

Mit unseren regionalen Erzeugnissen  
garantieren wir Ihnen beste Qualität aus Bayern!



*Wir wünschen  
einen recht guten Appetit!*

Ihre Familie Schrödl mit Team



Zum  
**Entenwirt**<sup>®</sup>  
Samerberg

Peter Schrödl  
Samerstraße 5 - 83122 Samerberg/Törwang  
Telefon 08032/8815 - Fax 08032/8479  
E-Mail: [info@entenwirt.de](mailto:info@entenwirt.de) - [www.entenwirt.de](http://www.entenwirt.de)

**Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.**

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

**Allergikerkarte beim Service erfragen!**



Zum  
**Entenwirt**<sup>®</sup>  
Samerberg

*Wildwochen*



Unsere Empfehlung für Sie

# GETRÄNKE



Unsere Getränkeempfehlung  
zu Ihrem Wildgericht

## DUNKLES ENTENBIER VOM FASS

Brauerei „Flötzinger Bräu“  
(0,5 l) 4,50 Euro

„VOM ROT HÜGL“ TROCKEN<sup>9</sup>  
Weingut Bickel Stumpf

Bayern, Franken

(Würziges Rotwein-Cuvée aus Domina,  
Spätburgunder und Cabernet.)



Glas 6,50 Euro  
Flasche 26,00 Euro

ALTE ZWETSCHGE  
aus dem Eichenfass  
von Markus Dräxl (Samerberg)  
Edelbrand-Auszeichnung Gold  
5,90 Euro



**BAYERN  
BRAND**  
Wir brennen für Bayern!

# SPEISEN



## HIRSCH- ODER REHSTEAK AUF PFEFFERRAHM

mit Spätzle, Blaukraut<sup>3</sup> und frischem Gemüse

24,80 Euro



## HIRSCH- ODER REHSCHNITZEL

mit Rahmsoße, Spätzle und Blaukraut<sup>3</sup>

23,80 Euro



## REHGULASCH

mit Semmelknödl und Blaukraut<sup>3</sup>

21,80 Euro

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

Unser Wild wird von unseren  
heimischen Jägern geliefert!

Pfarrer Georg Gilgenrainer und Andreas Wiesböck