

Herzlich Willkommen im Landgasthof Entenwirt

es freut uns Sie in unserem Landgasthof begrüßen zu dürfen.

Wir sind weithin bekannt für unsere Enten- und Lammspezialitäten aus der eigenen Landwirtschaft. Ganserl gibt 's im Herbst rund ums Martinsfest, rund um Ostern haben wir unsere beliebten Lammtage.

Natürlich haben wir auch österreichische Schmankerl auf unserer Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Haus.

Familie Schachinger und Familie Dechant

Telefon: 0043/ 6278/ 8102

Homepage: www.entenwirt.at

Mail: office@entenwirt.at

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

Unsere Produzenten und Lieferanten finden Sie in unserer Speisekarte.



Zum Anfangen

Entenragout	
Ragout von Innereien mit einer Scheibe Brot	6,40 €
Entenleberknödel- oder Kapressknödelsuppe	5,60 €
Fritattensuppe	5,40 €
Entenverhackerts	
Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert	7,30 €

Unsere Tagessuppe finden Sie auf der ersten Seite

Hof Ente

Am Hof großgezogen, ausgewogen gefüttert und am Hof geschlachtet

$\frac{1}{2}$ gebratene Ente in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat	26,10 €
$\frac{1}{4}$ gebratene Ente in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat	19,60 €
$\frac{1}{2}$ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	26,10 €
$\frac{1}{4}$ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	19,60 €
Extra Teller und Besteck für Erwachsene	1,80 €
Entenragout Ragout von Innereien mit Semmelknödel	12,30 €

Beachten Sie bitte auch unsere Angebote auf der ersten Seite

Weidelamm

Aus eigener Zucht und Schlachtung

„Lamm Madagaskar“ Lammrollbraten in Pfefferrahmsauce, mit Semmelknödel und Speckbohnen	19,20 €
„Bierlamm“ Lammrollbraten in dunkler Biersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat	19,20 €
Würziges Lamm-Linsen-Curry mit gemischtem Salat	17,20 €

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf der ersten farbigen Seite

Allerlei

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat	16,60 €
Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat	10,30 €

Die gesunde Ecke

Großer gemischter Salat	8,70 €
Kleiner gemischter Salat	5,80 €
Spinatknödel (vegetarisch) mit Käse gefüllt in Rahmsauce, dazu Blattsalate	14,10 €
Quinoapfanne mit Blattsalaten (vegan)	14,10 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	14,40 €

Dazu ein Knoblauchstangerl vom Sailer Bäcker 2,80 €



Für die Kleinen

1 Stück Grillwürstel mit Pommes	6,70 €
Kinderente Donald Duck mit Pommes	8,90 €
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes	8,90 €
Pommes mit Ketchup	5,60 €
Knödel mit Natursauce	5,50 €
Räuberteller kost nix	

Wir haben auch Gutscheine!!

Die süße Ecke

Dessertvariation „Entenwirt“
(Ideal für zwei – lassen Sie sich überraschen) 12,20 €

Apfelscheiberl
in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Früchten garniert 11,30 €

Eispalatschinke 8,90 €

Mohr im Hemd 7,90 €

Fragen Sie auch nach unserer Eis- und Dessertkarte



Eisspezialitäten

Kindereis
3 Kuglerl gemischtes Eis mit Schlagobers 5,70 €

Steirer Cup
Cremiges Vanilleis mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7,10 €

Gemischtes Eis (4 Kuglerl) mit Schlagobers 7,50 €



Schmankerl gerne auch zum mitnehmen

Zum Mitnehmen

¼ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 17,90 €

½ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 23,50 €

Eventuell anfallende Verpackungspauschale 0,70 €

(Bei mehreren Portionen bitten wir um vorherige Anmeldung)

