



H E R R S C H A F T S Z E I T E N !

Dass KÖNIG Ludwig II. in der Tavern-Wirtschaft Bertoldshofen leibhaftig abgestiegen ist, auf einer Kutschenfahrt vom Bahnhof Biessenhofen nach Hohenschwangau, mag möglich sein und wird behauptet. Bewiesen ist es nicht. Wir wissen aber, dass schon 1785 ein gewisser Johannes KÖNIG die Maria Magdalena Auhorn zum Weibe nahm, Urenkelin des Wirtes Hans Vischer. Die beiden, so berichtet die Chronik, betrieben das Gasthaus „Zum Kreuz“, später „Zum Königswirt“.

Johannes KÖNIG war Mitglied der Löblichen Cavallerie bei der Reiterei des Augsburger Fürstbischofs und Kurfürsten Clemens Wenzeslaus. Bis 1893 blieb das Wirtshaus, das bis 1901 auch eine Braukonzession hatte, im Familienbesitz. Ereignisse im **KÖNIGSWIRT**, Besitzer- und Pächterwechsel quer durch die Jahrhunderte, spiegeln Geschichte: Von der „legendären Kuchenbäckerin Asteria“ ist die Rede (1937), von einem bekannten Tanzlokal (1956) und vom Pfingsthochwasser (1999).

Die bewegte Geschichte des Gasthauses hat uns fasziniert und wir wollen die schöne Tradition der Dorfwirtschaft weiterführen. **HERRSCHAFTSZEITEN** – jedes Dorf braucht seine Wirtschaft! Wir sind Allgäuer und wissen das „d'Wirt“ sein Dorf begleitet: Hier wird geheiratet, Geburtstag gefeiert, Karten gespielt und Musik gemacht. Darauf freuen wir uns!

Mit viel Liebe zum Detail wurde der **KÖNIGSWIRT** restauriert und zu neuem Leben erweckt. Ein Schmuckstück unter den Allgäuer Landgasthäusern, dem wir gerne mit unserem Service und unserer Qualität eine Krone aufsetzen wollen!

Unsere Küche ist natürlich regional. Das heißt für uns traditionelle Gerichte aus besten Produkten der Region, kreativ verfeinert mit neuen Ideen aus aller Welt. **HERRSCHAFTSZEITEN** für unsere Gäste!

Guten Appetit!

Jasmin und Daniel Endras



Königswirt



SUPPEN

Tagessuppe

Empfehlung vom Küchenchef

3,90 €

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

mit hausgemachten Brätknödel

3,90 €

Karotten- Mango Cremesuppe

mit gebratener Garnele

4,50 €

VORSPEISEN

Lauwarmer Schafkäse

in Thymian-Honig gebraten auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen

8,90 €

Gebratene Riesengarnelen

auf mediterranem Gemüse

10,90 €

Carpaccio vom Weiderind

mit Parmesanspänen und Rucola

10,90 €

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT BAGUETTE SERVIERT

SALATE



Gemischter Salatteller	3,90 €
„Salat nach Art des Hauses“ Großer bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen	10,90 €
„Fitness Salat“ Großer bunter Salatteller mit Putenbruststreifen	11,90 €
„Schmankerl Salat“ Großer bunter Salatteller mit marinierten Rinderstreifen	13,90 €
„Salat Königswirt“ Großer bunter Salatteller mit gebratenen Kräuter-Garnelen	14,90 €

**AN DER THEKE
BEKOMMEN SIE MEHR
INFOS ZU UNSEREN
INHALTSSTOFFEN**

HAUPTGÄNGE

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes und gemischten Salat (auf Wunsch auch mit Kartoffelsalat)

12,90 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit Spätzle, dazu einen gemischten Salat

13,90 €

Putensteak vom Grill

(200g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Tomaten-Basilikumnudeln

13,90 €

Allgäuer Schmankerl

Schweinefilet mit Bergkäse überbacken dazu Rahmchampignons und Kroketten

14,90 €

Gefülltes Putensteak

mit mediterraner Füllung (Oliven, getrocknete Tomaten, Pilze, Kapern)
auf Tomaten-Basilikumnudeln

