



Zum
Entenwirt[®]
Samerberg

SPEISEN  **GETRÄNKE**



Essen
IST EIN BEDÜRFNIS,
Genießen
IST EINE KUNST!

La Rouchefoucauld

Liebe Gäste,

in unserem Wirtshaus wird nach regionaler Küche gekocht, die jedem schmeckt, der Spaß an natürlichem Essen hat. Bei unseren Großmüttern kam das auf den Tisch, was unsere bayrischen Wiesen, Wälder und Höfe zu bieten hatten und auch heute noch haben. Die Jahreszeit sorgt für die Abwechslung. Genauso wollen wir auch unsere Feste und Bräuche mit Euch feiern. Zünftig soll ´n sie sein und keiner soll hungrig oder durstig bleiben.

Einen schönen Aufenthalt und einen
guten Appetit wünscht Euch

Euer Entenwirt
mit dem gesamten Team



*Peter Schrödl mit Frau Kathi, den Töchtern Veronika und Julia
und den Enkelkinder Paul und Emilia*



UNSER BETRIEB WURDE AUSGEZEICHNET

- ausgezeichnete Bayerische Küche - mit dem Umweltsiegel in Gold
- Bayerischer Gastronomiepreis - Ökoprot-Betrieb - Gastro-Management-Pass

Vorspeisen



ENTENLEBERWURST⁷

im Töpferl serviert mit Bauernbrot 7,50 Euro

ENTENGRIEBENSCHMALZ

im Töpferl serviert mit Bauernbrot 6,80 Euro

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER

(für mehrere Personen)

mit hausgemachten Spezialitäten: Entenschmalz, Entenleberwurst⁷, Entensülze und geräucherte Entenbrust⁷ 19,50 Euro



SUPPEN

NUDELSUPPE

Entenbrühe mit Nudeln, Entenfleisch und frischem Schnittlauch 5,90 Euro

INGWER-ENTENBRÜHE

Suppe mit Entenfleisch, Karotten, Ingwer und Lauchzwiebeln 5,90 Euro

ENTENLEBERSPÄTZLESUPPE

Entenbrühe mit Entenleberspätzle und frischem Schnittlauch 5,90 Euro

SALATE

KLEINER SALATTELLER 5,80 Euro

GEMISCHTER SALATTELLER

mit Salaten der Saison und frischen Kräutern

- mit Entenleber und gebratenen Schwammerln 17,80 Euro
- mit Backendl in der Kürbispanade 17,80 Euro
- mit gebratenen Entenbruststreifen 22,80 Euro

Alle Salate werden mit unserem feinem Entenwirt-Dressing - bestehend aus Essig, Öl, Senf - serviert!



Vorspeisen

Unsere Spezialität



SPEZIALITÄT DES HAUSES



ENTE VOM GRILL

mit Gewürzapfelfüllung

von bayerischen Enten aus Freilandhaltung

1/4 ENTE.....24,90 Euro

GANZE ENTE.....99,60 Euro

mit würzigem Apfelblaukraut, geriebenen Kartoffelknödeln
und spezieller Entensoße – gerne füllen wir die Beilagen einmalig auf!



DAZU EMPFEHLEN WIR:

Dunkles Entenbier vom Fass (0,5 l).....5,20 Euro

Spezialität



Hauptgerichte

VON DER ENTE

„LEICHTE ENTE“

Gegrillte Entenbrust auf frischem Gemüse
aus der Pfanne.....27,80 Euro

GEGRILLTE ENTENBRUST

mit Kartoffelknödel⁶ und Blaukraut³... 29,80 Euro

ENTEN-GEMÜSE-CURRY

(gerne auch vegan möglich!)

