



Ihr

# Event

in Königgut!

Persönliche  
Veranstaltungen  
**PLANEN SIE IHR EVENT!**  
Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier  
oder Firmenfeier, bei uns  
sind Sie richtig!



## Event-Location Königgut FÜR JEDE VERANSTALTUNG DAS PASSENDE

Nutzen Sie das festliche Ambiente – bei uns im Königgut – ein Haus mit außergewöhnlichem Charme. 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! Das Königgut bietet verschiedenste Räumlichkeiten – je nach Anlass und Gästezahl – mit Platz für bis zu 250 Personen. Zudem: ein angenehmes Ambiente, eine fantastische Küche und perfekten Service. Vertrauen Sie unserem professionellen Team mit langjähriger Erfahrung! Wir verleihen Ihrer Festivität Glanz und Stimmung. Feiern im Königgut – einfach unvergesslich! Wir freuen uns schon auf Sie!

**Familie Reiter und das Königgut-Team**



# Location RESTAURANT



## MENÜ

- Menü nach Wahl
- Menüvorschläge
  - Menü 1
  - Menü 2
  - Menü 3
  - Menü 4

## BUFFET

- Buffet nach Wahl
- Königgutbuffet
- Vitalbuffet
- Bauernbuffet
- Italienisches Buffet

Gerne können Sie Ihr Menü  
oder Buffet persönlich  
zusammenstellen.

## SPEISEN IM WEINKELLER

- Buffet ab 30 Personen
- Kalte Jause
- Brat'l im Reindl
- Grillplatte
- Warme Jause
- Fondue
- À la carte
- Einfaches warmes Buffet
- Menü nach Wahl
- Speisekarte nach Wahl

# Location WEINKELLER



# Restaurant

## MENÜ NACH WAHL

### VORSPEISEN

- Salat vom Buffet mit verschiedenen Dressings
- Aufstriche mit Jour-Gebäck

### NACHSPEISEN

- Schokolademousse mit frischen Früchten
- Grießflammerie auf Himbeermark
- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Topfenknödel
- Frischer Fruchtsalat
- Stück Eispalatschinke
- Crème brûlée
- Tiramisu fein garniert
- Hausgemachtes griechisches Joghurt mit karamellisierten Wallnüssen



### SUPPEN

- Rindssuppe mit
  - Leberknödeln
  - Fritatten
  - Fleischstrudel
  - Grießnockerl
  - Nudeln
- Salzburger Knoblauchrahmsuppe
- Tomatensuppe mit Obershaube
- Kartoffelcremesuppe
- Salzburger Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlagen
- Bärlauchcremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)

### HAUPTGEBÄCKE

- Schweinsbraten mit Semmelknödel und lauwarmem Speckkrautsalat
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bratkartoffeln und Cremespinat
- Cordon bleu vom Schwein mit Pommes
- Salzburger Schnitzel gefüllt mit Champignons, Schinken, Zwiebel, Frischkäse und Petersilie mit Petersilienkartoffeln
- Beiried, im Ganzen gebraten an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Gemüse
- Spieß vom Hühnerfilet mit Ratatouille-Gemüse
- Putenstreifen in Cognacrahm mit Butternockerl und Karottengemüse
- Zanderfilet vom Grill an Mandlbutter und Kartoffeln
- Lachsforelle auf Dillrahmsauce und Gemüseris
- Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb oder Huhn mit Petersilienkartoffeln und Salat

Stellen Sie Ihr Menü zusammen!

- Geschmorter Rinderbraten in Wurzelsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut
- Steirischer Backhendlsalat mit Bratkartoffeln, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
- Maishendlbust „Supreme“ auf Risotto, dazu Karottengemüse und feine Chilisauce

### VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Ravioli mit Zitronenbutter
- Hausgemachter Gemüsestrudel in Kräuterrahmsauce
- Gebackener Zucchini auf Spagetti mit Tomatensauce
- Gemüsetörtchen an Kräuterschaum
- Hausgemachte Nudeln in Olivenöl mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern



# Restaurant MENÜVORSCHLÄGE

## MENÜ 1

Räucherlachstatar mit  
Honig-Dill-Senfsauce und  
Weißbrotscheiben



Tafelspitzsuppe mit  
Grießnockerl



Frisches Lachsforellenfilet  
vom Grill mit Garnelenspieß,  
dazu Tomatenrisotto und  
Basilikumschaum

