HOTEL ★★★★
Königgut

Ihr Event im 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 freue 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
- Italienischesbuffet

Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet persönlich zusammenstellen.

Location
WEINKELLER

SPEISEN IM WEINKELLER

- Buffet ab 30 Personen
- Kalte Jause
- Bratl im Reindl
- Grillplatte
- Warme Jause
- Fondue
- A la carte
- Einfaches warmes Buffet
- Menü nach Wahl
- Speisekarte nach Wahl

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
- Creme Brulée
- Tiramisu fein garniert
- Hausgemachtes Griechisches Joghurt mit karamellisierten Wallnüssen

SUPPEN
- Rindssuppe mit
  - Leberknödel
  - Fritatten
  - Fleischstrudel
  - Grießnockerl
  - Nudeln
- Salzburger Knoblauchrahmsuppe
- Tomatensuppe mit Obershaube
- Kartoffelcremesuppe
- Salzburger Hochzeitssuppe mit 3erlei Einlagen
- Bärlauch Cremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)

Stellen sie Ihr Menü zusammen!

HAUPTSPEISEN
- Schweinebraten mit Semmelknödel und lauwarmen Speckkrautsalat
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bratkartoffeln und Cremespinat
- Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes
- Salzburger Schnitzel gefüllt mit Champion, Schinken, Zwiebel, Frischkäse und Petersilie mit Petersilienkartoffel
- 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 Kartoffel
- Lachsforelle auf Dillrahmsauce und Gemüsereis
- Wiener Schnitzel vom Schwein/Kalb oder Huhn mit Petersilienkartoffel und Salat
- Geschmorter Rinderbraten in Wurzelsauce mit Serviettenknödel und Rotkraut
- Steirischer Backhendlsalat mit Bratkartoffeln, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl
- Maishendlbrust „Surpreme“ 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, karamellisierter 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 Champions & Gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatare
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrine
- Rote Bete & Kohlrabicarpaccio
- Hausgemachte Frühlingsrollen
- Frischkäsetörtchen
- Hausgeräucherter Karree Speck
- Verschiedene hausgemachte Terrinen
- Verschiedene hausgemachte Sulzen
- Roastbeef Röllchen
- Königgut Laibchen & Königgut Burger
- Französischersalat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen
- Bruschetta
- Anti Pasti
- Tomaten – Mozarella
- Thunfischsalat
- Vitello Tonnato
- Carpaccio vom Rind & Gemüse
- Krabbencocktail
- Linsen mit Speck
- Schweinebratencarpaccio
- 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
- Bärlauch Cremesuppe (nach Saison)
- Kürbiscremesuppe (nach Saison)
- Spargelcremesuppe (nach Saison)

DESSERTS

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

Restaurant
BUFFET NACH WAHL

HAUPTSPEISEN

- Schweinebraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinestelzen & Gefüllter Schweinebauch
- Bratwürste
- Gefüllte Paprika
- Faschierte Laibchen
- Forellenfilet
- Rinderbraten in Wurzelsauce
- Saltim Bocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischen Fisch
- Gebratene Garnelen
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie Entenbrust
- Beiriedschnitte im ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Surpreme“
- 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
- Ofenkartoffel
- 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
- Französischersalat
- Wraps mit Rinderfiletstreifen

SUPPENBUFFET:

- Rindssuppe mit verschiedene Einlagen
- Gemüsecremesuppe der Saison

DESSERTBUFFET:

- Creme Bruleé
- Tiramisu im Glas
- Schokolademousse
- Frischer Fruchtsalat
- Griechisches Joghurt
- Gugelhupf

HAUPTSPEISEN:

- Frischen Fisch
- Schweinefilet Colbert
- Barbarie Entenbrust
- Beiriedschnitte im ganzen gebraten
- Maishendlbrust „Surpreme“
- 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 Champions & Gefüllte Tomaten
- Räucherlachstatare
- Kartoffel- & Süßkartoffelchips
- Buttermilchterrine
- Rote Bete & Kohlrabicarpaccio
- Hausgemachte Frühlingsrollen
- Frischkäsetörtchen

SUPPENBUFFET:

- Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfrittaten
- Kräutercremesuppe

DESSERTBUFFET:

- Frischer Fruchtsalat
- Gefüllte Brandteigkrapferl
- Zitronen – Topfennockerl
- Buttermilchmousse
- Karottenkuchen

HAUPTSPEISEN:

- Fischen 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
- Schweinebratencarpaccio
- Essigknödel
- Hausgemachte Sulzen & Terrinen
- Roastbeef mit Sauce Cumberland
- Bauernburger
- Essigknacker

SUPPENBUFFET:

- Kraftsuppe mit Kaspressknödel und Fritatten
- Kartoffelcremesuppe

DESSERTBUFFET:

- Apfelstrudel
- Topfenknödel
- Buchteln mit Vanillesauce
- Zwetschken Pofesen

HAUPTSPEISEN:

- Schweinebraten im Natursaft
- Würzig gebratene Ripperl
- Hendlhaxn
- Schweinestelzen & Gefüllter Schweinebauch
- 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
- Anti Pasti
- 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
- Panna Cotta
- Crostata (Linzerkuchen)
- Frischer Fruchtsalat
- Creme Bruleé

HAUPTSPEISEN:

- Saltim Bocca vom Huhn
- Piccata Milanese
- Rindermedaillons
- Hausgemachte Lasagne & Spinatlasagne
- Nudeln mit verschiedenen Saucen
- Frischen 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 selber schneiden

SUPPEN
- Klare Suppe
- Frittaten, Fleischstrudel und Schöberl

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

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

DESSERTBUFFET
- Tiramisu
- Obstsalat
- Torte
- Creme Bruleé
- Schokomouse
- Gugelhupf

Weinkeller
SPEISEN

KALTE JAUSE
- Schinken
- Schweinsbraten
- Speck
- Käse, Eier
- Königgutleibchen
- 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
- Kasnockn
- Schwarzbrot

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

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

mit

- Hendlhaxen
- Ripperl
- Warme Königgutleibchen
- 3 verschiedene Salate
- Wedges

Weinkeller

FONDUE MIT ÖL

FONDUE MIT ÖL

mit Schweinefilet, Hünchenfilet, Rindsfilet, Frankfurter Würstchen, verschiedenes Gemüse wie Champions, Zucchini und Paprika. Dazu verschiedene Dipp-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 exzellenter heimischer 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 unsere 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