

# Mein Königsgut!



Regionale  
**QUALITÄT**

Steht bei uns an erster Stelle

**WIR SIND DA: MO - SA, 07:00 - 23:00 UHR**

Küchenzeiten: Mo - Fr, ab 17.00 Uhr  
Sa, ganztags  
Kaffee und Kuchen gibt es immer!

Speisen gibt es auch zum Abholen



Ab sofort  
**SIND WIR EIN  
À LA CARTE  
RESTAURANT**

Ganz nach deinem Geschmack! Ab sofort verwöhnen wir dich in unserem Haus auch à la carte aus der großen Auswahl an abwechslungsreichen Genusskreationen. Ob es das gemütliche Familienessen, ein Business-Treff oder ein feierliches Fest in großer oder kleiner Runde ist – bei hochwertigen Speisen, herzlicher Gastfreundschaft und einer stilvollen Atmosphäre fühlt sich jeder unserer Gäste wie ein König. Noch mehr Glücksgefühle schenkt dir der Sommer auf unserer wundervollen Gartenterrasse. Der wohltuende Schatten der uralten Bäume, das lebendige Vogelgezwitscher, die reine Luft und dazu beste Speisen und Getränke charmant serviert. Hier wird nicht nur dein Körper wundervoll genährt.



Unser Lieblings-  
„Platzl“



Willkommen!

## GASTGEBER-FAMILIE REITER



### HANSI

Im Jahr 2001 eröffneten meine Eltern mit uns drei Kindern das Königsgut. Die Anfangszeit war sehr schwierig und anstrengend. Wenn einmal ein Gast unzufrieden war, war es sehr schlimm für mich. Doch zurückblickend bin ich froh über diese Zeit des Lernens und über die negativen und positiven Erfahrungen von damals. Sie sind Basis des Erfolgs und des Wohlfühlens unserer Gäste von heute. Ich habe in den letzten fast 20 Jahren so viel gelernt – von meinen Eltern, von unseren Mitarbeitern und vor allem von den Gästen. Jetzt bin ich bereits seit Juli 2018 Chef vom Königsgut und freue mich über jeden gelungenen Tag. Eine wichtige Stütze sind meine Geschwister, die mir und meiner Familie immer beiseite stehen.

### DANIELA

Seit 2004 gehöre auch ich zum Team vom Königsgut. Mir war anfangs nicht bewusst, wie sich mein Leben gestalten wird, dass ich Mutter von drei wunderbaren Kindern sein und seit November 2018 ein Unternehmen leiten werde. Auch ich habe in den vergangenen 15 Jahren viel gelernt. Wir sind alle zusammen ein gutes Team geworden. Familie und Mitarbeiter unterstützen uns sehr. Aus betrieblicher Sicht gibt es sehr viele schöne Momente und auch viele Herausforderungen, die man zu bewältigen hat. Man stellt sich Fragen wie: Schaffen wir das finanziell? Können wir unseren Mitarbeitern gute Chefs sein? Was können wir verbessern? Haben wir genug Zeit für unsere Kinder? Alles in allem ist es sehr schön. Die Selbstständigkeit lässt sich gut mit den Kindern vereinbaren und man lernt ständig viel Neues dazu.

Guat Frühstücken im Königsgut:  
Mo-So ab 07:00 Uhr

## BRUNCHEN WIE EIN KÖNIG

Wenn Zeit und Ort verschwimmen ... der Königsgut-Brunch einmal im Monat ist mehr als ein kraftvolles Frühstück. Von 8.00 bis 13.30 Uhr bietet das reichlich gefüllte Buffet neben einer köstlichen Variation an frischem Brot und Gebäck, hausgemachten Marmeladen sowie Schinken- und Wurstspezialitäten auch zahlreiche Extraschmankerln: Eine verführerische Käseauswahl, frisch zubereitete

Ei- und Speckgerichte, verschiedene Joghurt-Variationen, frisches Obst und andere süße Verführungen. Frisch, hausgemacht und regional, saisonal inspiriert und abwechslungsreich schenkt dir so einen ganz besonderen kulinarischen Start in den Tag. Feiere dich und deine Lieben, einen feierlichen Anlass oder einfach das Leben!



