

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	5,60 €
Entenleberknödelsuppe	5,10 €
Kaspressknödelsuppe	5,10 €
Entenverhackerts	
Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert	6,20 €

Unsere Tagessuppe finden Sie auf der ersten Seite

Hof Ente

Am Hof großgezogen, ausgewogen gefüttert und am Hof geschlachtet

½ gebratene Ente in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat	23,80 €
¼ gebratene Ente in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat	17,60 €
½ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	23,80 €
¼ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	17,60 €
Entenragout Ragout von Innereien mit Semmelknödel	11,20 €
Extra Teller und Besteck für Erwachsene	1,50 €

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	17,40 €
„Bierlamm“ Lammrollbraten in dunkler Biersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat	17,40 €
Würziges Lamm-Linsen-Curry mit gemischtem Salat	15,40 €

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf der ersten farbigen Seite

Allerlei

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat	14,80 €
Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat	9,60 €

Die gesunde Ecke

Großer gemischter Salat	8,50 €
Kleiner gemischter Salat	5,20 €
Spinatknödel (vegetarisch) mit Käse gefüllt in Rahmsauce, dazu Blattsalate	13,10 €
Quinoapfanne mit Blattsalaten (vegan)	13,10 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	13,50 €



Für die Kleinen

1 Stück Grillwürstel mit Pommes	6,20 €
Kinderente Donald Duck mit Pommes	8,90 €
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes	8,90 €
Pommes mit Ketchup	5,30 €
Knödel mit Natursauce	5,40 €
Räuberteller kost nix	

Wir haben auch Gutscheine!!

Die süße Ecke

Dessertvariation „Entenwirt“
(Ideal für zwei – lassen Sie sich überraschen) 11,20 €

Apfelscheiberl
in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Früchten garniert 10,20 €

Eispalatschinke 8,20 €

Fragen Sie auch nach unserer Eis- und Dessertkarte



Eisspezialitäten

Kindereis
3 Kuglerl gemischtes Eis mit Schlagobers 5,10 €

Steirer Cup
Cremiges Vanilleis mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,80 €

Gemischtes Eis (4 Kuglerl) mit Schlagobers 6,80 €



Schmankerl gerne auch zum mitnehmen

Zum Mitnehmen

¼ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 15,50 €

½ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 20,20 €

(Bei mehreren Portionen bitten wir um vorherige Anmeldung)

Entenragout

(Herz und Magen sauer eingekocht) 6,50 €

Entenschmalz 5,50 €

Hausgemachter Strudel 5,40 €

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>22,90 €</i>
<i>¼ gebratene Ente Lauwarm serviert und fein garniert</i>	<i>15,90€</i>
<i>Entenverhackerts Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Entenragout Ragout von Innereien mit einer Scheibe Brot</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Rustikaler Wurstsalat</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Schinken-Käse-Toast</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Extra Brot</i>	<i>1,90 €</i>



Schnapsert zum Verdauen

<i>Zwetschgener</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bauernobstler</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Magenbitter</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Williamsbrand</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Zirbenbrand</i>	<i>4,70 €</i>

Bier

½ l Stiegl Fassbier	4,40 €
0,3 l Stiegl Fassbier	3,70 €
0,3 l Pils Bier	3,70 €
½ l Weizenbier Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	4,70 €
0,3 l Weizenbier Hell	4,10 €
½ l König Ludwig Dunkel	4,70 €

Weißweine offen

1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,60 €
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Wandl, Reith	3,80 €

Rotweine offen

1/8 l Blaufränkisch, Weingut Merum, Taden Burgenland	3,70 €
1/8 l Zweigelt Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,60 €

Alkoholfreies

0,33 l Almdudler oder Sprite	3,70 €
0,25 l Orangen-, Apfel-, Multivitamin- oder Johannesbeersaft	3,40 €
0,33 l Spezi, Cola, Cola light	3,80 €
0,33 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3,60 €
0,50 l gespritzter Orangen-, Apfel-, Multivitamin-, Holler oder Johannesbeersaft	4,40 €
0,50 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	3,90 €
0,25 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	2,20 €
0,50 l Sodawasser/mit Zitronensaft	3,50 €
0,75 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5,10 €



Kaffee und Tee

Verlängerter	3,70 €
Cappuccino mit Schlagobers oder Milchschaum	4,10 €
Latte Macchiato	4,30 €
Großer Brauner	4,00 €
Espresso	3,50 €
Haferl Kaffee	4,20 €
Tee mit Zitrone oder Milch	3,10 €

*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*
- 🐣 Unseren Schafkäse beziehen wir vom Raschbacher Hof (Wimmer Sonja) in Wanghausen*
 - 🐣 Unsere Eier bekommen wir von Freiland Eier Sommerauer in Hörndl*
 - 🐣 Unsere Milchprodukte kommen von Salzburg Milch und Schärtinger*
- 🐣 Das Schweinefleisch bekommen wir von Leitner in Hofweiden*
 - 🐣 Obst und Gemüse kommt von der Wirtshaus Oma und vom Krösawang/Eurogast*
 - 🐣 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 25 kW Photovoltaik-Anlage*
- 🐣 Damit unsere Gäste und wir nicht frieren verheizen wir die Hackschmitzel von unseren Nachbarn*