Entenragout

(Herz und Magen sauer eingekocht) 7,10 €

Entenschmalz 5,50 €

Hausgemachter Strudel 5,60 €

Rohe Enten zum Selberbraten auf Vorbestellung

Fause und Brotzeit vom Entenhof

<i>½ gebratene Ente (für 2 Personen oder den großen Hunger) Lauwarm serviert, mit Entenschmalz und Brot, fein garniert</i>	<i>25,90 €</i>
<i>¼ gebratene Ente Lauwarm serviert und fein garniert</i>	<i>18,90€</i>
<i>Entenverhackerts Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Rustikaler Wurstsalat</i>	<i>9,30 €</i>
<i>Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Schinken-Käse-Toast</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat</i>	<i>10,40 €</i>
<i>Extra Brot</i>	<i>2,00 €</i>



Schnapsperl zum Verdauen

<i>Zwetschgener</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bauernobstler</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Magenbitter</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Williamsbrand</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Zirbenbrand</i>	<i>4,90 €</i>

Bier

½ l Stiegl Fassbier	4,70 €
0,3 l Stiegl Fassbier	4,00 €
0,3 l Zwickl Bier	3,80 €
½ l Weizenbier Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	4,90 €
0,3 l Weizenbier Hell	4,20 €
½ l König Ludwig Dunkel	4,90 €
0,5 l Alkoholfreies Bier	4,90 €

Weißweine offen

1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,90 €
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Wandl, Reith	4,10 €

Rotweine offen

1/8 l Blaufränkisch, Weingut Merum, Taden Burgenland	4,10 €
1/8 l Zweigelt Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,90 €

Alkoholfreies

0,33 l Almdudler oder Sprite	3,90 €
0,25 l Orangen-, Apfel-, Multivitamin- oder Johannesbeersaft	3,70 €
0,33 l Spezi, Cola, Cola light	4,10 €
0,33 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3,80 €
0,50 l gespritzter Orangen-, Apfel-, Multivitamin-, Holler oder Johannesbeersaft	4,70 €
0,50 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	4,20 €
0,25 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	2,40 €
0,50 l Sodawasser/mit Zitronensaft	3,70 €
0,75 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5,40 €



Kaffee und Tee

Verlängerter	3,80 €
Cappuccino mit Schlagobers oder Milchschaum	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €
Großer Brauner	4,10 €
Espresso	3,60 €
Haferl Kaffee	4,30 €
Tee mit Zitrone oder Milch	3,20 €
Heiße Schokolade	3,70 €

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter*

Unsere Räumlichkeiten

Sie wollen im Kreise Ihrer Liebsten ein Fest feiern? Egal ob Firmenfeier, Vereinsausflug oder ein besonderer Anlass zur Familienfeier, in unseren Räumlichkeiten finden Sie den richtigen Rahmen für Ihre Feier.

Gastzimmer: 40 Sitzplätze

Saal: 100 Sitzplätze

Stüberl: 30 Sitzplätze

Terrasse mit Alpenblick: 65 Sitzplätze

Gerne nehmen wir auch Reisegruppen an.

(Bitte um Voranmeldung)



Unsere Produzenten und Lieferanten

Ente und Lamm haben wir aus unserer eigenen Landwirtschaft und wird vor Ort geschlachtet

Unsere Eier bekommen wir von Freilandeier Sommerauer in Hörndl

Unsere Milchprodukte kommen von Salzburg Milch und Schärdinger

Unser Brot bekommen wir vom Sailer Bäcker aus Moosbach

Das Schweinefleisch bekommen wir von Leitner in Hofweiden

Obst und Gemüse kommt von der Wirtshaus Oma und vom Krösawang/Eurogast/Transgourmet/Frischgemüse Uesenmaier

Äpfel haben wir größtenteils von unseren Bäumen und von Obst Prehm aus der Steiermark

Kräuter wachsen in unserem oder in Nachbar's Garten

Unser Bier haben wir von der Salzburger Brauerei Stiegl

Strom produziert zum Teil für uns die Sonne – wir haben eine rund 32 kW Photovoltaik-Anlage und fürs warme Wasser haben wir Solarpanelle

Damit unsere Gäste und wir nicht frieren verheizen wir die Hackschnitzel von unseren Nachbarn