15,90 €

Königs-Teller

Schweinemedallions und Rinderlende mit Pfefferrahmsoße
Gemüse garnitur und hausgemachte Rösti

15,90 €

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind

(220g) mit einer Dunkelbiere soße und Kässpätzlen

17,90 €

SCHMANKERL

Hausgemachte Krautkrapfen

mit Speck und Salatbouquet

8,90 €

Saftiges Wildschweingulasch

in Wacholdersoße mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Serviettenknödel

14,90 €

Gekochter Tafelspitz

an einer Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln

14,90 €

Geschmorte Ochsenbacken

in einer Dunkelbiersoße, dazu Wirsing-Schupfnudeln aus der Pfanne

15,90 €

Rinderlende vom Allgäuer Weiderind

mit Scharlottengemüse und Kartoffelstrudel

18,90 €

FISCHGERICHTE

Pochierter Zander

in Kräutersud auf Rahmspinat, Weissweinssoße und Butterkartoffeln

16,90 €

Gebrautes Schwertfischsteak

in Kräuteröl mariniert auf einem mediterranen Gemüse und Schwenkkartoffeln

18,90 €

VEGETARISCH / VEGAN

Kässpätzlen

von dreierlei Allgäuer Käse, mit Röstzwiebel und grünem Blattsalat

9,90 €

Hausgemachte Serviettenknödel

auf Rahmchampignon und einem gemischten Salat

11,90 €

Vegane Tortellini

gefüllt mit Quinoa und Spinat in einer Tomaten-Gemüse Soße

11,90 €

DESSERT

Hausgemachte Cremes

mit Früchten der Saison

3,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Sahne

3,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Jahreszeiten Parfait

mit frischen Früchten

6,90 €

B R O T Z E I T K A R T E

Griebenschmalz

mit Zwiebeln und Landbrot

4,90 €

Saurer Käs

mit Zwiebeln und Landbrot

4,90 €

Bauernpressack rot-weiß

in Essig und Öl mit viel Zwiebeln und Landbrot

6,90 €

Bayerischer Wurstsalat

mit Zwiebeln und Landbrot

6,90 €

Currywurst

mit Pommes

6,90 €

Gebratener Leberkäs

mit Spiegelei und Kartoffelsalat

6,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler Käse, Zwiebeln und Landbrot

7,90 €

Königsbrot

Geröstetes Bauernbrot mit Schinken-Käse, frische Gartenkräuter, Tomaten, Spiegelei und Sauce Hollandaise

8,90 €

Königsbrett mit Allgäuer Köstlichkeiten

Schinken, grobe Leberwurst, Hauspressack, Griebenschmalz, Allgäuer Käse, Butter und Landbrot - je weitere Person 5,00 € €

10,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes und gemischten Salat

12,90 €



Königswirt



S O F T D R I N K S

	0,25l	0,3l	0,5l
Cola		2,60 €	3,20 €
Spezi		2,60 €	3,20 €
Zitronenlimo		2,60 €	3,20 €
Orangenlimo		2,60 €	3,20 €
Teinacher Wasser still	2,40 €		3,20 €
Teinacher Wasser mit Gas	2,40 €		3,20 €
Tafelwasser		2,10 €	2,80 €
Tonic Water Schweppes		2,80 €	3,40 €
Ginger Ale Schweppes		2,80 €	3,40 €

SÄFTE

	pur 0,3l	Schorle 0,3l	Schorle 0,5l
Maracuja	2,90 €	2,60 €	3,20 €
Rhabarber	2,90 €	2,60 €	3,20 €
Apfel	2,70 €	2,40 €	2,90 €
Orange	2,70 €	2,40 €	2,90 €
Traube	2,90 €	2,60 €	3,20 €
Johannisbeere	2,90 €	2,60 €	3,20 €
Holunder		2,60 €	3,20 €