**oder**

Rindermedaillons an  
Rotweinjus mit frischem  
Gemüse und Kartoffelgratin



Mousse von heller und  
dunkler Schokolade auf  
Fruchtspiegel

## MENÜ 2

Schinken-Frischkäse-  
Roulade mit Salatbouquet  
und gegrilltem Schwarzbrot



Kürbiscremesuppe  
mit Sahnehaube und  
steirischem Kernöl



Medaillons vom  
Schweinefilet an  
Pfefferrahmsauce mit  
Pommes Duchesse  
und Gemüse

**oder**

Frisches Forellenfilet mit  
Thymianpolenta und  
glacierten Kirschtomaten



Hausgemachtes Tiramisu

## MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit  
Walnüssen, karamellisierten  
Ananas und gegrillten  
Garnelen



Karotten-Orangencreme-  
suppe mit Obershaube und  
Orangenfilet



Gefüllte Maishendlbrust mit  
Kräutertopfen an Chilisauce  
auf hausgemachten Nudeln

**oder**

Frisches Saiblingsfilet vom  
Grill mit Kräuterbutter und  
Petersilienkartoffeln



Feines Eisparfait auf  
Sauerrahmspiegel mit  
frischen Früchten

## MENÜ 4

Hausgeräucherter  
Karreespeck mit Kren  
und Melone



Tafelspitzsuppe mit  
3erlei Einlagen



Wiener Schnitzel vom  
Kalb mit Petersilienkartoffeln  
und Preiselbeeren

**oder**

Gemüsetörtchen mit  
Kräutersauerrahm und  
glacierten Kirschtomaten



Grießflammerie  
mit Orangensalat

# Restaurant

## BUFFET NACH WAHL



### VORSPEISEN

- Verschiedene Aufstriche mit Brot oder Baguettes
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemüsesticks mit Dip
- Gefüllte Champignons & gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatar
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrinen
- Rote Bete & Kohlrabicarpaccio
- Hausgemachte Frühlingssrollen
- Frischkäsetörtchen
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Verschiedene hausgemachte Terrinen
- Verschiedene hausgemachte Sulzen
- Roastbeef-Röllchen
- Königgut-Laibchen & Königgut-Burger
- Französischer Salat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen
- Bruschetta
- Antipasti
- Tomaten-Mozarella
- Thunfischsalat
- Vitello tonnato
- Carpaccio vom Rind & Gemüse
- Krabbencocktail
- Linsen mit Speck
- Schweinsbratencarpaccio
- Essigknödel
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Bauernburger
- Essigknacker

### SUPPEN

- Feine Tafelspitzsuppe mit
  - Leberknödel
  - Fritatten
  - Fleischstrudel
  - Grießnockerl
  - Nudeln
  - Kaspressknödel
- Zuppa Pofesen Mille fanti
- Kräutercremesuppe
- Gemüsecremesuppe der Saison
- Salzburger Knoblauchrahmsuppe
- Tomatensuppe mit Obershaube
- Kartoffelcremesuppe
- Bärlauchcremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)

### DESSERTS

- Frischer Fruchtsalat
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Zitronen-Topfennockerl
- Buttermilchmousse
- Karottenkuchen
- Crème brûlée
- Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse
- Griechisches Joghurt
- Panna Cotta
- Crostata (Linzerkuchen)
- Frischer Fruchtsalat
- Apfelstrudel
- Topfenknödel
- Buchteln mit Vanillesauce
- Zwetschken-Pofesen
- Äpfelradl

# Restaurant

## BUFFET NACH WAHL



### HAUPTSPEISEN

- Schweinsbraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinsstelzen & gefüllter Schweinsbauch
- Bratwürste
- Gefüllte Paprika
- Faschierte Laibchen
- Forellenfilet
- Rinderbraten in Wurzelsauce
- Saltimbocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischer Fisch
- Gebratene Garnelen
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie-Entenbrust
- Beiriedschnitte im Ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Supreme“
- Mini Wiener Schnitzel vom Hendl
- Mini Cordon bleu vom Schwein
- Hähnchenroulade gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Rindermedaillons
- „Chicken Nuggets“ in Kokospanade
- Kalbsfilet