### VERFÜHRERISCHER GENUSS

Das musst du unbedingt erleben – unsere Frische-Philosophie! Besonders köstliche Kreationen, liebevoll zusammengestellt, je nach aktueller Jahreszeit. Unser Küchenteam verwendet dazu frische Produkte, aus der eigenen Landwirtschaft und der Genussregion Wals. Bei uns wird vitale Ernährung zum kulinarischen Erlebnis! Genieße gesunde, variantenreiche Gaumenfreuden: ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, eine knackige Salatbar, regionaltypische Schmankerl sowie nationale und internationale Gerichte. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisch – einladend arrangiert, verführerische Desserts und erlesene Weine. Freue dich schon jetzt auf ein Fest für alle Sinne.



Geschmackvoll genießen  
IM KÖNIGSGUT



### GENUSSVOLLE WORKSHOPS

Perfekt geschult durch Gastrocoach Markus Lorbeck erzielt unsere Küche top Erfolge. In verschiedensten Workshops verfeinert das Team rund um Theresa immer wieder seine Fähigkeiten und holt sich frische Inspirationen und Tipps. Mit großer Motivation und Kraft werden gemeinsam neue regionale Kreationen erarbeitet und umgesetzt.

**Markus Lorbeck**  
„Der Spaß am Kochen kommt natürlich nicht zu kurz und ich selbst freue mich sehr über jeden Tag, den ich mit dem Königsgut-Team kochen darf! Eine absolute Bereicherung auch für mich als Coach!“



Gastrocoach  
AUS LEIDENSCHAFT



# Ernte frisch!

## AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT



Unsere selbstgemachten Apfel-, Birnen-, Holler-, Erdbeer- und Ribisel-Säfte kannst du bei uns kaufen.



### ZUCHINI CHUTNEY

- 3 kg Zucchini oder Kürbis
- 1,5 kg Zwiebel
- 1 kg Zucker
- 1 l Essig
- 5 EL Salz
- 3 EL Curry
- EL Pfeffer
- 3 EL Senf
- 3 EL Paprikapulver
- 4 EL Mehl

**Zubereitung:** Zucchini + Zwiebel in Brunoise + Zucker + Essig über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag Aufwärmen, die restlichen Zutaten dazugeben und mit Mehl eindicken. Heiß Abfüllen und Kühlstellen.

### ERDBEERSAFT-SIRUP

- Erdbeeren
- Zucker
- Zitronensäure

**Zubereitung:** Frische Erdbeeren mit der Hand zerdrücken oder mit der Rührmaschine zerkleinern. Anschließend kommen die Erdbeeren für ca. 7 Stunden in einen Kochtopf. Vorsichtig auf maximaler Temperatur von 35°C erwärmen. Die Erdbeermasse durch ein feines Sieb pressen (am Besten in einen Messbecher zum Abmessen). Danach in einen Kochtopf geben.

Zu einem Liter Erdbeersaft kommen ca. 800 g Zucker je nach Geschmack. Erhitzen auf 85°C und in eine saubere abgekochte Flasche abfüllen.



### GENUSSREGION WALS - HEIMISCHER VITAMINSPENDER

Genieße bei uns köstliche, hausgemachte Spezialitäten! Liebevoll hergestellt aus erstklassigen Erzeugnissen der eigenen Landwirtschaft und nährstoffreichen Produkten der Genussregion Wals.

Sehr gute Böden und die achtsame Pflege lassen ausgereiftes Gemüse von höchster Qualität wachsen – mit allen wertvollen Inhaltsstoffen aufgrund einer naturschonenden Anbaumethode und absoluter Frische durch kurze Transportwege. Direktvermarktung und Ab-Hof-Verkauf haben in Wals jahrhundertlange Tradition. Gemüseanbau bedeutet hier, dass die kleinbäuerlichen Strukturen der Familienbetriebe erhalten bleiben. Fachwissen und der reiche Erfahrungsschatz werden seit Generationen überliefert. Einzigartige Qualität, die schmeckt.