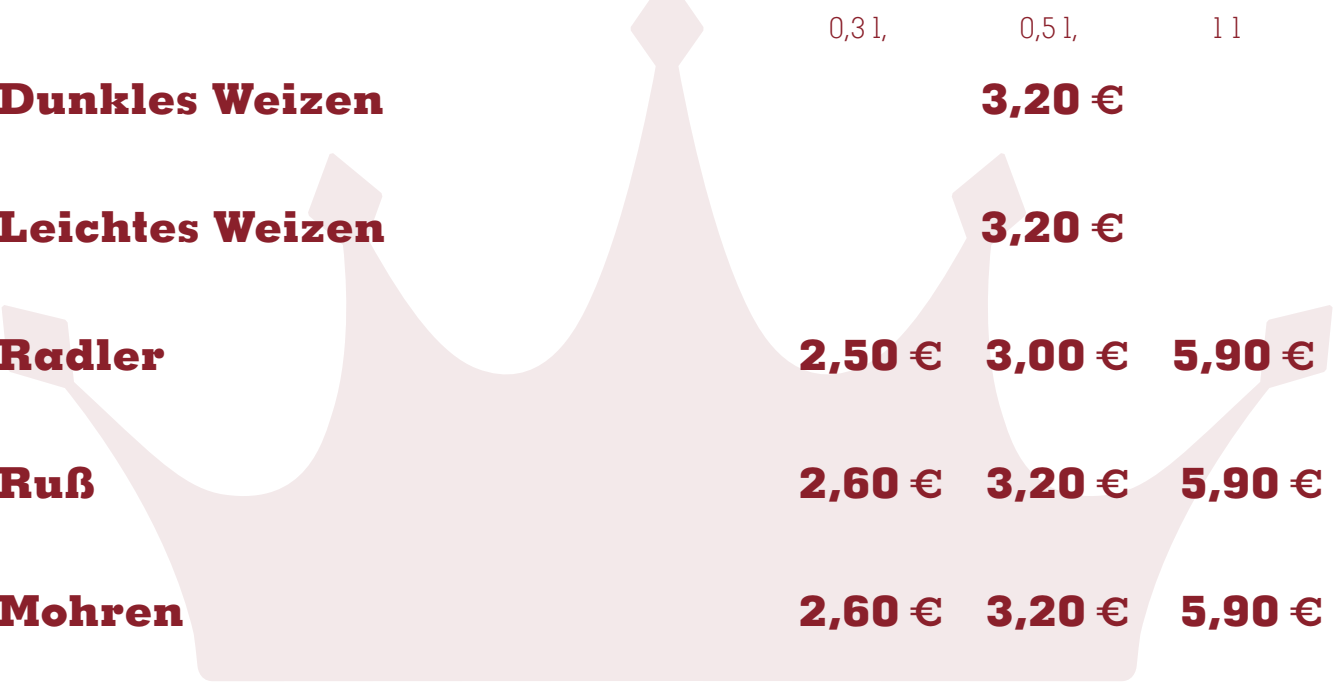
Königswirt

BIERE

	0,3l,	0,5l,	1l
Helles vom Fass	2,50 €	3,00 €	5,90 €
Dunkles vom Fass	2,60 €	3,20 €	5,90 €
Weizen vom Fass	2,60 €	3,20 €	
Leichtes Helles		3,00 €	
ISO Weizen		3,20 €	
Keller Bier		3,30 €	
Pils	2,80 €		
Desperados	3,60 €		
Clausthaler	2,80 €		



Königswirt



	0,3l	0,5l	1l
Dunkles Weizen		3,20 €	
Leichtes Weizen		3,20 €	
Radler	2,50 €	3,00 €	5,90 €
Ruß	2,60 €	3,20 €	5,90 €
Mohren	2,60 €	3,20 €	5,90 €
Geiß		3,90 €	7,60 €
Lechwasser		3,90 €	7,60 €



OFFENE WEINE

WEISS 0,2L

Albiger Hundskopf Silvaner / MÜLLER THURGAU

(Rhein Hessen) Qualitätswein, Erz. Abf. WG Albig
halbtrocken, aromatisches Bukett nach Birne, grüner Apfel,
Aprikose und Eisbonbon.

