

Suppen

Tagessuppe

3,90 €

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit hausgemachten Brätknödel

4,20 €

Karotten – Mango Cremesuppe
mit gegrillter Garnele

4,90 €

Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse
in Thymian-Honig gebraten
auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen und Anti-Pasti

9,90 €

Gegrillte Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse

11,90 €

„Surf & Turf“

Rinder Carpaccio und gegrillte Garnelen in Chili Öl
mit Parmesanspäne und mariniertem Rucola

12,90€

Alle unsere Vorspeisen werden mit Baguette serviert

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

4,20 €

„Salat nach Art des Hauses“

Große bunte Salatschüssel mit Schinken-Käse Röllchen und Baguette

10,90 €

„Fitness Salat“

Große bunte Salatschüssel mit marinierten Putenbruststreifen
frische Früchte und Baguette

11,90 €

„Schmankerl Salat“

Große bunte Salatschüssel mit gegrillten Rinderstreifen
Bergkäse - Späne und Pfeffersoße mit Baguette

14,90 €

Vegetarisch

Würzige Kässpatzen
von dreierlei Allgäuer Käse mit Röstzwiebeln
und grünem Blattsalat

10,90 €

Hausgemachte Serviettenknödel
auf Rahmchampignons und gemischtem Salat

11,90 €

Mediterrane Linsen mit Gemüse (leicht pikant)
und in Sesamöl gebratene Polenta

12,90 €

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes oder Kartoffelsalat

11,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ in Champignonrahm
mit hausgemachten Spätzle

12,90 €

Putensteak vom Grill
mit Tomaten- Basilikumnudeln und hausgemachter Kräuterbutter

14,90 €

Allgäuer Schmankerl

Schweinefilet mit Bergkäse überbacken
dazu Rahmchampignons und Kroketten

15,90 €

Zarter Hirschrahmbraten mit Preiselbeerbirne
hausgemachten Spätzle und Gewürzblaukraut

17,90 €

Königs- Teller

Schweinemedallions und Rinderlende mit Pfeffer-Cognac Soße
Schwenkgemüse und hausgemachte Rösti

17,90 €

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
(220g) mit einer Dunkelbiersoße und Kässpatzen

20,50 €

Schmankerl

Hausgemachte Krautkräpfen
mit Speck und Salatbouquet
8,90 €

Saftiges Wildschweingulasch
in Wacholdersoße mit Preiselbeerbirne
und hausgemachten Serviettenknödel
15,90 €

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 an einer Pfeffer-Cognac Soße
und Bratkartoffeln

19,90 €

Ochsensteak vom **Biohof Schreyer** (250g)
mit gebratenem Spitzkohl und Selleriepüree
21,90 €

Fischgerichte

In Butter gebratenes Zanderfilet auf Kohlgemüse
und Tagliatelle in Kräuter - Pesto

16,90 €

Gegrillter Bachsaibling in frischen Kräutern
Sizilianisches Tomatengemüse und Schwenkkartoffeln
17,90€

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne
4,90€

Dessertteller Königswirt
7,50€

**Für weitere Desserts sowie Kuchen richten Sie sich gerne an unser Servicepersonal*

Brotzeiten

Griebenschmalz mit Zwiebeln und Landbrot

4,90€

Saurer Käs der *Feinkäserei Stich*
mit Zwiebeln und Landbrot *

5,90€

Bauernpresssack rot-weiß der *Metzgerei Göppel*
mit Zwiebeln und Landbrot *

6,90€

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Landbrot *

6,90€

Currywurst mit fruchtig-würziger Soße
und Pommes

6,90€

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffelsalat

7,50€

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse
Zwiebeln und Landbrot *

7,90€

Allgäuer Wurstsalat mit Romadur der *Feinkäserei Stich*
Zwiebeln und Landbrot *

8,90€

Königsbrot

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

8,90€

Die mit * markierten Speisen werden mit unserem
hausgemachten Senf-Dressing mariniert,
auf Wunsch auch gerne mit einer
Essig-Öl Vinaigrette

