

# *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](http://www.entenwirt.at)

Mail: [office@entenwirt.at](mailto: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	5,80 €
Entenleberknödelsuppe	5,20 €
Kaspressknödelsuppe	5,20 €
Entenverhackerts	
Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert	6,50 €

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	24,10 €
¼ gebratene Ente in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat	17,90 €
½ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	24,10 €
¼ Ente „Waidmannsart“ Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	17,90 €
Entenragout Ragout von Innereien mit Semmelknödel	11,50 €
Extra Teller und Besteck für Erwachsene	1,70 €

*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	17,70 €
„Bierlamm“ Lammrollbraten in dunkler Biersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat	17,70 €
Würziges Lamm-Linsen-Curry mit gemischtem Salat	15,80 €

*Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf der ersten farbigen Seite*

### *Allerlei*

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat	15,10 €
Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat	9,90 €

### *Die gesunde Ecke*

Großer gemischter Salat	8,50 €
Kleiner gemischter Salat	5,50 €
Spinatknödel (vegetarisch) mit Käse gefüllt in Rahmsauce, dazu Blattsalate	13,40 €
Quinoapfanne mit Blattsalaten (vegan)	13,40 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	13,80 €



### *Für die Kleinen*

1 Stück Grillwürstel mit Pommes	6,40 €
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) 11,40 €

Apfelscheiberl  
in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Früchten garniert 10,40 €

Eispalatschinke 8,30 €

*Fragen Sie auch nach unserer Eis- und Dessertkarte*



## *Eisspezialitäten*

Kindereis  
3 Kuglerl gemischtes Eis mit Schlagobers 5,40 €

Steirer Cup  
Cremiges Vanilleis mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,90 €

Gemischtes Eis (4 Kuglerl) mit Schlagobers 7,10 €



## *Schmankerl gerne auch zum mitnehmen*

Zum Mitnehmen

¼ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 16,90 €

½ gebratene Ente mit Blaukraut, Sauce und Semmelknödel 22,50 €

Eventuell anfallende Verpackungspauschale 0,70 €

(Bei mehreren Portionen bitten wir um vorherige Anmeldung)

Entenragout

(Herz und Magen sauer eingekocht) 6,80 €

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>23,90 €</i>
<i>¼ gebratene Ente Lauwarm serviert und fein garniert</i>	<i>16,90€</i>
<i>Entenverhackerts Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Entenragout Ragout von Innereien mit einer Scheibe Brot</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Rustikaler Wurstsalat</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Schinken-Käse-Toast</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Extra Brot</i>	<i>2,00 €</i>



### *Schnapsperl zum Verdauen*

<i>Zwetschgener</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Bauernobstler</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Magenbitter</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Williamsbrand</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Zirbenbrand</i>	<i>4,90 €</i>

## *Bier*

½ l Stiegl Fassbier	4,50 €
0,3 l Stiegl Fassbier	3,80 €
0,3 l Pils Bier	3,80 €
½ l Weizenbier Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	4,90 €
0,3 l Weizenbier Hell	4,20 €
½ l König Ludwig Dunkel	4,80 €
0,5 l Alkoholfreies Bier	4,80 €

## *Weißweine offen*

1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,70 €
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Wandl, Reith	3,90 €

## *Rotweine offen*

1/8 l Blaufränkisch, Weingut Merum, Taden Burgenland	3,80 €
1/8 l Zweigelt Weingut Wandl, Reith in NÖ	3,70 €

## *Alkoholfreies*

0,33 l Almdudler oder Sprite	3,80 €
0,25 l Orangen-, Apfel-, Multivitamin- oder Johannesbeersaft	3,50 €
0,33 l Spezi, Cola, Cola light	3,90 €
0,33 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3,70 €
0,50 l gespritzter Orangen-, Apfel-, Multivitamin-, Holler oder Johannesbeersaft	4,50 €
0,50 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	4,00 €
0,25 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	2,30 €
0,50 l Sodawasser/mit Zitronensaft	3,60 €
0,75 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5,20 €



## *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 Schärtinger*

*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 25 KW Photovoltaik-Anlage*

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