3,90 €

DEIDESHEIMER Hofstück Riesling

(Rheinpfalz) Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer
trocken, feiner Rieslingduft nach Aprikose und Pfirsich,
leichte Rosinennoten, anregende Säure

4,20 €

WACHENHEIMER Chardonnay

(Rheinpfalz) Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer
trocken, in der Nase Aromen von gelben Früchten wie Melone,
Pfirsich und Ananas, auf der Zunge gut eingebundene Säure
und korpulente Frucht im Nachhall.

4,60 €

KREMSENER Grüner Veltliner

(Österreich) Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg - Stiftsweingut -
trocken, frisch, fruchtig, feinwürzig, Duft nach grünen Äpfel,
Kräuter und Sommerwiese, feines Pfefferl.

4,20 €

WEINSCHORLE

0,2l, 0,4l

2,90 € 4,20 €



OFFENE WEINE

ROSÉ 0,2 L

MUNZINGER Attilafelsen Spätburgunder Weissherbst

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. Bad. Winzerkeller, Tuniberg
halbtrocken, zartduftend, elegant, fruchtig, süffig, klassischer
Spätburgunder, Aromen von Erdbeere, Himbeere und Brombeere.

4,60 €

ROT 0,2 L

STRÜMPFELBACHER Sonnenbühl Trollinger

(Württemberg) Qualitätswein, Erz. Abf. Remstallkellerei
halbtrocken, rund, fruchtig, herzhaft süffig, feines Beerenaroma
nach vollreifen Johannisbeeren und Sauerkirschen.

4,20 €

Blauer Zweigelt "Markgraf"

(Österreich) Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut -
trocken, weich, rund, Mittelburgenland, Duft nach Schwarzkirsche,
leichte Schokoladennoten.

4,20 €

Kalterer See Schneckentaler

(Südtirol) Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin
trocken, weich, samtig, feiner Duft nach reifen Kirschen
mit zarten Mandelaromen.

4,60 €

Montepulciano d`Abruzzo Rosso DOC

(Italien) Qualitätswein, Weinkellerei Zonin
trocken, kräftig, feurig, würzig, Duft nach roten Früchten,
Erdbeer und nach Veilchen.

4,40 €

WEINSCHORLE

0,2l, 0,4l

2,90 € 4,20 €



FLASCHENWEINE

WEISS 0,75L

Alde Gott Rivaner & Riesling

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. WG Alde Gott Sasbachwalden trocken, vom Rivaner der Duft eines Blumenstraußes mit angenehmen Aromen von roten Äpfeln mit milder Säure gepaart mit der Rieslingsäure mit Aromen von Aprikose und Pfirsich ergeben den perfekten Frühlingwein, passend zu Spargel und leichten Fischvarianten oder einfach nur zum Genießen.

16,90 €

Königschaffhauser Chardonnay

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. Königschaffhausen trocken, reife, animierende Fruchtaromen von Melone und exotischen Früchten in der Nase, am Gaumen wunderbar stoffig und kraftvoll mit großer Eleganz und Nachhaltigkeit.

18,90 €

Bechtolsheimer Petersberg Grauer Burgunder

(Rhein Hessen) Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bretz, Bechtolsheim trocken, vollmundig, würzig, leichte nussige Aromen und ein Strauss „gelber Aromen“ ergeben einen feinen langen Abgang, in der Nase Duft nach Birnen und Blumen. Der deutsche Pinot Grigio

17,90 €

Lugana Bulgarini DOC

(Gardasee) Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Bulgarini, Lago di Garda, Pozzolengo, trocken, gehaltvoll, Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana duftiger Wein mit Noten von Blumen und frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen, von Aprikosen, Birne und Mandeln, schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit delikater Säure, leichte Honignoten, ideal für Gerichte mit Süßwasserfischen.

27,90 €



FLASCHENWEINE

ROSÉ 0,75 L

SONNENHOF Spätburgunder rosé QbA

(Württemberg) Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Sonnenhof, Gündelbach trocken, erfrischend, lebendig, seine Fruchtaromen erinnern an zarte Erdbeere, saftige Johannisbeernote, Sauerkirsche und Himbeere.