Heiße Getränke und Kaffeespezialitäten

von der Kaffeerösterei Burgkaffee in Kempten

Tasse Kaffee	2,20€	Espresso Macchiato	2,70€
Haferl Kaffee	3,20€	Cappuccino	3,10€
Espresso	2,20€	Latte Macchiato	3,20€
Doppelter Espresso	3,20€	Heiße Schokolade	3,00€
Espresso Affogato	3,40€	Glas Tee div. Sorten	2,80€
Milchkaffee	3,20€		

Aperitif 0,2l

Glas Prosecco 0,1l	2,80€
Aperol Sprizz	4,60€
Holunder Sprizz (Hugo)	4,60€
Lillet Blanc mit Russian Wild Berry	4,60€
Lillet Blanc mit Tonic Water	4,60€
Apfelsprizz Prosecco mit Psenner Apfellikör	4,60€
Sanddorn – Prosecco Sprizz	4,60€
Gin-Tonic	6,50€

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Wasser still / medium	0,25l	2,40€
	0,5l	3,40€
	0,2l	0,4l
Cola	2,40€	3,40€
Spezi	2,40€	3,40€
Zitronenlimo	2,40€	3,40€
Orangenlimo	2,40€	3,40€
Tafelwasser	2,10€	2,90€
Leitungswasser	0,50€	1,00€

Säfte & Schorlen

	0,2l	0,4l
Apfelschorle	2,40€	3,20€
Orangensaftschorle	2,40€	3,20€
Saftschorlen <i>Rhabarber-, Traube-, Johannisbeere-, Maracuja und Holunder</i>	2,70€	3,40€

Genuss Limonade

Fruchtig-erfrischend mit 10% Fruchtgehalt

	0,33l
Orange-Mandarine	3,50€
Rhabarber-Mirabelle	3,50€
Johannisbeer-Holunder	3,50€
Zitrone	3,50€

Biere

	0,3l	0,5l
Helles vom Fass	2,70€	3,20€
Dunkles Bier		3,40€
Leichtes Helles		3,20€
Kellerbier		3,60€
Radler	2,70€	3,20€
Pils	2,90€	
Clausthaler	3,10€	
Weizen vom Fass	2,80€	3,50€
Dunkles Weizen	2,80€	3,50€
Leichtes Weizen		3,50€
Ruß / Mohren	2,80€	3,50€
ISO Weizen		3,50€
	0,5l	1,0l
Geiß	4,20€	8,40€
Lechwasser	4,20€	8,40€

Offene Weine

WEINSCHORLE	0,2l	3,20€
	0,4l	4,60€

weiß 0,2l

Albiger Hundskopf Silvaner / Müller Thurgau

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

4,20€

DEIDESHEIMER Hofstück Riesling

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

4,40€

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.

5,20€

KREMSER Grüner Veltliner

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

4,40€

Rosé 0,2l

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€

Offene Weine

WEINSCHORLE ROT	0,2l	3,20€
	0,4l	4,60€

rot 0,2l

STRÜMPFELBACHER Sonnenbühl Trollinger

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

4,40€

Blauer Zweigelt „Markgraf“

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

4,50€

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,
Erdbeere und nach Veilchen.

4,60€

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 Aprikosen und Pfirsich ergeben den perfekten Frühlingwein, passend zum Fisch oder einfach nur zum Genießen.

17,90€

Königsschaffhauser Chardonnay

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. Königsschaffhausen 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€

Juventa Silvaner

(Bayern/Franken) Qualitätswein, Erz. Abf. Divino Nordheim trocken, begeisterndes Bukett nach gelben exotischen Früchten mit sommerlich frischen Noten die an Eisbonbon erinnern.

