



*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*

**Öffnungszeiten: 11:00 bis 21:00 / 22:00 Uhr (je nach Saison)**

**Küche: 11:00 bis 20:00 / 20:30 Uhr (je nach Saison)**

Opening hours: 11:00 a.m. to 9:00 p.m. / 10:00 p.m. (depending on the season)

Cuisine: 11:00 a.m. to 8:00 / 8:30 p.m. (depending on the season)

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

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



## Aus unserem Suppentopf

From our soup pot

<b>Frittatensuppe</b> (Ox'nbrühe mit Pfannkuchenstreifen) Clear soup with pancake strips	<b>7,50</b>
<b>Kaspessknödelsuppe</b> Clear soup with dumpling of cheese and bread	<b>8,50</b>
<b>Leberknödelsuppe</b> Clear soup with liver dumpling	<b>8,90</b>
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Gebäck Homemade goulash soup with bread	<b>9,90</b>

## Vorneweg & Zwischendurch

First & in between

<b>Obazda</b> , bunt garniert, dazu Gebäck und Salatgarnitur Obazda (Bavarian cream cheese) with bread, garnished with salad	<b>10,90</b>
<b>Currywurst</b> mit Pommes Frites Curry sausage with French Fries	<b>14,50</b>
<b>Gebackener Camembert</b> mit Salatgarnitur und Baguette Deep fried camembert served with salad garnish and baguette	<b>14,90</b>
<b>Hähnchenbaguette</b> mit Tomate und Käse überbacken, Cocktailsauce Chicken baguette gratinated with tomatoes and cheese, cocktail sauce	<b>15,50</b>
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Meerrettich, Salatgarnitur und Baguette Smoked trout fillet with horse radish, served with salad garnish and baguette	<b>16,50</b>
<b>Großer bunter Salatteller</b> mit gebratener Hähnchenbrust und Baguette Large salad plate with fried chicken and baguette	<b>19,50</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b> / Small mixed salad	<b>7,90</b>
<b>Bayerischer Bierradi</b> mit Breze Bavarian beer radish with pretzel	<b>8,90</b>



## Nudeln & Vegetarisches

Pasta & vegetarian dishes

<b>Ofenkartoffel</b> mit Sauerrahm und Salatgarnitur Baked potato with sour cream, garnished with salad	<b>13,50</b>
<b>Hausgemachte Almkaspressknödel</b> mit Salatgarnitur Homemade dumplings of cheese and bread, served with salad garnish	<b>14,90</b>
<b>Frische gebackene Champignonköpfe</b> mit Remouladensoße, Baguette und Salatgarnitur Deep fried mushroom caps with remoulade sauce, baguette and salad garnish	<b>15,90</b>
<b>Spaghetti à la Bolognese</b> (mit Hackfleischsoße) Spaghetti with hashed meat sauce	<b>16,90</b>
<b>Ricotta-Tortellini</b> in Käsesoße Tortellini noodles in cheese sauce	<b>18,50</b>
<b>Grillgemüse</b> mit Dreifarbenschupfnudeln und Parmesan Grilled vegetables pan with tricolor potato noodles and Parmesan cheese	<b>18,90</b>
<b>Veganes Schnitzel</b> mit Tomatenreis und Salatgarnitur Vegan escalope with tomato rice, garnished with salad	<b>22,50</b>

## Fischgerichte

Fish dishes

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Gemüse und Petersilienkartoffeln Roasted pike perch fillet with vegetables and parsley potatoes	<b>22,90</b>
<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur Roasted trout fillet with parsley potatoes, garnished with salad	<b>24,90</b>