### BEILAGEN

- Knödel
- Petersilienkartoffeln
- Sauerkraut
- Blaukraut
- Kasnocken
- Spätzle
- Wedges
- Erbsenreis
- Risotto
- Italienische Gemüsevariation
- Thymianpolenta
- Kartoffelgratin
- Reis
- Ofenkartoffeln
- Selleriepüree
- Gemüse der Saison
- Perlweizen mit Kräutern
- Rosmarinkartoffeln



# Restaurant KÖNIGLICHES BUFFET



## VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Verschiedene hausgemachte Terrinen
- Verschiedene hausgemachte Sulzen
- Roastbeef-Röllchen
- Königgut-Laibchen & Königgut-Burger
- Französischer Salat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen

## SUPPENBUFFET:

- Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen
- Gemüsecremesuppe der Saison

## DESSERTBUFFET:

- Crème brûlée
- Tiramisu im Glas
- Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat
- Griechisches Joghurt
- Gugelhupf

## HAUPTSPEISEN:

- Frischer Fisch
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie-Entenbrust
- Beiriedschnitte im Ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Supreme“
- Mini Wiener Schnitzel vom Hendl
- Mini Cordon bleu vom Schwein
- Dazu gibt es Beilagen wie: Kartoffelgratin, Spätzle, Reis, Petersilienkartoffeln, Wedges, Ofenkartoffel und Knödel





Ihr Event  
IM KÖNIGGUT



# Restaurant VITALES BUFFET



## VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemüsesticks mit Dip
- Gefüllte Champignons & gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatar
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrinen
- Rote Bete & Kohlrabiparcaccio
- Hausgemachte Frühlingssrollen
- Frischkäsetörtchen

## SUPPENBUFFET:

- Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten
- Kräutercremesuppe

## DESSERTBUFFET:

- Frischer Fruchtsalat
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Zitronen-Topfenockerl
- Buttermilchmousse
- Karottenkuchen

## HAUPTSPEISEN:

- Frischer Fisch
- Hähnchenroulade gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- Rindermedaillons
- „Chicken Nuggets“ in Kokospanade
- Kalbsfilet
- Dazu gibt es Beilagen wie:  
Selleriepüree, Gemüse der Saison,  
Reis, Perlweizen mit Kräutern und  
Rosmarinkartoffeln



# Restaurant BAUERNBUFFET



## VORSPEISENBUFFET:

- Verschiedene Aufstriche mit Brot
- Hausgeräucherter Karree-Speck
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Schweinsbratencarpaccio
- Essigknödel
- Hausgemachte Sulzen & Terrinen
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Bauernburger
- Essigknacker

## SUPPENBUFFET:

- Kraftsuppe mit Kaspressknödel und Frittaten
- Kartoffelcremesuppe

## DESSERTBUFFET:

- Apfelstrudel
- Topfenknödel
- Buchteln mit Vanillesauce
- Zwetschken-Pofesen

## HAUPTSPEISEN:

- Schweinsbraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinsstelzen & gefüllter Schweinsbauch
- Bratwürste
- Gefüllte Paprika
- Faschierte Laibchen
- Forellenfilet
- Rinderbraten in Wurzelsauce
- Dazu gibt es Beilagen wie: Knödel, Petersilienkartoffeln, Sauerkraut, Blaukraut, Kasnocken, Spätzle, Wedges und Erbsenreis



# Restaurant

## ITALIENISCHES BUFFET



### VORSPEISENBUFFET:

- Bruschetta
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella
- Thunfischsalat
- Vitello tonnato
- Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Aufstriche mit Baguettes
- Carpaccio vom Rind & Gemüse
- Krabbencocktail
- Linsen mit Speck

### SUPPENBUFFET:

- Zuppa Pofesen Mille fanti
- Tomatencremesuppe

### DESSERTBUFFET:

- Tiramisu im Glas
- Mousse au Chocolat
- Pannacotta
- Crostata (Linzerkuchen)
- Frischer Fruchtsalat
- Crème brulée

### HAUPTSPEISEN:

- Saltimbocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Rindermedaillons
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischer Fisch
- Gebratene Garnelen
- Dazu gibt es Beilagen wie: Risotto, italienische Gemüsevariation, Thymianpolenta und Kartoffeln