### AUSGEZEICHNETE WEINE

Weinliebhaber wissen: Ein gutes Glas Wein ist ein Geschenk des Himmels. Wir sind stolz auf unseren hervorragend sortierten Weinkeller – von einer großen Auswahl exzellenter heimischer Tropfen bis hin zu edlen internationalen Prädikatsweinen aus Italien, Australien, Frankreich und den USA. Wirf selbst einen Blick in unsere urige Vinothek. Hier findest du bestimmt deinen Lieblingswein! Unsere Jung-Sommeliers beraten dich gerne und geben Empfehlungen zu einzelnen Gerichten. Gerne organisieren wir in unserem Weinkeller auch Festivitäten mit bis zu 100 Personen. Er ist auch bestens geeignet als originelle Seminar-Location – selbstverständlich mit Beamer und Leinwand.



Wir verwenden heimische Produkte!

**UNSER ZIEL: MEHR DAVON!**



- EIER, SPECK, GEMÜSE, SÄFTE, OBST**  
Eigene Landwirtschaft
- KRESSE**  
Bio Feldinger in Wals
- HEIDELBEEREN**  
Familie Hasenöhr / Wals
- ERDBEEREN**  
Familie Bröttner / Wals
- MEHL**  
Stürm-Mühle / Wals
- SEMMELN**  
Bäckerei Jobst / Wals
- SALAT UND GEMÜSE**  
Familie Esterer
- RAIFFEISENBANK**  
Wals / Himmelreich
- HONIG**  
aus Salzburg
- GEBÄCK**  
Firma Resch & Frisch / Salzburg
- MILCHPRODUKTE**  
Salzburger Milch
- BIER**  
Stieglbrauerei / Stadt Salzburg
- EDELBRÄNDE UND ZIRBEN**  
Familie Seidl aus der Walser Brennkammer, Familie Heinrich aus Michaelbeuern

# Weinkeller MIT CHARISMA



### INDIVIDUELLE FEIERN UND BANKETTE

Das festliche Ambiente und der außergewöhnliche Charme unseres Hauses ergeben 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! Du feierst – je nach Anlass und Gästezahl – in verschiedensten Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 250 Personen. Die fantastische Küche und der perfekte Service mit viel Herzlichkeit machen dein Fest unvergesslich schön. Vertraue unserem professionellen Team mit langjähriger Erfahrung! Wir verleihen deiner Feier Glanz und eine besondere Stimmung.



## WALSER BRENNKAMMER

WALSER BRENNKAMMER, Ihre Adresse für edle Brände und handwerklich hergestellte Spirituosen.

Nicht nur zum Mitnehmen für zu Hause, auch zum Gustieren vor Ort in tollem Ambiente und herzlicher Atmosphäre.

Jeden Freitag Nachmittag, oder nach Vereinbarung.

WALSER BRENNKAMMER  
MATTHIAS SEIDL · OBERFELDSTRASSE 5 · A-5071 WALZ  
+43 (0) 650 27 44 878 · INFO@WALSERBRENNKAMMER.AT  
WWW.WALSERBRENNKAMMER.AT



VOR DEM UMBAU



NACH DEM UMBAU



**À LA CARTE**  
In neuem Glanz lädt unser Restaurantbereich dazu ein, die Speisen auch à la carte zu genießen. Stilvoll-modern und dennoch bodenständig-gemütlich.

# Renovieren! WIR BAUEN FÜR SIE UM ...

## Mitarbeiter GANZ PERSÖNLICH

### NICOLE - UNSER STAMMGAST

Ich komme nun schon fast 4 Jahre ins Hotel Königggut. Mit meiner Arbeit im Außendienst bin ich darauf angewiesen, im Hotel zu übernachten. Im Laufe der Jahre habe ich schon viel gesehen. Als ich auf der Suche nach einem neuen Hotel war, bin ich ganz zufällig aufs Königggut gekommen. Schon in der ersten Nacht war mir klar, dass wird meine neue Unterkunft. Als Außendienst-Mitarbeiter kann man manchmal mit 200 Übernachtungen pro Jahr rechnen. Da ist das Wohlbefinden sehr wichtig.