18,90€

Rosé 0,75l

SONNENHOF Spätburgunder rosé QbA

(Württemberg) Qualitätswein, Erz. Abf. Weingut Sonnenhof, Gündelbach trocken, erfrischend, lebendig, seine Fruchtaromen erinnern an zarte Erdbeeren, saftige Johannisbeernote, Sauerkirsche und Himbeere. 19,90€

Flaschenweine

rot 0,75l

ALDE GOTT Sasbachwaldener PC Pinot Noir & Cabernet Dorsa

(Baden) Qualitätswein, Erz. Abf. WG Alde Gott Sasbachwalden trocken, wohlriechende rote Beerenfrucht und Pfefferaromen umspielen die Nase, Eleganz in ausgewogener Harmonie auf der Zunge. 17,90€

Lergenmüller Pinot Noir

(Rheinpalz) Qualitätswein, Gutsabfüllung Weingut Lergenmüller trocken, feiner Cassisduft, feinfruchtig nach Waldbeere, Brombeerenaroma, die Tannine 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 Braten, Steaks und 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, Speck und Käsegerichten oder einfach nur in geselliger Runde. 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€

Edelbrände 2cl

Aus Bayern Schliersee, Deutschland

Lantenhammer Mirabellen Brand 42%	6,40€
Lantenhammer Williams Brand 42%	6,40€
Lantenhammer Waldhimbeer Geist 42%	6,40€
Lantenhammer Haselnuss Spirituose 42%	6,40€

Grappa aus Italien

Grappa Maschio Bianca 40%	3,20€
Grappa Maschio Beniamino 42%	3,50€

Schnäpse und Brände

Obstler 38%	2,60€
Ramazzotti mit Eis und Zitrone 30%	2,80€
Gebirgsenzian Münchner Kindl 40%	2,40€



Edelbrände aus Südtirol

Williams Birne 40%	2,80€
Marillenbrand 40%	2,80€
Gold Williams aus dem Barriquefass 42%	3,90€
Edler Gravensteiner Apfelbrand aus dem Barriquefass 43%	3,90€

Liköre aus Südtirol

Almrausch (Alpenrosenlikör mit Zirbe) 30%	2,80€
Bombardino (Likör mit Ei Zusatz) 18%	2,80€
Pomml Apfellikör 21%	2,80€
Haselnusslikör 28%	2,80€

Whisky 2cl

BAYERISCHE WHISKEYS

SLYRS Single Malt 43%

Aromen von Vanille und Heu. Geschmack mild und angenehm aromatisch, malzig mit fruchtbetonten Aromen. Nachklang lang und intensiv, würzige Note, leichtes Raucharoma vom getoasteten Faß. 5,80€

SLYRS Whisky Vanilla & Honey Liqueur 30%

Typische SLYRS Bouquet mit Honigsüße, leicht würzig. Geschmack anfangs bonbonartige Süße, später Honig, waldig, Vanilleanklänge. Nachklang nach Karamell mit angenehmer SLYRS Note und langem Vanillegeschmack. 4,20€

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 gerösteten Nüssen, Getreide und Eiche, ein voller, süßer Körper mit waldigen und fruchtigen Aromen. 4,80€

SCHOTTISCHE SINGLE MALT WHISKEYS

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€

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 Johannes und Maria Magdalena König am 17. Juni geboren.
- 1793** Johannes 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 Haufterbe 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 Immobilien, 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.

- 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 Ruppert 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 Wirtschaftsgebäudes.
- 1961** Im Obergeschoss entstehen an Stelle des früheren Saales Wohnungen. Der neue Saal wird als Anbau an der Westseite aufgeführt und ermöglicht eine weitere Entfaltung der Tanz-Szene in Bertoldshofen.
- 1975** Emma Knestele zieht sich altershalber und nach dem Tod ihres Mannes zurück.
Als Pächter übernehmen Horst und Dagmar Ettrich.
- 1978** Die junge Wirtin verunglückt 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 5 Jahre hinweg den Gasthausbetrieb nochmal 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.