



König Ludwig an der Messe

Vorspeise / Brotzeit

Rindssuppe

Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse 6,10

2 Stück Weißwurst

mit süßem Senf und Brezn 9,90

König Ludwig kleines Zweierlei

Portion Obazda und Bayerischer Wurstsalat mit Butter, Breze und König Ludwig Krustenbrot 12,50

Hausgemachter Obatzda

mit roten Zwiebeln und König Ludwig Krustenbrot 11,90

Bayerischer Wurstsalat

Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl und frischem König Ludwig Krustenbrot 11,50 mit Bergkäse + 1,50

Schweizer Wurstsalat

Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Bergkäse und frischem König Ludwig Krustenbrot 13,00

Frisch, knackig und g'sund

Großer gemischter Salat

Bunter Marktsalat mit Gurke, Karotte, Radieserl und hausgemachtem Balsamicodressing 10,90

Sellerie-Schnitzel auf buntem Marktsalat mit Gurke, Karotte, Radieserl und Preiselbeer-Dressing 15,90

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit Caesar Dressing, reschen Croûtons und Hähnchenbruststreifen 16,50

Uns're Vegetarier

3erlei Knödel Rote Beete | Spinat | Kasknödel mit Parmesan und Nussbutter 16,90

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkas, Röstzwiebeln und Beilagensalat 14,90

Sellerie-Steak auf Rote Beete-Perlgraupenrisotto mit frischem Kren und Preiselbeeren 15,50

Waldrahmschwammerl

mit Semmelknödel und frischen Kräutern 14,50

Für den g'scheiden Hunger

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Kartoffelknödel, Kruste, Krautsalat und König Ludwig Dunkelbiersoß 16,90

Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Pommes Frites 16,50

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit bayerischen Waldrahmschwammerl und Butterspätzle 18,20

Kaiser Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren 29,50

Tafelspitz

Rindertafelspitz mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse, frischem Kren und Rinderkraftbrühe 20,90

Kalbsrahmgulasch

mit Semmelknödel und kleinem Beilagensalat 19,90

Zanderfilet vom Grill

auf der Hautseite gebraten mit Rote Beete Perlgraupenrisotto und frischem Kren 21,90

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster (ca. 20 Min.) 13,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Zwetschgeröster und Vanilleeis 7,90



König Ludwig an der Messe

Königliche Biere

0,5 l

König Ludwig Hell Radler	5,40
Kaltenberg Schloß-Keller Naturtrüb im Steinkrug	5,60
König Ludwig Dunkel Radler	5,60
König Ludwig Weissbier Hell Russ	5,60
König Ludwig Weissbier Dunkel	5,60
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	5,60
König Ludwig Weissbier leicht	5,60
Warsteiner Premium Pils / alkoholfrei 0,3 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Almdudler 0,33 l	4,10
Coca Cola 0,33 l	4,10
Coca Cola Light 0,33 l	4,10
Fanta 0,33 l	4,10
Zitronenlimonade 0,4 l	4,90
Cola Mix 0,4 l	4,90
Saft (Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhababer) 0,3 l	4,30
Saftschorle 0,4 l	4,90
Tafelwasser 0,5 l	4,90
Adelholzener naturell / classic 0,25 l / 0,75 l	3,90 / 8,50

Weißwein offen / Flasche

0,2 l / 0,75 l

Bianco di Custoza	6,50
Grauburgunder „Der Graue“ Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland	7,90 / 27,50
Grüner Veltliner „Kellerstein“ Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich	7,90 / 27,50
Riesling „Trumpf“ Weingut Jakob Jung, Rheingau, Deutschland	7,90 / 27,50
Lugana Villa Cordevigo, Venetien, Italien	9,50 / 33,00

Rosé offen / Flasche

0,2 l / 0,75 l

Primitivo Rosato Latentia Winery, Apulien, Italien	6,80 / 23,50
---	--------------

Aperitif

0,2 l

Aperol Spritz Prosecco, Soda, Aperol	7,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunder	7,50
Weinschorle (weiß oder rot)	5,50
Prosecco DOC Spumante	8,90

Heißgetränke

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,60
Tasse Kaffee	3,60
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,50
Tee (Schwarz, Grün, Kamille, Rooibos)	3,90

Schnapslerl 2 cl

Honigwilli aus dem Holzfass	4,90
Obstler / Willi / Marille / Haselnuss	4,90
Brennerei Ziegler Alte Zwetschge / Mirabellenbrand	7,90
Jägermeister / Ramazotti	4,50

Rotwein offen

0,2 l

Merlot	8,50
Primitivo	9,50
Zweigelt	9,50

Rotwein Flasche

0,75 l

Zweigelt „Zwischen den Reben“ Weingut Salzl, Neusiedler See, Österreich	33,00
Rosso Toskana Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien	31,00
Nero d'Avola Cantine Madaudo, Sizilien, Italien	32,00
Tempranillo Gran Reserva Bodegas C.V.N.E, Rioja, Spanien	49,00
Amarone „Palazzo Grimani“ Corte Giara by Allegrini, Valpolicella, Italien	85,00



