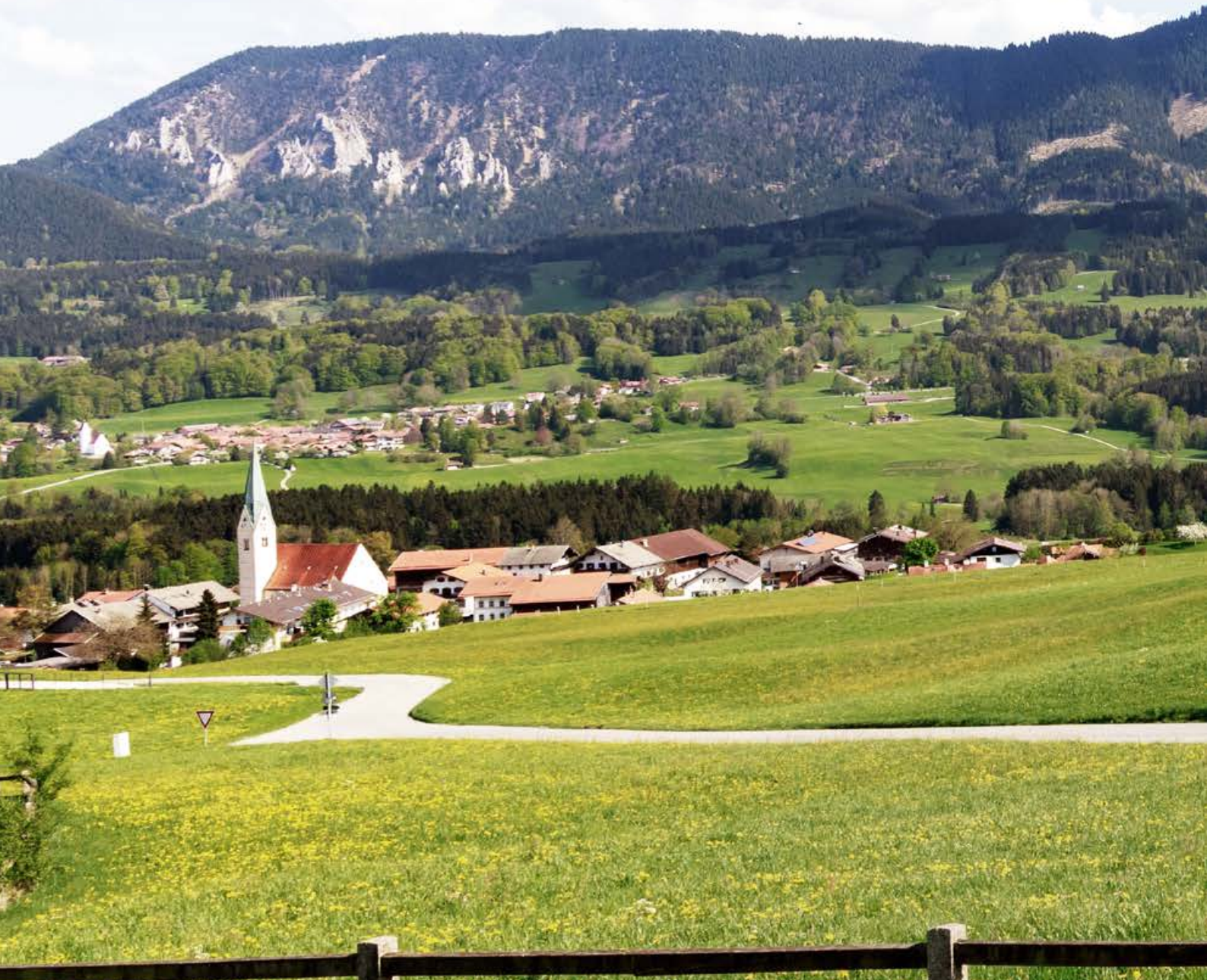




Zum
Entenwirt[®]
Samerberg

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 - Ökoprotit-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 17,50 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

REHLEBERKNÖDLSUPPE

Brühe mit Reh-Leberknödel und frischem Schnittlauch 6,90 Euro



SALATE

KLEINER SALATTELLER 5,80 Euro

SALAT MIT BACKHENDL

in der Kürbispanade 17,80 Euro

FELDSALAT

mit Entenleber und gebratenen Schwammerln 17,80 Euro

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

Vorspeisen



Angenehme 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

„LEICHTE ENTE“

Gegrillte Entenbrust auf frischem Gemüse
aus der Pfanne 26,80 Euro

GEGRILLTE ENTENBRUST

mit Kartoffelknödel⁶ und Blaukraut³..28,80 Euro

ENTEN-GEMÜSE-CURRY

(gerne auch vegan möglich!)