## Bayerische Schmankerl Bavarian delicacies

<b>1 Paar Weißwurst'l</b> , süßer Senf und Breze 1 pair of Bavarian veal sausages, sweet mustard and pretzel	<b>10,90</b>
<b>Schwammerlteller</b> – Rahmschwammerl mit hausgemachtem Semmelknödel Mushroom cream sauce with homemade bread dumpling	<b>12,50</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln und Brot Bavarian sausage salad with onion rings and bread	<b>14,50</b>
<b>Berchtesgad'ner Kasspatz'n</b> mit Röstzwiebeln Berchtesgadener cheese spaetzle with roasted onions	<b>16,90</b>
<b>2 Paar Schweinswurst'l</b> mit Sauerkraut und Gebäck 2 pairs of roasted pork sausages with sauerkraut and bread	<b>17,50</b>
<b>Warmer Leberkäse</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck Warm Bavarian meatloaf with a fried egg and fried potatoes with bacon	<b>18,50</b>
<b>Bayerischer Burger</b> – Gebratene Schweinenackensteakscheiben mit Sauerrahm und Zwiebeln im Brezenbrötchen mit Pommes Frites Bavarian Burger – Pork neck steak with sour cream and onions in a pretzel bun with French fries	<b>19,50</b>
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> in Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Blaukraut Roasted pork in dark beer sauce with dumplings and red cabbage	<b>21,90</b>
<b>Spanferkelbraten</b> in Dunkelbiersoß' mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut Roasted pork in dark beer sauce with bread dumpling and bavarian kraut	<b>23,50</b>
<b>Schweinshax'n</b> mit hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut Pork knuckle with homemade bread dumpling and sauerkraut	<b>24,90</b>
<b>Gulasch vom Hirsch</b> , a hausgemachter Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren Venison goulash with homemade bread dumpling, red cabbage and cranberries	<b>27,50</b>



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

<b>Hähnchenbrust am Spieß</b> mit Grillgemüse und Kartoffeltasche Roasted chicken breast on a skewer with grilled vegetables and potato pocket	<b>19,90</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Preiselbeeren Deep fried escalope of pork with French fries and cranberries	<b>21,90</b>
<b>Teufelstoast</b> – Gebratenes Schweinerückensteak auf Toast mit pikanter Soße und Pommes Frites Roasted escalope of pork on toast, medium hot sauce and French fries	<b>22,50</b>
<b>Jägerschnitzel</b> – gegrilltes Schweinerückensteak mit Schwammerlsoße und Butterspätzle Grilled steak of pork with “Spätzle” and mushroom cream sauce	<b>22,90</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> - Rumpsteak vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck Rumpsteak with roasted onions and fried potatoes with bacon	<b>34,50</b>

## **Brotzeiten** Bread and Snacks

<b>Käsestangerl</b> – Brezenstangerl, belegt mit Emmentaler, Tomaten und Zwiebeln, bunt garniert Pretzel bread with Emmentaler cheese, tomatoes and onions	<b>10,50</b>
<b>Bagel auf bayerisch</b> – Bagel, belegt mit kaltem Schweinebraten und frischem Kren, bunt garniert Bavarian Bagel – bagel with cold roasted pork and horse radish, colorfully garnished	<b>12,50</b>
<b>Bayerisches Brotzeitbrett'l</b> - Weißwurst, Obazda, bayerischer Wurstsalat und Bierradi, dazu a Brezn und Gebäck, bunt garniert Bavarian plate - Bavarian veal sausage, Bavarian cream cheese, Bavarian sausage salad and Bavarian beer radish, served with a pretzel and bread, colorfully garnished	<b>19,90</b>



## Desserts

### Desserts

<b>Affogato</b> - Kugel Vanilleeis in Espresso Affogato - scoop of vanilla ice cream in espresso	<b>5,50</b>
<b>Windbeutel</b> mit Vanilleeis, Kirschragout und Sahne Cream Puff with vanilla ice cream, cherry ragout and whipped cream	<b>11,90</b>
<b>Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis und Schokoladensauce Bavarian Crêpes with vanilla ice cream and chocolate sauce	<b>12,50</b>
<b>Bayerischer Kaiserschmarr'n</b> mit Rosinen und Apfelmus Shredded pancake with raisins and apple puree	<b>17,50</b>

## Eis & Kuchen

### Ice cream & cake

<b>Eiskaffee</b> mit Sahne / <b>Eisschokolade</b> mit Sahne Iced coffee with whipped cream / Iced chocolate with whipped cream	<b>9,50</b>
<b>Schokobecher</b> Chocolate cup	<b>10,50</b>
<b>Früchtebecher</b> Fruit cup	<b>11,50</b>
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	<b>11,90</b>
<b>Vanilleeis</b> mit frischen Erdbeeren (nur in der Saison) Vanilla ice cream with fresh strawberries (only in season)	<b>12,50</b>
<b>Käsekuchen</b> mit Sahne Cheesecake with whipped cream	<b>6,90</b>
<b>Schokoladenkuchen</b> mit Sahne Chocolate cake with whipped cream	<b>6,90</b>
<b>Himbeer-Käse-Sahne-Torte</b> Raspberry cheese cream cake	<b>7,50</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	<b>9,50</b>