Aber warum komme ich immer wieder hierher? Die Lage spricht absolut für sich: in Wals hat man es ruhig und ist in kurzer Zeit in Salzburg. Das heißt, man hat eine angenehme Nachtruhe und ist dennoch sofort zentral. Was aber noch viel wichtiger ist: Dieses Haus ist so familiär und doch sehr modern geführt, sodass alle Details perfekt sind. Beginnen wir schon bei der Reservierung – auch wenn nichts frei ist, ist das Team immer bemüht, doch ein Zimmer zu organisieren. Sei es im Haus durch eine Stornierung oder im benachbarten Hotel. Späte Anreisen sind kein Problem, es wird immer alles hinterlegt und es fehlt an nichts. Die Zimmer sind sehr schön und man hat alles was man braucht, die Betten sind sehr bequem und die Bettwäsche dazu rundet das Ganze ab. Anderswo findet man oft eine sterile kalte Bettwäsche im meinem Namen, das hat mich wirklich sehr gefreut. Nach einer erholsamen Nachtruhe freut man sich natürlich auf ein gutes Frühstück ... und das findet man gewiss im KÖNIGGGUT. Auf Wunsch werden frische Eierspeisen von den eigenen Hühnern zubereitet. Es gibt nichts Besseres, und dazu einen guten Kaffee, ein nettes Gespräch mit der Familie Reiter oder deren Team. Das Frühstück lässt keine Wünsche offen. Was mir persönlich am besten gefällt, ist die private Atmosphäre. Man gehört einfach mit dazu, auch wenn man nur ein Gast ist. Ich habe die Kinder wachsen sehen, ich erfahre mich jeden Morgen, daran, sie zu sehen. Das ist, wenn man wie ich immer unterwegs ist, der Punkt, wo ich die Normalität spüre von einem Arbeitsalltag im Außendienst. Ich fühle mich im Königggut zu Hause und bin ein Teil dieses Hauses geworden. Oft fühle ich mich da mehr zu Hause als in meiner Wohnung – weil ich da alles habe, was ich brauche. Zu erwähnen ist auch, dass es immer gute und lustige Gespräche mit den Reitern und dem Team gibt. Es ist einfach nach Hause kommen, und die Bar ist das Wohnzimmer, wo schon die Freunde sitzen. Ich nehme auch gern internationale Arbeitskollegen mit in das Hotel, und alle waren bisher begeistert. Unsere Firmenweihnachtsfeier ist auch immer ein Highlight – kulinarisch und auch sehr spaßig, wo alle unsere Wünsche erfüllt werden. Ich kann nur jedem empfehlen, das KÖNIGGGUT zu besuchen, sei es für eine Übernachtung, ein Essen oder den grandiosen BRUNCH.

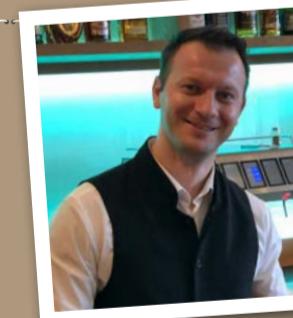
Danke an die REITERS und das komplette Team, ihr tragt so viel in meinen Leben dazu bei, dass es mir gut geht.

Ich freue mich auf euch!  
Nicole Kretschmar – Area Manager Intimissimi



### VERENA

„Dank meiner Einstellung bekamen wir im Februar 2020 eine neue Bar. Moderner und größer, hier darf ich euch ab sofort Getränke servieren. Leider hatten wir jetzt eine Zwangspause, umso mehr freue ich mich ab Mai auf sehr viel Besuch.“



### TOMISLAV

„Es ist wundervoll, dass wir die neue Bar bekommen haben. Es ist viel angenehmer zum Arbeiten als früher. Sehr einladend und schön. Ich freue mich, euch begrüßen und bedienen zu dürfen.“



### NADINE

„Es ist schön zu sehen, dass nicht nur wir uns in der neuen Bar wohlfühlen, sondern auch unsere Gäste. Ab Mai sind wir wieder da, ich freue mich auf euch.“