Entenfleisch mit frischem Gemüse aus der
Pfanne dazu Currysoße und Reis 18,80 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
..... 18,80 Euro

SCHWEINESCHNITZEL IN BREZENPANADE

Aus der Pfanne gebratenes Schnitzel
mit Pommes und kleinem Salat 16,80 Euro

EDEL-REHGULASCH

(von unseren heimischen Jägern)
mit Semmelknödel, Apfelblaukraut³
und Wildpreiselbeeren 21,80 Euro

KÄSESPÄTZLE

mit Samerberger Bergkäse und goldbraun ge-
rösteten Zwiebeln..... 12,80 Euro

CHIEMGAU NUDELN

(gerne auch glutenfrei möglich!)
Nudeln vom Langenspacher Hof mit frischem
Gemüse und Frühlingszwiebeln..... 12,80 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... 12,80 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 6,90 Euro

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL

in Teig ummantelte Apfelringe, ausgebacken und mit Zimt und Zucker überzogen, dazu eine Kugel Vanille-Eis 9,90 Euro

„RINSER-NATUR-EIS“

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

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

Wisst's Ihr schon das Neueste?



Ab sofort könnt Ihr unsere guadn Enten bei „Voilà“ bestellen und dahoam genießen!

Schaut's vorbei unter:

www.getvoila.com/collections/samerberg-restaurant-entenwirt
oder fotografiert's einfach den QR-Code ab...



Außerdem gibt's natürlich auch

Schmankerl 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
PILS (0,33 l)	4,30 Euro

Bier

APERITIF



GLAS PROSECCO ^o (0,1 l)	3,50 Euro
HUGO ^o (0,2 l)	7,90 Euro
Prosecco mit Holundersirup, frischer Minze und Limette auf Eis	
LILLET WILD BERRY ^o (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	



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
KIRSCHWASSER (2 cl)	4,00 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)
„VOM ROT HÜGL“ TROCKEN ^o		
Weingut Bickel Stumpf.....	7,20 Euro	29,00 Euro
Bayern, Franken (Würziges Rotwein-Cuvée aus Domina, Spätburgunder und Cabernet)		
„TWENTYSIX“ ROT ^o		
Weingut Bickel Stumpf.....	7,20 Euro	29,00 Euro
Bayern, Franken (Samtig und dennoch erfrischend mit geschmeidiger Fülle)		
SPÄTBURGUNDER ^o		
Weingut Bickel Stumpf.....	7,20 Euro	29,00 Euro
Bayern, Franken (Filigrane Aromen von Kirsche, Brombeere und Vanille mit einem Hauch Tabak)		
ZWEIGELT QW ^o		
Weingut Salzl.....	6,90 Euro	27,00 Euro
Österreich, Burgenland (Trocken, fruchtig, vielschichtiges Bukett mit elegantem Tanningerüst)		

Die Terroirs im Unterfränkischen Thüngersheim (Bundtsandstein) und Frickenhausen (Muschelkalk) machen diese Weine so besonders.

Rotwein

WEIN



WEISSWEIN

Glas (0,2 l)

Flasche (0,75 l)

SCHEUREBE JOHANNISBERG, VDP, ERSTE LAGE⁹

Weingut Bickel Stumpf 7,80 Euro 31,00 Euro

Bayern, Franken (Vielschichtiges Bouquet voller Frucht und Kräuterwürze)

SILVANER TROCKEN⁹

Weingut Bickel Stumpf 7,20 Euro 29,00 Euro

Bayern, Franken (Aromen von Birne, Apfel und Banane. Erfrischend, passend für leichte Gerichte)

„TWENTYSIX“ WEISS⁹

Weingut Bickel Stumpf 7,20 Euro 29,00 Euro

Bayern, Franken (Edel, würzig und verspielt. Dezente Noten von Litschi und Grapefruit)

Glas (0,2 l)

Flasche (1 l)

GRÜNER VELTLINER⁹

Weingut Zöhler 6,90 Euro 27,00 Euro

Krems, Niederösterreich (Trocken, passt sehr gut zu kalten Platten, hellem Fleisch und Fisch)



WEINSCHORLE⁹ rot oder weiß

(0,5 l) 6,40 Euro

(0,25 l) 4,40 Euro

Wir beziehen den größten Teil unseres Weinangebotes aus dem Weingut Bickel Stumpf, dessen Herkunft ein kleines, familiengeführtes Weingut mit sehr vielen Teillagen ist.

Weißwein

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.floetzing.de

Fleisch und Wurstwaren
Herkunft und Schlachtung: Bayern

Eis
Rinser Natur-Eis
Rins 2 - Söchtenau
www.rinser-natureis.de

Schnäpse

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

Entenjäger:

Anton Staber
Hundham - Samerberg
Telefon: 08032/8454

Nudeln & Eier
Langenspacher Hof
Langenspach 4 - Grabenstätt
www.chiemgauer-freilandeier.de

Kaffee
Kaffeerösterei Rechenauer
Am Eschengrund 2 - Schechen
www.rechenauer-kaffee.de

Obstbrände:

Bartl Mayer
Schilding 1 - Samerberg
Telefon: 08032/8722

Käsespezialitäten
Konrad Moser
Lochen/Samerberg
Telefon: 08032/8482

Säfte
ORO Obstverwertung
Urbanstraße 1 - 5 - Rohrdorf
www.oro-saft.de

Dräxl Samerberg
Taxa 1 - Samerberg
Telefon: 08032/8335

Brotpezialitäten
Bäckerei Leitner
Samerstraße 50 - Neubeuern
www.baeckerei-leitner.de

Wasser
Adelholzener Alpenquellen GmbH
St.-Primus-Straße 1 - 5 - Siegsdorf
www.adelholzener.de

Entenbusserl:

Edelobstbrennerei &
Weinkellerei Franz
Stettner, Kolbermoor



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