19,90 €

ROT 0,75 L

ALDE GOTT Sasbachwaldener PC Pinot Noir & Cabernet Dorsa

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. WG Alde Gott Sasbachwalden, Ortenau trocken, wohlriechende rote Beerenfrucht und Pfefferaromen umspielen die Nase, Eleganz und Körper in ausgewogener Harmonie auf der Zunge.

16,90 €

Lergenmüller Pinot Noir

(Rheinpfalz) Qualitätswein, Gutsabfüllung Weingut Lergenmüller, Hainfeld trocken, feiner Cassisduft, feinfruchtig nach Waldbeere, Brombeeraromen, die Tannine sich weich und schön eingebunden, das Finale des Spätburgunders ist lange nachhallend, saftig und nobel, der deutsche Rotwein strahlt große Eleganz und Extravaganz aus, perfekt zu Rinderbraten, Steaks und vor allem zu Wildgerichten

23,90 €

St. Magdalener DOC Walch

(Südtirol) Qualitätswein, Erz. Abf. Wilhelm Walch, Tramin trocken, fruchtig, weich, rund, Aromen von Marzipan und leichten Bittermandeln und Veilchen, fruchtbetonter, samtiger Körper erinnert an süße dunkle Kirschen, sehr vielseitiger Speisenbegleiter wie zu rustikalen Brotzeiten, Schinken, Speck, Kaminwürzen, Brot und Käse oder einfach nur in einer geselligen Runde genießen.

21,90 €



Sasseo Primitivo Salento Puglia IGT

(Apulien) Weingut Masseria Altemura, Torre Santa Susanna trocken, der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten, dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

26,90 €

SCHAUMWEINE

PROSECCO 0,1 L

Glas Prosecco

2,80 €

Prosecco mit Aperol

3,20 €

SEKT/PROSECCO/CHAMPAGNER 0,75 L

KÖNIGSWIRT Hausmarke

16,00 €

Prosecco frizzante BORGIO SAN LEO

16,00 €

MOET & CHANDON Brut Imperial

69,00 €



EDELBRÄNDE 2CL

AUS DEM ELSASS, FRANKREICH

Pascall La Vieille Poire Williamsbirne 40%	4,20 €
Pascall La Vieille Framboise Himbeer 40%	4,20 €
Pascall La Vieille Mirabelle 40%	4,20 €
Pascall La Vieille Prune Alte Pflaume 40%	4,20 €

UNSERE GÄNGIGEN HAUSBRÄNDE

Gebirgsenzian Münchner Kindl 40%	2,20 €
Obstler 38%	2,50 €
Marillenbrand 38%	2,50 €
Ramazzotti 30%	2,60 €
Südtiroler Williamsbirne 40%	3,00 €

AUS ITALIEN

Grappa Maschio Bianca 40%	3,20 €
----------------------------------	---------------



WHISKEY 2CL

TENNESSEE WHISKEYS

Jack Daniels Single Barrel 45%

Das Aroma ist sehr intensiv Süß mit viel Eiche, Leder und Lackritze, langer Abgang mit Süßholz und Gewürze

4,80 €

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEYS

Woodford Reserve 45%

Starke Vanille mit Fruchtanklängen von Aprikose, Kakao und ein Hauch Karamell, würzig warmer Abgang.

4,60 €

Buffalo Trace 50%

Vielschichtiges Aroma mit Vanille, Minze und Melasse, würziger Geschmack mit Rohrzucker, Eiche, Karamell, dunklen Früchten und Anis

4,60 €

Knob Creek 9 Jahre 50%

Aroma nach geröstete Nüsse, Getreide und Eiche, ein voller, süßer Körper mit waldigen und fruchtigen Aromen.

4,80 €



SCHOTTISCHE SINGLE MALT WHISKYS

Highland

Glenmorangie 10 Jahre 40%

Sein milder, malziger Geschmack ist frisch, blumig und würzig, Fruchtaromen nach Mandarine, Zitronen, Äpfel und Birnen..