Entenfleisch mit frischem Gemüse aus der
Pfanne dazu Currysoße und Reis..... 19,80 Euro

FEINE ENTENLEBER

gebratene Leber mit Bratkartoffeln auf
Entensoße und kleinem Salat..... 22,50 Euro

ENTENGRÖSTL

mit Entenfleisch, gerösteten Semmelknödeln,
Kartoffeln und Ei, dazu ein kleiner Salatteller
..... 19,80 Euro

SAMERBERGER SCHMANKERL

EDEL-REHGULASCH

(von unseren heimischen Jägern)
mit Semmelknödel, Apfelblaukraut³
und Wildpreiselbeeren24,80 Euro

SCHWEINESCHNITZEL

„WIENER ART“

IN DER BREZENPANADE

Aus der Pfanne gebratenes Schnitzel
mit Pommes, Preiselbeeren und kleinem Salat
.....18,80 Euro

KÄSESPÄTZLE

mit Samerberger Bergkäse und goldbraun ge-
rösteten Zwiebeln 13,80 Euro

KNÖDELGRÖSTL

von Semmel- und Kartoffelknödel, mit
gebratenen Champignons, Frühlingszwiebeln
und Ei angeröstet, mit Salatgarnierung
.....12,80 Euro

SPINATKNÖDEL

mit gebräunter Butter, Schmortomaten,
Samerberger Bergkäse und Rucola.....14,80 Euro

Selbstverständlich erhalten Sie von unseren Gerichten kleine Portionen! (Preis abzgl. 2 Euro)



Desserts

warme Getränke



ENTENWIRTS BAYERISCHE CREME

feine Vanillecreme mit Kirschgrütze im Glas 7,90 Euro

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL

in Teig ummantelte Apfelringe, ausgebacken und mit Zimt und Zucker überzogen, dazu eine Kugel Vanille-Eis 10,90 Euro

„RINSER-NATUR-EIS“

(Vanille, Schoko, Erdbeer, 3-Nüsse, Waldbeer-Sorbet, Marille-Joghurt)

aus frischer Milch und Sahne hergestellt,
vom regionalen Bauernhof.....Kugel 2,30 Euro
Portion Schlagsahne 0,90 Euro

„HEISSE LIEBE“

zwei Kugeln Vanille-Eis
mit heißen Himbeeren und Sahne 8,90 Euro

WARME GETRÄNKE

Haferl Kaffee^{5*} 3,50 Euro
Cappuccino^{5*} 3,80 Euro
Espresso^{5*} 2,50 Euro
Doppelter Espresso^{5*} 4,00 Euro
Espresso^{5*} AFFOGATO 4,80 Euro

**sind alle koffeinhaltig*

Tee..... 3,60 Euro
(DeLongTees: Pfefferminze, Earl Grey, Kamille, Kräuter/Ingwer, Früchte)

Desserts und
warme Getränke

CATERING-SERVICE

*Hochzeit, Messe
oder Firmenfeier?*



Der boarische
FESTLMACHER
— echt, regional, bodenständig. —

Melden Sie sich gerne bei uns:

Telefon: +49 8032/8815

E-Mail: info@der-festlmacher.de



Außerdem gibt ´s natürlich auch

Gschmankerl für zu Hause

vom Chef Peter Schrödl



ENTEN-LEBERWURST⁷

hausgemacht - 200 g im Glas 6,90 Euro

ENTENSÜLZE

hausgemacht - 200 g im Glas 6,90 Euro

ENTEN-GRIEBENSCHMALZ

hausgemacht - 200 g im Glas 5,90 Euro



Getränke



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



TAFELWASSER (0,25 l).....	2,20 Euro
TAFELWASSER (0,5 l)	3,90 Euro
ADELHOLZENER WASSER	
CLASSIC (0,25 l).....	2,60 Euro
CLASSIC (0,75 l)	6,90 Euro
STILL (0,25 l)	2,60 Euro
STILL (0,75 l)	6,90 Euro
ORO FRUCHTSAFTSCHORLEN Apfel - Orange - Johannisbeere – Rhabarber	
(0,25 l).....	2,80 Euro
(0,5 l)	4,50 Euro
HOLUNDERSCHORLE (0,25 l)	2,80 Euro
(0,5 l)	4,50 Euro
COLA MIX / ZITRONEN LIMONADE / ORANGEN LIMONADE	
VON DER FLÖTZINGER BRAUEREI (0,25 l).....	2,80 Euro
(0,5 l)	4,50 Euro
AFRI-COLA/AFRI-COLA LIGHT ^{1,3,5} (0,25 l)	2,80 Euro
(0,5 l)	4,50 Euro