SALZBIKE STORE

## BIKES, E-BIKES, SERVICE

### GUTSCHEIN 1

-€500 auf lagernde Merida E-Bike Tiefeinsteiger

### GUTSCHEIN 2

-€200 auf alle E-Bikes

### GUTSCHEIN 3

-€100 auf alle Mountainbikes und Fahrräder ab UVP € 1.000

### GUTSCHEIN 4

Gratis Ständer bei Kauf eines Kinderrads von bikes



Gültig bis auf Widerruf, Ausnahmen der Aktion sind möglich, keine Barablässe möglich, der Rechtsweg ist ausgeschlossen, es gelten die AGB

office@salzbike.com www.salzbike.com Käferheimerstraße 5, 5071 Wals



SALZBIKE REISEN

## RADREISEN

### 1. MurTour

Salzburg bis Radkersburg - 400km, 6 Tage

### 2. Alpe Adria Tour

Salzburg nach Triest - 400km, 6 Tage

### 3. Enns – Donau Wachau Tour

Von Wals über den Enns- und Donauradweg nach Wien - 490km, 6 Tage

### 4. Transalp 5.000

Vom Zillertal nach Venedig - 500km, 5.000 Hm, 6/7 Tage

### 5. Grand Trans Salzkammergut

Vom Norden nach Süden durch das Salzkammergut - 318km, 7866 Hm, 6 Tage

### 6. Transalp Österreich

Von Wals über den Felbertauern an den Millstättersee - 6 Tage

Mindestteilnehmer vorausgesetzt



SICHER.INNOVATIV  
PLAMBERGER  
VERSICHERUNGSMAKLER

## VERSICHERUNGSMAKLER

### - Best Advice

Wir vergleichen über 20 Produktpartner zueinander und finden die beste Kombination aus Preis und Qualität für dich.

### - Schadensbearbeitung bei allen Versicherungsinstituten

Wir bearbeiten deine Schäden völlig unabhängig von einem Versicherungsunternehmen – und holen so das Beste dabei raus.

### - Jahrelange Erfahrung im Privat und Firmengeschäft

Wir betreuen mit einer Erfahrung von über 11 Jahren an die 40 Firmen- und etliche Privatkunden.

## Mitarbeiter gesucht!

Infos unter:

www.sicher-innovativ.at

+43 650 / 69 00 765

# Arbeiten in INSPIRIERENDER UMGEBUNG



## KONSTRUKTIVE MEETINGS

Messe-Termine? Incentives? Geschäftsreisen? Wir sind dein perfektes Business-Hotel! Warum? Die einzigartige (Ruhe-)Lage spricht für sich: verkehrsgünstig und dennoch mitten im Grünen, nur 10 Autominuten außerhalb Salzburgs. Zudem bieten wir 6 klimatisierte und bestens ausgestattete Tagungsräume, modernste Moderationstechnik und attraktive, maßgeschneiderte Seminarpauschalen. Wir sind ein klassifiziertes Seminarhotel – zum fünften Mal ausgezeichnet mit dem „Goldenen Flipchart“ auf den besten Rängen. Darauf sind wir stolz! Was noch für uns spricht? Die angenehme Atmosphäre, heimelige Zimmer, erstklassige Kulinarik und ein stilvoller Wellnessbereich.

## ARBEITEN „VON ZU HAUSE AUS“ IM HOTEL KÖNIGGUT

Du suchst ein Zuhause mit Arbeitsplatz auf Zeit – für ein Projekt oder eine vorübergehende berufliche Tätigkeit in und um Salzburg? Wir haben mit unseren exklusiven Business Appartements die ideale Lösung für dich: Erlebe „Wohnen auf Zeit“ – mit unseren Wohnungen für eine Person bei einer einfachen Abrechnung für dein Zimmer in Salzburg: Monat für Monat. Hier in den Business Appartements bist du in der „Ferne zuhause“. Starte am Morgen nach einer erholsamen Nacht in unserem Hotel gestärkt in den Tag – die perfekte Ausgangsbasis für erfolgreiche Meetings, Seminare und Tagungen in Salzburg. Abends erwartet dich dann angenehmes Wohlfühlambiente in deinem Business Apartment und zusätzlich die perfekte Lage für sportliche Aktivitäten an der frischen Luft sowie entspannende Stunden im Wellnessbereich unseres 4-Sterne-Hotels.



**Business-Appartements**  
**EFFIZIENT WOHNEN!**  
 Sie brauchen eine einzugsfertige Wohnung für einen Monat? Dann sind Sie bei uns richtig!