavarian style) and bread	12,50
Berchtesgad'ner Kasspatz'n mit Röstzwiebeln Berchtesgadener cheese spaetzle with roasted onions	16,90
Warmer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck Warm Bavarian meatloaf with a fried egg and fried potatoes with bacon	17,90
Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Blaukraut Roasted pork in dark beer sauce with dumplings and red cabbage	21,50

Fleisch vom Grill und aus'm Pfand'l Meat from the grill and from the pan

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren Deep fried escalope of pork with French fries and cranberries	21,50
Jägerschnitzel – gegrilltes Schweinerückensteak mit Schwammerlsoße und Butterspätzle Grilled steak of pork with "Spätzle" and mushroom cream sauce	22,90



Eis & Kuchen Ice cream & cake

Eiskaffee mit Sahne ⁽³⁾ / Eisschokolade mit Sahne Iced coffee with whipped cream ⁽³⁾ / Iced chocolate with whipped cream	8,90
Schokobecher Chocolate cup	9,90
Früchtebecher Fruit cup	10,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	10,90
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (nur in der Saison) Vanilla ice cream with fresh strawberries (only in season)	11,50
Käsekuchen mit Sahne Cheesecake with whipped cream	6,50
Himbeer-Käse-Sahne-Torte Raspberry cheese cream cake	6,50
Nuss-Buttercreme-Torte Nut buttercream cake	6,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9,50

Bei Umbestellungen berechnen wir € 1,50.

Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von € 20,00.

We charge € 1.50 for change orders.

Card payments are accepted from an invoice amount of € 20.00.



Zusätzlich am Abend (ab 17:00 Uhr)
Additionally in the evening (from 5:00 p.m.)

Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Baguette Deep fried camembert served with salad garnish and baguette	14,90
Frische gebackene Champignonköpfe mit Remouladensoße, Baguette und Salatgarnitur Deep fried mushroom caps with remoulade sauce, baguette and salad garnish	15,90
Ricotta-Tortellini in Käsesoße Tortellini noodles in cheese sauce	18,50
Großer bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette Large salad plate with fried chicken and baguette	19,50
Gebratene Hähnchenbrust mit Grillgemüse und Kartoffeltasche Roasted chicken breast with grilled vegetables and potato pocket	19,90
Veganes Schnitzel mit Tomatenreis und Salatgarnitur Vegan escalope with tomato rice, garnished with salad	22,50
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse und Petersilienkartoffeln Roasted pike perch fillet with vegetables and parsley potatoes	22,50
Großer bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet und Baguette Large salad plate with smoked trout fillet and baguette	22,90
Gebratenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur Roasted trout fillet with parsley potatoes, garnished with salad	24,50



Zusätzlich am Abend (ab 17:00 Uhr)
Additionally in the evening (from 5:00 p.m.)

Dunkelbier-Rindsgulasch mit Butternudeln Dark beer beef goulash with buttered noodles	22,50
Spanferkelbraten in Dunkelbiersoß' mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut Roasted pork in dark beer sauce with bread dumpling and bavarian kraut	22,90
Schweinshax'n mit hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut Pork knuckle with homemade bread dumpling and sauerkraut	24,50
Gulasch vom Hirsch , a hausgemachter Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren Venison goulash with homemade bread dumpling, red cabbage and cranberries	26,50
Zwiebelrostbraten - Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck Rumpsteak with roasted onions and fried potatoes with bacon	32,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Grillgemüse und Pommes Frites Rumpsteak with herb butter, vegetables and French fries	32,50
Käsebrot - Brot mit Almkäse, bunt garniert Bread with mountain cheese, colorfully garnished	14,50
Brot mit kaltem Schweinebraten Essiggurke und frischem Kren Bread with cold roasted pork, pickled cucumber and horse radish	15,90
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	19,90



Desserts am Abend (ab 17:00 Uhr)
Desserts in the evening (from 5:00 p.m.)

Affogato - Kugel Vanilleeis in Espresso Affogato - scoop of vanilla ice cream in espresso	5,50
Zitronensorbet mit frischen Erdbeeren (nur in der Saison) Lemon sorbet with fresh strawberries (only in season)	9,50
Bayerischer Kaiserschmarr'n mit Rosinen und Apfelmus Shredded pancake with raisins and apple puree	16,90

Bei Umbestellungen berechnen wir € 1,50.
Kartenzahlungen akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von € 20,00.
We charge € 1.50 for change orders.
Card payments are accepted from an invoice amount of € 20.00.