4,70 €

Isle of Skye

Talisker 10 Jahre 45,8%

Sein Aroma ist rauchig und salzig nach Meerwasser, zitronige Süße mit einer malzigen, intensiven Pfeffernote, es folgt ein gewaltiger würziger Abgang.

5,20 €



A P E R I T I F 0,2 L



Aperol Spritz	4,50 €
Aperol Erdbeer Spritz	4,50 €
Hugo	4,50 €
Lillet- Wildberry	4,50 €
Lillet- White	4,50 €
Lillet- Tonic	4,50 €
Campari Orange	4,50 €
Prosecco, Ramazzotti-Rosato	4,90 €

HEISSGETRÄNKE



Tasse Kaffee	2,10 €
Haferl Kaffee	3,10 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Espresso Affogato	3,10 €
Espresso Macciato	2,60 €
Cappuccino	2,90 €
Caffe Latte	3,10 €
Latte Macciato	3,10 €
Heisse Schokolade	2,90 €
Tee (Variationen)	2,70 €

6 Teesorten von der Firma Meßmer. Hohe Qualität. Pyramidenbeutel

Darjeeling-Sikkim First Flush

Earl Grey „Blue“

Grüntee „Jasmin“

Kamille

Pfefferminze aus der Nana Minze

Hibiskus-Cranberry



Königswirt

HERRSCHAFTSZEITEN !

- 1761** Joannes König wird am 27. Dezember in Grünenbach im Landkreis Lindau geboren.
- 1785** Joannes König heiratet in Bertoldshofen Maria Magdalena Auhorn, die Urenkelin des Bertoldshofener Wirtes Hans Vischer. Die beiden betreiben auf der späteren Hausnummer 57 das Gasthaus „Zum Kreuz“, später „Zum Königswirt“.
- 1789** Michael König wird als zweiter Sohn von Joannes und Maria Magdalena König am 17. Juni geboren.
- 1793** Joannes König wird Oberdorfer Mitglied der Löblichen Cavallerie bei der Reiterei des Augsburger Fürstbischofs und Kurfürsten Clemens Wenzeslaus.
- 1815** Michael König übernimmt am 6. Dezember als Haupterbe nach dem Tod des Vaters das Anwesen Hausnummer 57 „Zum Königswirt“ für 4000 Gulden.
- 1816** Er heiratet die Steinbacher Wirtstochter Maria Anna Kössel.
- 1818** Die erste Tochter Carolina Frederica wird geboren. Bis 1831 kommen neun Kinder zur Welt, von denen fünf Mädchen das Kindesalter überleben.
- 1835** Michael König vergrößert kontinuierlich seinen Besitz und kauft im März die Hausnummer 11 (die spätere Hausnummer 26 „beim Wanger“) sowie zahlreiche Grundstücke.
- 1840** Maria Anna König, geborene Kössel stirbt.
- 1841** Am 4. September geht der Marxerwirt in den Besitz Michael Königs über.
- 1844** Am 26. September stirbt Michael König, und die Tochter Maria Theresia übernimmt das Erbe.
- 1845** Maria Theresia König stirbt, die vier Schwestern verkaufen den Königswirt an Michael Kössel aus Sulzschneid, vermutlich ein Vetter der König-Schwestern.
- 1857** Kössel verkauft das gesamte Anwesen an Clemens Mair (auch Mayer geschrieben) aus Nassenbeuren.
- 1872** Die Witwe Clemens Mayers verkauft an Anton Hofmann, „Bräuer und Gastgeber von Burk“
- 1893** Adolf Bracht (auch Pracht geschrieben) kauft den Königswirt.
- 1899** Peter und Sophie Lutz kaufen den Königswirt.
- 1901** Die Witwe Sophie Lutz verkauft das Anwesen an die Brauerei Wiedemann aus Kaufbeuren. Die Brauereikonzession auf dem Königswirt ist mittlerweile erloschen.
- 1904** Georg Burger, Gastwirt und Metzger aus Oy, kauft die Immobilie, bricht das Brauhaus ab und richtet eine Hausmetzgerei ein. Das Bier bezieht er von der Rosenbrauerei in Kaufbeuren.
- 1928** Im Mai formiert sich eine Gruppe sportbegeisterter Männer und gründet beim Königswirt den Turn- und Sportverein.



