

MENU

ENTNERS

Strandbar



Teilen Sie Ihre ENTNERS STRANDBAR
MOMENTS mit uns!

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

📍 #ENTNERSAMSEE
f ENTNERSAMSEE

APERO BITES

PIMIENTOS DE PADRÓN	10.00
Peanuts, lime	
NORDIC FJORD	19.00
Spicy sardines, lemon, crème fraîche, pickled vegetables, toasted bread	
SESAME HUMMUS	13.50
Dukkah, carrots, toasted bread	

ANTIPASTI AND STARTERS

BURRATA & PEACH	21.50
Wild herbs, aged balsamic vinegar, figs	

ITALIAN BITES

Tomato bruschetta, Kalamata olives, Parmesan, salami, grilled oyster mushrooms	
– Piccolo	25.00
– 2 persons	39.00

BEEF CARPACCIO	26.00
Oyster mushrooms, arugula, Parmesan	

SALADS & BOWLS

CLASSIC CEASAR SALAD	21.50
Romaine lettuce, Parmesan, cherry tomatoes, capers, croutons	
– with organic chicken (120 g)	33.50
– with Shrimp	33.50

ROASTED CAULIFLOWER	29.50
Bell pepper, red onion, peanut crunch, grilled halloumi cheese	
– with prawns (3 pcs.)	29.50

CURRY COUSCOUS BOWL	19.50
Cauliflower, cucumber, vegetables, kohlrabi, spinach, mint dressing	
– with prawns (3 pcs.)	31.50

STRANDBAR TO SHARE

PIMIENTOS DE PADRÓN	
Peanuts, lime	

SESAME HUMMUS	
Roasted chickpeas, pomegranate, coriander	

BURRATA & PEACH	
Wild herbs, aged balsamic vinegar, figs	

BEEF CARPACCIO	
Oyster mushrooms, arugula, Parmesan	

MUSSELS	
White wine vegetables	

served for 2 people - 42.00 per person

STRANDBAR SPECIALS

TAGLIATA DI MANZO 200 g	39.00
Arugula, cherry tomatoes, aged balsamic vinegar, Parmesan	

WHOLE SEABASS	37.00
Chimichurri, herb potatoes	

LEMON GINGER PASTA	22.00
Oyster mushrooms, pine nuts, spinach	
– with prawns (3 pcs.)	34.00
– with beef tenderloin strips (100 g)	38.00

MUSSELS	23.00
White wine vegetables, toasted bread	

GRILLED PRAWNS „AIOLI“	33.50
6 prawns, cherry tomatoes, arugula, salad	

GNOCCHI DELLO CHEF	22.00
with basil pesto	
– with prawns (3 pcs.)	34.00
– with beef tenderloin strips (100 g)	37.00

SMASHED CHEESEBURGER	27.00
Angus beef, cheddar, tomato, onions, homemade apricot ketchup, coleslaw, fries	

TRUFFLE BURGER	30.50
Angus beef, champignons, brie, cranberries, wasabi truffle mayo, red onions, coleslaw, fries	

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

GRILLED CHICKEN SKEWERS	27.00
Chakalaka sauce, toastred Bread	

PANINI RUSTICO	23.00
Mortadella, Taleggio cheese, tomato pesto, arugula	

PANINI CAPRESE	21.00
Tomatoes, mozzarella, olive tapenade, arugula	

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
---------------------	------

DEAR GUESTS, IF YOU ARE AFFECTED BY ALLERGIES, PLEASE CONTACT OUR TEAM.

