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.

Ihr Team vom Landgasthof Entenwirt

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*	*6,50 €*
Entenleberknödelsuppe	*5,80 €*
Kaspressknödelsuppe oder Fritattensuppe	*5,60 €*
Entenverhackerts *Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert*	*7,60 €*

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 *27,80 €*

¼ gebratene Ente
in Natursauce mit Semmelknödel, Blaukraut oder gemischten Salat
21,20 €

½ Ente „Waidmannsart“
Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit
Kartoffelkroketten und Gemüse *27,80 €*

¼ Ente „Waidmannsart“
Gebratene Ente, überzogen mit einer Champignon-Rahmsauce mit
Kartoffelkroketten und Gemüse *21,20 €*

Entenragout
Ragout von Innereien mit Semmelknödel *12,80 €*

Extra Teller und Besteck für Erwachsene *1,90 €*

Für Umbestellungen aller Art werden 1,10 € verrechnet

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote auf der ersten farbigen Seite

Weidelamm

Aus eigener Zucht und Schlachtung

„Lamm Madagaskar“
Lammrollbraten in Pfefferrahmsauce, mit Semmelknödel und Speckbohnen
19,60 €

„Bierlamm“
Lammrollbraten in dunkler Biersauce mit Semmelknödel und gemischtem Salat
19,60 €

Würziges Lamm-Linsen-Curry mit Chilistangerl und gemischtem Saat *18,70 €*

Allerlei

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und gemischtem Salat	16,90 €
Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat	11,10 €

Die gesunde Ecke

Großer gemischter Salat	9,10 €
Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Spinatknödel (vegetarisch) mit Käse gefüllt in Rahmsauce, dazu Blattsalate	14,60 €
Quinoapfanne mit Blattsalaten (vegan)	14,70 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	15,20 €

Dazu ein Knoblauchstangerl vom Sailer Bäcker 3,10 €

Für die Kleinen

1 Stück Grillwürstel mit Pommes	6,90 €
Kinderente Donald Duck mit Pommes	9,10 €
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes	9,10 €
Pommes mit Ketchup	5,70 €
Knödel mit Natursauce	5,60 €

Räuberteller kost nix

Wir haben auch Gutscheine!!

Die süße Ecke

Dessertvariation „Entenwirt“
(Ideal für zwei – lassen Sie sich überraschen) *12,50 €*

Apfelscheiberl
in Bierteig gebacken, mit Vanilleeis und Früchten garniert *11,60 €*

Eispalatschinke *9,10 €*

Fragen Sie auch nach unserer Eis- und Dessertkarte

Eisspezialitäten

Kindereis
3 Kugerl gemischtes Eis mit Schlagobers *5,70 €*

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

Gemischtes Eis (4 Kugerl) mit Schlagobers *7,50 €*

Schmankerl gerne auch zum mitnehmen

¼ gebratene Ente mit Sauce 13,20 €
½ gebratene Ente mit Sauce 19,70 €
Semmel- oder Kartoffelknödel 3,20 €
1 Portion Blaukraut 3,20 €
Verpackungspauschale 0,70 €

Entenragout (Herz und Magen sauer eingekocht) 7,30 €
Entenschmalz 5,60 €
Entenverhackerts (kl Glas/gr. Glas) 5 €/7,10 €
Lammbeuschel 7,30 €

Jause und Brotzeit vom Entenhof

½ gebratene Ente (für 2 Personen oder den großen Hunger) Lauwarm serviert, mit Verhackertem und Brot, fein garniert	26,20 €
¼ gebratene Ente Lauwarm serviert und fein garniert	19,20€
Entenverhackerts Brot mit Entenverhackertem und Zwiebelringen, fein garniert	7,60 €
Rustikaler Wurstsalat	9,70 €
Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat	8,90 €
Schinken-Käse-Toast	6,00 €
Grillwürstel mit Pommes und gemischtem Salat	11,10 €
Extra Brot	2,00 €

Schnapserl zum Verdauen

Zwetschgener	3,90 €
Bauernobstler	3,70 €
Marillenbrand	4,10 €
Magenbitter	4,10 €
Williamsbrand	4,10 €
Zirbenbrand	4,90 €

Bier

½ l Stiegl Fassbier	5,00 €
0,3 l Stiegl Fassbier	4,30 €
½ l Weizenbier Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	5,20 €
0,3 l Weizenbier Hell	4,50 €
½ l König Ludwig Dunkel	5,20 €
0,5 l Alkoholfreies Bier	5,20 €

Weißweine offen

1/8 l Grüner Veltliner, Weingut Wandl, Reith in NÖ	4,10 €
1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Wandl, Reith	4,20 €

Rotweine offen

1/8 l Blaufränkisch,Weingut Merum, Tadten Burgenland	4,20 €
1/8 l Zweigelt Weingut Wandl, Reith in NÖ	4,10 €

Alkoholfreies

0,33 l Almdudler, Zitronen- oder Orangenlimo	3,90 €
0,25 l Orangen-, Apfel-, Multivitamin- oder Johannesbeersaft	3,70 €
0,33 l Spezi, Cola, Cola light	4,20 €
0,33 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3,90 €
0,50 l gespritzter Orangen-, Apfel-, Multivitamin- , Holler oder Johannesbeersaft	4,80 €
0,50 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	4,30 €
0,25 l gespritzter Saft mit Leitungswasser	2,40 €
0,50 l Sodawasser/mit Zitronensaft	3,90 €
0,75 l Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	5,50 €
0,25 l Leitungswasser	0,50 €

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*

*Das Schweinefleisch bekommen wir von Leitner in Hofweiden*

*Obst und Gemüse kommt von der Wirtshaus Oma und vom Kröswang/Eurogast/Frischgemüse Vesenmaier*

*Äpfel haben wir großteils 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*