alkoholfreie
Getränke

BIER



WIR EMPFEHLEN: DUNKLES ENTENBIER VOM FASS

(0,5 l)	5,20 Euro
PFIFF	3,00 Euro



VOM FASS

HELLES oder RADLER (0,5 l)	4,90 Euro
PFIFF	3,00 Euro

VOM FLASCH ´L

ALKOHOLFREIES HELLES (0,5 l).....	4,90 Euro
WEISSBIER (0,5 l).....	5,20 Euro
LEICHTES WEISSBIER (0,5 l).....	5,20 Euro
ALKOHOLFREIES WEISSBIER (0,5 l)	5,20 Euro
„1543“ WEISSBIER (0,5 l)	5,20 Euro
BIERBICHLER WEISSBIER (0,5 l)	5,20 Euro
RUSSN (0,5 l).....	4,90 Euro

Bier

APERITIF



SECCO WEISS ⁹ (0,2 l)	3,50 Euro
(0,75 l)	26,00 Euro

frisch - spritzig und fruchtig im Geschmack -

HUGO ⁹ (0,2 l)	7,90 Euro
Prosecco mit Holundersirup, frischer Minze und Limette auf Eis	

LILLET WILD BERRY ⁹ (0,2 l)	7,90 Euro
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	

APEROL SPRITZ ¹ (0,2 l)	7,90 Euro
--	-----------

DUCK ´N TONIC	9,90 Euro
The Flying Duck Alpine Dry Gin als wunderbarer Begleiter zur Ente. In Übersee am Chiemsee komponiert und in Bad Kötzing im Bayerischen Wald gebrannt, paaren sich hier wunderschöne Zitrusnoten mit feinem Wacholder und Wildbeeren	

ALPIN SPRITZ	7,90 Euro
H ´NT Amalfi Zitrone-Ingwer-Zirbe mit Prosecco	

BEEREN SPRITZ	7,90 Euro
H ´NT schwarze Johannisbeere-Heidelbeere mit Prosecco	

STEINI ´S KALTE ENTE ⁹ What the quack?	7,90 Euro
Kult-Bowle: Weißwein mit Prosecco/Zitrone	



SCHNAPS

HAUSGEMACHT FÜR ´N ENTENWIRT

ENTENJÄGER (2 cl)	3,50 Euro
(Kräuterschnaps nach geheimer Rezeptur von Anton Staber/Grafen)	

ENTENBUSSERL (2 cl)	3,50 Euro
(Pflaumenlikör im Flascherl, von der Edelobstbrennerei und Weinkellerei Stettner)	

SAMERBERGER EDELBRÄNDE

WILLIAMSBIERNE (2 cl)	4,90 Euro
BIRNENBRAND (2 cl)	3,50 Euro
ALTE ZWETSCHGE (2 cl) aus dem Eichenholzfass	5,90 Euro
MARILLENBRAND (2 cl) aus der Wachauer Marille	5,90 Euro

WEIN



ROTWEIN

Glas (0,2 l)

Flasche (0,75 l)

ZWEIGELT QW⁹

Weingut Salzl.....	6,90 Euro	27,00 Euro
Österreich, Burgenland (Trocken, fruchtig, vielschichtiges Bukett mit elegantem Tanningerüst)		

CABERNET DORSA TROCKE⁹N

Weingut Düll - Bayern, Franken.....	7,20 Euro	27,00 Euro
in Holzfässern ausgebaut, sehr kräftig, Vanilleduft, würziges Bukett, weiches Tannin		

REGENT TROCKEN⁹

Weingut Düll - Bayern, Franken.....	6,90 Euro	26,00 Euro
tiefrot in der Farbe, Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren, sehr mild am Gaumen, weiche Tannine		



ROSÉWEIN

Glas (0,2 l)

Flasche (0,75 l)

ROSÉ TROCKEN⁹

Weingut Düll - Bayern Franken.....	5,90 Euro	22,00 Euro
hellrosa in der Farbe, feiner Duft von Erdbeeren und Himbeeren, tolle Frische im Geschmack, belebende Kohlensäure		

WEIN



WEISSWEIN

Glas (0,2 l) Flasche (0,75 l)

