

MENU

ENTNERS

Strandbar



Teilen Sie Ihre ENTNERS STRANDBAR MOMENTS mit uns!

#entnersstrandbar #entnersamsee
#entnerslieblingsplätze #meinentnersamsee
#entnersmoments #wolebensfreudeplatzfindet

📍 #ENTNERSAMSEE
f ENTNERSAMSEE

APERIO BITES

- EDAMAME ^{VEGAN} 10.00
Chili & soy
- NORDIC FJORD 19.00
sardines, lemon, roasted bread

ANTIPASTI AND STARTERS

- BURRATA & PEACH ^{VEGETARIAN} 21.50
Wild herbs, aged balsamic vinegar, figs

ANTI PASTI

- Tomato bruschetta, Kalamata olives, Parmesan, salami,
grilled green asparagus
- Piccolo 25.00
- 2 persons 39.00

- CARPACCIO OF BEEF 26.00
Lemon, arugula, parmesan cheese

- SESAME HUMMUS ^{VEGAN} 13.50
Roasted chickpeas, pomegranate, coriander,
toasted bread

SALADS & BOWLS

- CLASSIC CEASAR'S SALAD 21.50
Romana hearts, parmesan cheese,
cherry tomatoes, capers, croutons
- with organic chicken 31.50
- with Shrimp 33.50

- GRILLED WATERMELON
WITH PISTACHIO ^{VEGAN} 19.50
Mixed leaf salad, pistachio vinaigrette,
aged balsamic vinegar
- with Feta and toasted bread ^{VEGETARIAN} 29.50

- GLASS NOODLE BOWL ^{VEGAN} 19.50
Beech mushrooms, cucumber, sesame carrot, quinoa
pops, yuzu dressing
- with smoked Tyrolean salmon trout 29.50

STRANDBAR TO SHARE

- EDAMAME
Chili & soy

- SESAME HUMMUS
Roasted chickpeas, pomegranate,
coriander

- BURRATA & PEACH
Wild herbs, aged balsamic vinegar, figs

- CARPACCIO OF BEEF
Lemon, arugula, parmesan cheese

- MUSSELS
White wine vegetables

served for 2 people - 42.00 per person

STRANDBAR SPECIALS

- TAGLIATA DI MANZO 39.00
Rocket salad, cherry tomatoes, aged balsamic vinegar,
Parmesan, toasted bread

- WHOLE ROASTED CHAR 37.00
Lemon butter, herb potatoes

- LEMON GINGER PASTA ^{VEGETARIAN} 19.50
Chicory, pine nuts, avocado
- with prawns 31.50

- MUSSELS 23.00
White wine vegetables, toasted bread

- GRILLED PRAWNS „AIOLI“ 33.50
Cherry tomatoes, rocket salad, toasted bread

STREET FOOD

- SMASHED
CHEESEBURGER 27.00
Angus beef, cheese, jalapeño, tomatoes
lettuce, coleslaw, gochujang mayo

- GRILLED CHICKEN SKEWERS 27.00
Chakalaka-Sauce, toasted bread

- ASIAN HEARTS 21.00
Asian-marinated pork, Thai asparagus, king oyster
mushrooms, wasabi mayo, lettuce

- PANINI RUSTICO ^{VEGETARIAN} 21.00
Grilled zucchini, tomato, rocket salad

SWEETS

- ENTNERS HEISSE LIEBE 12.50
Vanilla ice cream, chocolate
hot raspberry sauce

- CHOCOLATE TARTE 9.00
with vanilla ice cream

- LIME TARTE 9.00
with raspberry sorbet

- AFFOGATO Classico 7.50
Espresso, vanilla ice cream

- ICED COFFEE Piccolo 9.00

SPEISEKARTE

ENTNERS

Strandbar





APERITIV

EDAMAME 10.00 VEGAN
Chili & Soya

NORDIC FJORD 19.00
Pikante Sardinen, Zitrone, geröstetes Brot

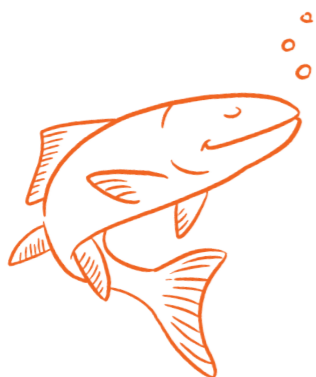
ANTIPASTI & STARTERS

BURRATA & PFIRSICH 21.50 VEGETARISCH
Wildkräuter, Alter Balsamico, Feigen

ITALIAN BITES
Tomaten Bruschetta, Kalamata Oliven,
Parmesan, Salami, gegrillter grüner Spargel
– Piccolo 25.00
– 2 Personen 39.00