König Ludwig an der Messe

Starters / Hearty light meal

2 pieces of „Weißwurst“

Bavarian veal sausages with sweet mustard and pretzel 9,90

Homemade “Obatzda”

Brie, cream cheese, red onions and König Ludwig bread 11,90

Bavarian cold sausage salad

“Regensburger“ sausage with red onions, gherkins and König Ludwig bread 11,50 + cheese + 1,50

Carrot-Ingwer cream soup

with pretzel croutons 6,50

Hearty beef broth

with sliced pan cakes and root vegetables 5,90

Fresh, crisp and healthy

Vital salad

Market salad with caramelized Walnuts, pear, cranberry dressing and grilled beef strips 17,50

Caesar Salad

Romaine salad with Caesar dressing, crispy croutons and chicken strips 16,50

Our vegetarians

Cheese spaetzle with Allgäu mountain cheese, fried onions and mixed salad 14,90

Celery-Steak on beetroot and pearl barley-risotto with fresh horseradish and cranberries 15,50

Mushrooms

with cream sauce and dumpling 14,50

Bavarian Specialities

Famous Bavarian Steak

with cheese spaetzle and fried onions 26,90

Oven-fresh crispy roasted pork

with dark beer gravy, crust, potatoe dumpling and coleslaw 16,50

1/2 crispy roasted pork knuckle with potatoe dumpling and coleslaw 18,90

„Allgäuer Filetpfandl“

filet of pork, mushrooms, cream sauce and spaetzle 19,50

Schnitzel „Wiener Art“ (pork) with french fries 16,50

Wiener Schnitzel (veal escalope)

with potatoe cucumber salad and cranberry sauce 26,50

Veal goulash with dumpling and mixed salad 19,50

Grilled zander fillet with vegetables and boiled potatoes 21,50

Dessert

Caramelised „Kaiserschmarrn“ Traditional pancake with applesauce, plum roaster and vanilla ice (min. 20 min) 13,50

Apricot dumplings with vanilla ice cream and plum ragout 8,50

Oven-fresh apple strudel with vanilla sauce 7,50

All prices are quoted in euros incl. VAT and service charge, but without Tip.



König Ludwig an der Messe

Royal beers

0,5 l

König Ludwig Hell Radler	5,40
Kaltenberg Schloß-Keller Naturtrüb im Steinkrug	5,60
König Ludwig Dunkel Radler	5,60
König Ludwig Weissbier Hell Russ	5,60
König Ludwig Weissbier Dunkel	5,60
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	5,60
König Ludwig Weissbier leicht	5,60
Warsteiner Premium Pils / alkoholfrei 0,3 l	4,90

Non-alcoholic beverages

Almdudler 0,33 l	4,10
Coca Cola 0,33 l	4,10
Coca Cola Light 0,33 l	4,10
Fanta 0,33 l	4,10
Zitronenlimonade 0,4 l	4,90
Cola Mix 0,4 l	4,90
Saft (apple, currant, orange, passion fruit, rhubarb) 0,3 l	4,30
Saftschorle 0,4 l	4,90
Tafelwasser 0,5 l	4,90
Adelholzener naturell / classic 0,25 l / 0,75 l	3,90 / 8,50

White wine glas / bottle

0,2 l / 0,75 l

Bianco di Custoza	6,50
Grauburgunder „Der Graue“ Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland	7,90 / 27,50
Grüner Veltliner „Kellerstein“ Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich	7,90 / 27,50
Riesling „Trumpf“ Weingut Jakob Jung, Rheingau, Deutschland	7,90 / 27,50
Lugana Villa Cordevigo, Venetien, Italien	9,50 / 33,00

Rosé glas / bottle

0,2 l / 0,75 l

Primitivo Rosato Latentia Winery, Apulien, Italien	6,80 / 23,50
---	--------------

Aperitif

0,2 l

Aperol Spritz Prosecco, Soda, Aperol	7,50
Hugo Prosecco, Soda, Holunder	7,50
Weinschorle (weiß oder rot)	5,50
Prosecco DOC Spumante	8,90

Hot beverages

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,60
Tasse Kaffee	3,60
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,50
Tee (black, green, camilla, rooibos)	3,90

Schnapps 2 cl

Honigwilli aus dem Holzfass	4,90
Obstler / Willi / Marille / Haselnuss	4,90
Brennerei Ziegler Alte Zwetschge / Mirabellenbrand	7,90
Jägermeister / Ramazotti	4,50

Red wine glas

0,2 l

Merlot	8,50
Primitivo	9,50
Zweigelt	9,50

Red wine bottle

0,75 l

Zweigelt „Zwischen den Reben“ Weingut Salzl, Neusiedler See, Österreich	33,00
Rosso Toskana Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien	31,00
Nero d'Avola Cantine Madaudo, Sizilien, Italien	32,00
Tempranillo Gran Reserva Bodegas C.V.N.E, Rioja, Spanien	49,00
Amarone „Palazzo Grimani“ Corte Giara by Allegrini, Valpolicella, Italien	85,00