SILVANER KABINETT TROCKEN⁹

Weingut Düll - Bayern, Franken 6,90 Euro 26,00 Euro

fruchtige Aromen von Birne und grünem Apfel, klare Struktur, mineralisch, harmonische Säure

RIESLING KABINETT FEINHERB⁹

Weingut Düll - Bayern, Franken 6,90 Euro 26,00 Euro

hellgelbes Farbenspiel, Duft von exotischen Früchten, Ananas und Mango, gut eingebaute Säure, lebendige Frische, elegant

Glas (0,2 l) Flasche (1 l)

GRÜNER VELTLINER⁹

Weingut Zöhrer 5,90 Euro 28,00 Euro

Krems, Niederösterreich (leichter, säurebetonter Weißwein mit fruchtigen Aromen von Birne, gelbem Apfel, Grapefruit und Quitte)

MÜLLER-THURGAU TROCKEN⁹

Weingut Düll - Bayern, Franken 5,90 Euro 28,00 Euro

milde Säure, blumig mit angenehmer Muskatnote, harmonische und animierend saftiger Gutswein.



WEINSCHORLE⁹ rot oder weiß

(0,5 l) 6,40 Euro

(0,25 l) 4,00 Euro

Wir beziehen den größten Teil unseres Weinangebotes vom Weingut Düll.

Die Familie Düll führt seit 3. Generation ihr Weingut am Fußeder Burg Hoheneck in Ipsheim.

Die Reben gedeihen auf Gipskeuper und Muschelkalk Böden, die zum Teil sehr steilen Weinbergen sind nach Süden ausgerichtet und bieten den Trauben optimale Reifebedingungen.

Aus der Region -
für die Region

Bayerische Freilandenten vom Geflügelhof Lugeder aus Pleiskirchen	Gemüse & Salat Grafetstetter Industriestraße 22 - Traunstein Telefon: 0861/3961	Bier Flötzinger Bräu Herzog-Heinrichstraße 7 - Rosenheim www.floetzinger.de
Fleisch und Wurstwaren Herkunft und Schlachtung: Bayern	Eis Rinser Natur-Eis Rins 2 - Söchtenau www.rinser-natureis.de	Schnäpse Entenjäger: Anton Staber Hundham - Samerberg Telefon: 08032/8454
Wild Unsere Jäger: Entenwirt Peter Schrödl und Tochter Veronika, Andreas Wiesböck, Willi Börsch, Bayerische Staatsforsten Schliersee/Samerberg	Milchprodukte Molkerei Berchtesgadener Land Hockerfeld 5-8 - Piding www.bergbauernmilch.de	Obstbrände: Bartl Mayer Schilding 1 - Samerberg Telefon: 08032/8722
Käsespezialitäten Konrad Moser Lochen/Samerberg Telefon: 08032/8482	Kaffee Kaffeerösterei Rechenauer Am Eschengrund 2 - Schechen www.rechenauer-kaffee.de	Dräxl Samerberg Taxa 1 - Samerberg Telefon: 08032/8335
Brotspezialitäten Bäckerei Leitner Samerstraße 50 - Neubeuern www.baeckerei-leitner.de	Säfte ORO Obstverwertung Urbanstraße 1 - 5 - Rohrdorf www.oro-saft.de	Entenbusserl: Edelobstbrennerei & Weinkellerei Franz Stettner, Kolbermoor
	Wasser Adelholzener Alpenquellen GmbH St.-Primus-Straße 1 - 5 - Siegsdorf www.adelholzener.de	



Peter Schrödl - Samerstraße 5 - 83122 Samerberg/Törwang
Telefon: 08032/8815 - Fax: 08032/8479

E-Mail: info@entenwirt.de - www.entenwirt.de
Ruhetage: Mittwoch, Donnerstag - außer an Feiertagen!



Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher MwSt. - Allergikerkarte beim Service erfragen!

1) mit Farbstoff 2) mit Geschmacksverstärker 3) Süßungsmittel 4) mit Phosphat 5) koffeinhaltig 6) Antioxidationsmittel 7) Nitritpökelsalz
8) Mononatriumglutamat 9) Sulfite 10) Konservierungsstoffe

WIR FREUEN UNS AUF
IHREN NÄCHSTEN

Besuch!

Ihre Familie Schrödl mit dem gesamten Team