SPEISEKARTE

ENTNERS

Strandbar





APERITIV

PIMIENTOS DE PADRON ^{VEGAN} 10.00
Erdnuss Crunch, Limette

NORDIC FJORD 19.00
Pikante Sardinen, Zitrone, Crème fraîche,
Gepickeltes Gemüse, geröstetes Brot

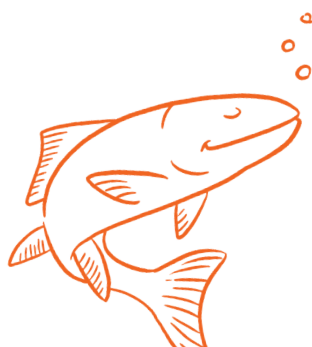
SESAM HUMMUS ^{VEGAN} 13.50
Dukka, Karotten, geröstetes Brot

ANTIPASTI & STARTERS

BURRATA & PFIRSICH ^{VEGETARISCH} 21.50
Wildkräuter Salat, Alter Balsamico, Feigen

ITALIAN BITES
Tomaten Bruschetta, Kalamata Oliven,
Parmesan, Salami, gegrillte Eierschwammerl
– Piccolo 25.00
– 2 Personen 39.00

CARPACCIO VOM RIND 26.00
Eierschwammerl, Rucola, Parmesan



STRANDBAR SPECIALS

TAGLIATA DI MANZO 200g 39.00
Rucola, Cherry-Tomaten, Alter Balsamico
Parmesan

SEESAIBLING 37.00
Im Ganzen gebraten
Chimichurri, Kräuter-Kartoffeln

ZITRONEN-INGWER PASTA ^{VEGETARISCH} 22.00
Eierschwammerl, Pinienkerne, Spinat
– mit Garnelen 3 Stück 34.00
– mit Rinderstreifen 100g 38.00

MIESMUSCHELN 23.00
Weißwein-Gemüse, geröstetes Brot

GEGRILLTE GARNELEN „AIOLI“ 33.50
6 Stück, Cherry-Tomaten, Rucola Salat

GNOCCHI DELLO CHEF ^{VEGETARISCH} 22.00
– mit Garnelen 3 Stück 34.00
– mit Rinderstreifen 100g 37.00

STRANDBAR TO SHARE

für 2 Personen

PIMIENTOS DE PADRON
Erdnuss Crunch, Limette

SESAM HUMMUS
Dukka, Karotten

BURRATA & PFIRSICH
Wildkräuter Salat,
Alter Balsamico, Feigen

CARPACCIO VOM RIND
Eierschwammerl, Rucola, Parmesan

MIESMUSCHELN
Weißwein-Gemüse

42.00
pro Person

STREET FOOD

SMASHED CHEESE BURGER 27.00
Angus Beef, Cheddar, Tomate, Zwiebeln,
Hausgemachtes Aprikosen-Ketchup, Coleslaw, Chips

TRÜFFEL-BURGER 30.50
Angus Beef, Champignons, Brie, Preiselbeeren,
Wasabi Trüffelmajo, rote Zwiebeln, Coleslaw, Chips

GEGRILLTE HÜHNERSPIESSE 27.00
Chakalaka-Sauce, geröstetes Brot

ASIAN HEARTS 21.00
Asiatisch mariniertes Pork, Thaispargel,
Eierschwammerl, Wasabi-Mayo, Tan-Tan Salat

PANINI RUSTICO 23.00
Mortadella, Taleggio, Tomaten-Pesto, Rucola

PANINI CAPRESE ^{VEGETARISCH} 21.00
Tomaten, Mozzarella, Oliventapenade, Rucola



SALAD & BOWLS

CLASSIC CEASAR SALAD 21.50
Romana Herzen, Parmesan,
Cherry Tomaten, Kapern, Croutons
– mit Bio-Huhn 120g 33.50
– mit Garnelen 3 Stück 33.50

GESCHMORTER KARFIOL ^{VEGAN} 29.50
veganer Joghurt, rote Zwiebel, Erdnuss
Crunch, gegrillter Halloumikäse

CURRY-COUSCOUS BOWL ^{VEGAN} 19.50
Karfiol, Gurke, gepickeltes Gemüse,
Kohlrabi, Spinat, Minz Dressing
– mit Garnelen 3 Stück 31.50

SWEETS

ENTNERS HEISSE LIEBE 12.50
Vanilleeiskern in der Schokokugel,
Heiß Himbeersauce

SCHOKOLADEN TARTE 9.00
Vanilleeis

LIMONEN TARTE 9.00
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.