## Weinkeller BUFFET – AB 30 PERSONEN

### VORSPEISEN

- 6 – 8 verschiedene Salate (Kartoffel, Kraut, Karotte, Mais ...)
- Hausgeräucherter Speck
- Melonenspalten
- Vegi- und Fleischsulze
- Terrinen
- Schwarzbrot zum Selberschneiden

### SUPPEN

- Klare Suppe
- Frittaten, Fleischstrudel und Schöberl

### HAUPTSPEISEN

- Kasnockn
- Wiener Schnitzel
- Ripperl
- Hendlhaxen
- Schweinsbraten
- Gericht nach Wahl bzw. Saison
- Vegi-Gericht



### BEILAGEN

- Gemüse
- Kartoffeln
- Knödel
- Pommes (Wedges)
- Beilage zum Fleisch nach Wahl

### DESSERTBUFFET

- Tiramisu
- Obstsalat
- Torte
- Crème brûlée
- Schokomousse
- Gugelhupf

# Weinkeller SPEISEN



## KALTE JAUSE

- Schinken
- Schweinsbraten
- Speck
- Käse, Eier
- Königsgut-Laibchen
- Aufstriche und Butter
- Jausengemüse (Gurke, Paprika, Tomaten)
- Saures (Gurkerl, Pfefferoni, eingelegtes Gemüse, Senf, Kren)
- Gebäck, Schwarzbrot

## BRATL IM REINDL

- Schweinsbraten (mit Wurzelgemüse im Reindl, Bratensaft)
- Ripperl
- Hendlhaxen
- Knödel
- Kartoffel
- 3 verschiedene Salate
- Kasnocken
- Schwarzbrot

## GRILLPATTEN

- Schweins-Karree, Hühnerbrust und Beiried gegrillt
- Grillwürstl
- Grillgemüse
- Pommes (Wedges)
- Reis
- Kräuterbutter
- 3 Dips
- Serviert auf großen Holzplatten

## WARME JAUSE

- Schinken
- Schweinsbraten
- Speck
- Käse, Eier
- Königsgut-Laibchen
- Aufstriche und Butter
- Jausengemüse (Gurke, Paprika, Tomaten)
- Saures (Gurkerl, Pfefferoni, eingelegtes Gemüse, Senf, Kren, Dip)
- Gebäck, Schwarzbrot

mit

- Hendlhaxen
- Ripperl
- Warme Königsgut-Laibchen
- 3 verschiedene Salate
- Wedges





## Weinkeller FONDUE MIT ÖL



### FONDUE MIT ÖL

mit Schweinefilet, Hühnchenfilet, Rindsfilet, Frankfurter Würstchen, verschiedenem Gemüse wie Champignons, Zucchini und Paprika. Dazu verschiedene Dip-Saucen und Brot.



Zusätzlich...  
... GIBT ES BEI UNS



### WEINVERKOSTUNG

Ein gutes Glas Wein ist ein Geschenk des Himmels – das zelebrieren wir auch im Königgut! Wir sind stolz auf unseren hervorragend sortierten Weinkeller. Verkosten Sie exzellente heimische Tropfen und werfen Sie selbst einen Blick in unsere urige Vinothek. Hier finden Sie bestimmt Ihren Lieblingswein!

Ab 6 Personen



### BRUNCH

Kommen Sie zu uns. Zu zweit, mit Freunden oder um einen Geburtstag zu feiern. „Brunchen im Königgut“ ist entspannte Zeit für die Seele. Lassen Sie sich von der großen Auswahl an einem kalten und warmen Buffet mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen und schlemmen Sie bis 13:30 Uhr, jeden zweiten Sonntag im Monat. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Ab 100 Personen können Sie Ihren Termin frei bei uns wählen!

### SELBSTGEMACHTE SÄFTE

Ob Hollundersaft, Johannisbeersaft, Erdbeersaft, Apfelsaft oder Karottensaft – im Sommer machen wir alles frisch und aus regionalen Zutaten.

Solange unser Vorrat reicht!



**Seminarhotel Königgut – Familie Reiter**

Oberfeldstr. 1 · 5071 Wals bei Salzburg · Österreich

Tel.: +43 (0)662 850393 · Fax: +43 (0)662 850393-32

hotel@koeniggut-salzburg.at · [www.koeniggut-salzburg.at](http://www.koeniggut-salzburg.at)