Königswirt

- 1936** Burger zieht sich altershalber zurück und verkauft an Maria Kraisy, die Inhaberin der Rosenbrauerei in Kaufbeuren. Damit beginnt für den Königswirt die Zeit der Pächter.
- 1937** Ab Januar betreiben Rupert und Johanna Reßle als Pächter die Gastwirtschaft. Über die Kriegszeit hinweg bewirtschaftet Johanna Reßle mit ihrer Schwägerin Asteria, einer legendären Kuchenbäckerin, das Gasthaus.
- 1954** Im Frühsommer übernimmt Anton Hagspiel. Maria Kraisy übergibt die Brauerei. Die Geschäftsanteile mit dem Königswirt in Bertoldshofen gehen an Alois Mögele.
- 1955** Im Juli löst die Pächterfamilie Ludwig und Emma Knestele Anton Hagspiel ab. Der Königswirt erfährt als weithin bekanntes Tanzlokal eine neue Blüte.
- 1958** Im November vernichtet ein Brand die Westseite des Gebäudes mit Stadel und Teilen des Wirtschaftsbetriebes.
- 1961** Im Obergeschoss entstehen anstelle des früheren Saales Wohnungen. Der neue Saal wird als Anbau an der Westseite aufgeführt und ermöglicht eine weitere Entfaltung der Tanzszenen in Bertoldshofen.
- 1975** Emma Knestele zieht sich altershalber und nach dem Tod ihres Mannes zurück.
- 1975** Als Pächter übernehmen Horst und Dagmar Ettrich.
- 1978** verunglückt die junge Wirtin tödlich. Horst Ettrich führt den Wirtschaftsbetrieb allein weiter. Zahlreiche Großveranstaltungen werden während seiner Ära abgehalten.
- 1999** Das Pfingsthochwasser überflutet den Königswirt, Gaststuben und Saal stehen komplett unter Wasser. Mühsam renovieren Bertoldshofener Handwerker die aufgeweichten und gequollenen Fußböden.
- 2002** Horst Ettrich verabschiedet sich in den Ruhestand. Danach betreiben in kurzer Abfolge verschiedene Pächter den Königswirt mit wenig Erfolg. Ausnahme:
- 2005** Bernhard Epple gelang es, über fast fünf Jahre hinweg den Gasthausbetrieb nochmals zum Florieren zu bringen.
- 2011** Weitere erfolglose Pächterversuche.
- 2014** Endgültige Schließung der Gaststätte. Bei einer Bürgerversammlung am 3. Juli bildet sich die Projektgruppe „Königswirt AKTIV“, die beauftragt wird, nach einer Lösung zum Weiterbetrieb zu suchen.
- 2015** Manfred und Lisa Rietzler kaufen die Immobilie.
- 2016** Im Februar beginnen die umfangreichen und grundlegenden Renovierungsarbeiten, die einen Weiterbetrieb ermöglichen sollen. Nun erlebt der Königswirt unter den Pächtern Jasmin und Daniel Endras eine glanzvolle Neueröffnung.



**GEDULD
IST EIN BAUM,
DESSEN WURZEL BITTER,
DESSEN FRUCHT ABER
SEHR SÜSS IST.**

Liebe Gäste und Freunde,

in unserem Gasthaus werden alle Speisen frisch zubereitet, mit viel Liebe und Sorgfalt. Wir verwenden keinerlei Fertigprodukte, sondern kochen unsere Gerichte mit ausgesuchten, heimischen Zutaten. Unser Ziel ist es, dem Gast heimische Gerichte zu bieten, welche er in vollen Zügen genießen kann. Darum bedanken wir uns für Ihre Geduld falls es mal etwas länger dauert.

Wir investieren Zeit in Ihren Genuss !