CARPACCIO VOM RIND 26.00
Zitrone, Rucola, Parmesan

SESAM HUMMUS 13.50 VEGAN
geröstete Kichererbsen, Granatapfel,
Koriander, geröstetes Brot



STRANDBAR SPECIALS

TAGLIATA DI MANZO 39.00
Rucola, Cherry-Tomaten, Alter Balsamico
Parmesan, Röstbrot

SEESAIBLING 37.00
im Ganzen gebraten
Zitronen-Butter, Kräuter-Kartoffel

ZITRONEN-INGWER PASTA 19.50 VEGETARISCH
Chicoreé, Pinienkerne, Avocado
– mit Garnelen 31.50

MIESMUSCHELN 23.00
Weißwein-Gemüse, geröstetes Brot

GEGRILLTE GARNELEN „AIOLI“ 33.50
Cherry-Tomaten, Rucola Salat, geröstetes Brot

STRANDBAR TO SHARE

für 2 Personen

EDAMAME
Chili & Soya

SESAM HUMMUS
geröstete Kichererbsen, Granatapfel
Koriander

BURRATA & PFIRSICH
Wildkräuter, Alter Balsamico, Feigen

CARPACCIO VOM RIND
Zitrone, Rucola, Parmesan

MIESMUSCHELN
Weißwein-Gemüse

42.00
pro Person

STREET FOOD

SMASHED CHEESE BURGER 27.00
Angus Beef, Käse Jalapeno, Tomaten,
Blattsalat, Coleslaw, Gochujang-Mayo

GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE 27.00
Chakalaka-Sauce, geröstetes Brot

ASIAN HEARTS 21.00
Asiatisch mariniertes Pork, Thaispargel
Kräutersaitlinge, Wasabi-Mayo, Salatblatt

PANINI RUSTICO 21.00 VEGETARISCH
Gegrillte Zucchini, Tomaten,
Rucola, Burrata



SALAD & BOWLS

CLASSIC CEASAR'S SALAD 21.50
Romana Herzen, Parmesan,
Cherry Tomaten Kapern, Croutons
– mit Bio-Huhn 31.50
– mit Garnelen 33.50

GEGRILLTE WASSERMELONE
mit Pistazien 19.50 VEGAN
Bunter Zupfsalat, Pistazienvinaigrette
Alter Balsamico
– mit Feta und geröstetem Brot 29.50 VEGETARISCH

GLASNUDEL BOWL 19.50 VEGAN
Bucherpilze, Gurke, Sesam Karotte,
Quinoa-Pops, Yuzu Dressing
– mit geräucherter Tiroler Lachsforelle.. 29.50

SWEETS

ENTNERS HEISSE LIEBE 12.50
Vanilleeiskern in der Schokokugel
mit heißer Himbeersauce

SCHOKOLADEN TARTE 9.00
mit Vanilleeis

LIMONEN TARTE 9.00
mit Himbeersorbet

AFFOGATO Classico 7.50
Espresso, Vanilleeis

EISKAFFEE gerührt Piccolo 9.00
Vanilleeis, Espresso, Sahne

BUON APPETITO!

ALLERGENE

LIEBE GÄSTE, SOFERN SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.

IN UNSEREM BETRIEB WERDEN GERICHTE MIT ALLEN IM ANHANG II DER LMIV ANGEFÜHRTEN ALLERGENEN ZUBEREITET, UNBEABSICHTIGTE KREUZKONTAMINATIONEN KÖNNEN TROTZ SORGFÄLTIGER ZUBEREITUNG NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN.