

0,11 4,50 € 0,75 | 29,90 €

Auch für zu Hause! 19,90 € pro 6er Träger (inkl. Pfand und Holzträger)



Unsere Weinauswahl mit dem Besten, was das In- und Umland

0,21/0,51/

0,21/0,51/

6,50 / 16,00 /

6,50 / 16,00 /

0,21/0,51/

6,80 / 16,80 /

6,30 / 15,70 / 0,75 | 22,90 €

6,50 / 16,00 / 0,75 1 23,90 €

6,30 / 15,70 / 1,0 | 29,90 €

5,90 / 14,70 / 1,0 | 28,90 €

5,90 / 14,70 / 1,0 | 28,90 €

AUS DER TRAUBE 6,30 / 15,70 / 0,75 | 22,90 € **Enten-Weißwein** 6.80 / 16,80 / 0,75 124,50 € "Pure Freude" Flick 7,30 / 17,90 / 0,75 | 26,80 € Weißburgunder Krämer 6,50 / 16,00 / 0,75 | 23,90 € Grauburgunder Schmitt-Weber 5,90 / 14,70 / 1,0128,90 Grauburgunder Cisterzienser

Riesling Cisterzienser Enten-Rosé "Gute Laune" Flick

St. Laurent Krämer **Enten-Rotwein**

Rotwein Regent Krämer Spätburgunder Cisterzienser

Von unseren Nachbarn

Auxerrois Gilg Côtes de Provence Côte du Rhône Rigot Bordeaux Moulin

APERITIF

Glas Secco vom Weingut Krämer 3,90 € Glas Crémant aus dem Hause Gilg Marry Me (Secco, Calvados, Apfelsaft, Grenadine Sirup, Limette, Zitrone und Apfel) 5,90 € **Aperol Spritz** 5,50 € 5,50 € Ricard 2 cl 3,30 € Martini weiß/rot 5 d 3,50 €

> 0,21 3,30 € 6,90 €

Flasche **Laurent Perrier** Fl. 0,75 l **65,−** €

Flasche

Flasche

Flasche

0,75 1 23,90 €

0.75 1 **23,90** €

075 124,50 €



HEISSGETRÄNKE

Tasse/Pott Tee 2,10/3,20 € Pfefferminze, Schwarzer, Hagebutte, Kamille, Grüner, Früchte, Fenchel Tasse/Pott Kaffee 2,20/3,50 € 2,80 € Tasse Cappuccino mit Milchschaum 2,90 € Milchkaffee 3,20 € **Latte Macchiato** 2,00 € **Espresso Espresso Macchiato** 2,30 Doppelter Espresso 3,20 \$ 2,80 € Kakao 3,10 € Kakao mit Sahne

> Unseren Kaffee und Espresso beziehen wir von der Kaffeemanufaktur eismühle in Krottelbac



2,30 €



Schley Gin 4 cl Dry Gin mit natürlichen Zutaten, fruchtig, blumig, Zitrusnoten und leichte Kräutertöne, mit einer klaren Farbe Filler Th. Henry 0,2 l

NACHSPEISEN

mit Vanille-Eis & Sahne

Warmer Klassiker

ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

4,80 € Kunterbunt Erdbeer, Schoko, Vanille, Zitrone, jeweils 1 Kugel 5,90 € Heiße Liebe ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmen Himbeeren & einem Hauch Alkohol 5,90 € **Dame Blanche** ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmer Schokosoße 5,50 € Eiskaffee

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 6,90 € Süßer Flammkuchen mit Crème Fraîche, in Calvados eingelegten Äpfeln, Zucker & Zimt 1,30 € **Eine Kugel Eis Schlag Obers Portion Sahne**

4,50 €

5,90 €

DIGESTIF

Entengrappa 2d 3,20 € Malteser 2cl 2,50 € **Linie Aquavit 2**cl Fernet Branca 2 d 3,50 € Jägermeister 2 d 2,80 € Ramazzotti 2 cl Calvados Pampidou 2 d 2,50 € 3,50 4 Otard 2 cl Chivas Regal 2 d 4,50 Bailey's 4 cl 3,80 € Nussbaumer Mirabelle 2 d 4,00 € Nussbaumer Williams 2 d **Prinz Alte Haselnuss 2** d **Prinz Alte Kirsche 2** d **Prinz Alte Marille 2** d 3,50 € **Prinz Obstler** 2 d 3,50 €

2,50 €









BIERGARTEN

SERVUS

Ob im Sommer beim kühlen Entenbier unter den Kastanien oder im Winter am kuscheligen Kamin, sei es ein frischer und knackiger Salat bei Frühlingsgefühlen oder ein zartes Stück Ente bei fallendem Laub

Genießt euren Aufenthalt in wundervoll urigem, familiaren Wohlfühl-Ambiente!

Wir, die Familie Schley und die Wilden Enten freuen uns, dass ihr den Weg zu uns gefunden habt und wünschen euch einen genussreichen Aufenthalt!

Wirtshaus Zur Wilden Ente 0681 / 87 21 71

Saarstraße 15 66130 SB-Güdingen

www.wilde-ente.de willkommen@wilde-ente.de

LECKER BIER

Unser Entenbier 3.50 € 0,4 I hell vom Fass 3.90 € 0,5 l dunkel aus der Bügelfl.

Bestes aus dem Fass von der Privatbrauerei Erdinger

3,90 € Urweisse 0,5 l 3,90 € Stiftungsbräu hell 0,5 l 3,90 € Radler/Colabier 0,5 l 3,90 € Alkoholfrei 0,5 l (Flasche) 2,80 € Alk.-frei Zitrone 0,33 l (Flasche)

Karlsberg Ur-Pils vom Fass 3.50 € 0.41

Karlsberg Gründels alkoholfrei 2,80 € Classic 0,33 l (Flasche) 2,80 € Fresh 0,33 I (Flasche) 2.80 € Radler 0,33 l (Flasche) 2,80 € Fitmalz 0,33 I (Flasche)

Online-Gutscheine unter

www.wilde-ente.de oder in unserer App



ALKOHOLFREIES

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Spezi, Sprite, Apfelschorle

3,70 €

Apfelsaft oder Orangensaft aus dem Hause Kimmler aus Losheim

Adelholzener Mineralbrunnen Mineralwasser (laut oder leise)

0,5/0,751 3,90/5,20 € Bio-Schorlen (Johannisbeere/Rhabarber)

Th. Henry Tonic Water 0,21 2,80 € als Schorle 0,4 I

Th. Henry Bitter Lemon 0,2 | 2,80 € 4,20 € als Schorle 0,41

4,20 € Tomatensaft 0.21

Für Kinder bis 12 Jahre

So findet thr uns!







SUPPEN

Mediterraner 🐶 Vitaminstoß

feines, fruchtiges Tomatensüppchen mit frischen Kräutern, abgerundet mit einem Hauch Knoblauch

5.50€

Omas saarländische 5,90 € Grumbeersupp

mit Speck, knackigen Croûtons & Lyonereinlage

Jeden Tag durch-

Vou 12.00 - 21.30 Uhr zauberu wir euch eckere Speisen auf den Tisch.

9.50 €

gehend gute Küche!

FLAMMKUCHEN

Grenzgänger

Flammkuchen nach Elsässer Art, knusprig & heiß, mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

..mit ohne Fleisch **9** 9,50 € mit Crème Fraîche, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven

Das geht immer - auch nur so für zwischendurch!

10,50 € italienische Art

mit Tomatensoße, Salami, Paprika, frischen Champignons & Reibekäse

Französische Biene **№** 10,90 € mit Crème Fraîche, franz. Brie und "Enten-Honig" aus Losheim

LECKERES AUS PETERMANNS WURSTKÜCHE

Münchner Stangen 6,50 €

Paar Enten-Weißwürste nach Münchner Art von der Metzgerei Petermann mit süßem Senf & Brot

Hör auf zu labern 9,50 € Enten-Sülze von der Metzgerei Petermann an hausgemachter Vinaigrette & Salatbouquet

... mit Bratkartoffeln 12,50 €

Die Metzgerei Petermani

zählt laut "Feinschmecker"

zu den 500 besten Metz-

gereien Deutschlands und

wird seit 25 Jahren ununter-

brochen zu dieser Prämie-

aus Oberwürzbach

rung ausgelobt.

DAS FEDERVIEH

der Entenbraten vom Lugeder Hof aus Pleiskirchen mit Serviettenknödeln, Rotkraut & Entensoße – alles natürlich hausgemacht

1/4 Ente (Keule)

1/4 Ente (Brust)

1/1 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert

Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

THE RESERVE OF THE PARTY OF THE

Es flattert und schnattert - feine Speisen rund ums Federvieh!

Entenbratwürste aus dem Hause

Hausgemachte

mit Hoorische & Rotkraut

Petermann (Salsiccia & Merguez) an

Bratkartoffeln mit Harissa-Dip & Salat

jede weitere Wurst 27gl. je 3,50 €

21,90 €

1/2 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert

48,00 €

15,50 €

16,50 €

26,00 €

WISSENSWERTES ÜBER DIE HERKUNFT UNSERER ENTEN

Landkreis Altötting, etwa hundert Kilogang ins Freie, gehalten zu werden. Über chen Geflügelmästereien. bayerischen Hügellandschaft.

RUND UM DIE ENTE

Enten-Gröstl-Pfanne 15,90 €

Stücken vom Lugeder Entenbraten an

Entenbrustfilet mit wohlschmecken-

dem Entenjus, Bratkartoffeln und

Beilagensalat

knusprige Röstkartoffeln, Zwiebeln

& Lauch gesellen sich zu leckeren

Entensoße, dazu Beilagensalat *

30 Jahren von einem reinen Rindermast- aus hofeigener Produktion und Geflüund Milchviehbetrieb, schrittweise in eigelmastfutter aus Getreide, pflanzlichem nen Geflügelhof umgewandelt.

Drei Generationen leben und arbeiten oder chemische Zusätze gefüttert. in diesem Familienbetrieb, in dem Gän- Aus der hofeigenen Schlachterei, die se und Enten vom ersten Lebenstag an höchsten EU-Anforderungen entspricht in geräumigen Ställen frei herumlaufen und unter ständiger amtstierärztlicher

Überwachung steht, wird das Geflügel Die Entenküken kommen am 1. Lebens- im süddeutschen Raum direkt vermarktag aus der hofeigenen Brüterei in die tet und findet auf Wochenmärkten, in Geflügelstallungen. Hier verleben sie ihre Feinkostgeschäften und in erstklassiger ersten 2 Wochen im erwärmten Aufzucht- Gastronomie hervorragenden Absatz.

Der Geflügelhof der Familie Lugeder liegt stall, um anschließend in geräumigen Bei uns werden Enten 5 – 10 Tage länger in Neuerding, einem kleinen Weiler im Freilaufställen auf Stroh, zum Teil mit Zugemästet als in den meisten herkömmli-

meter östlich von München, in der ober- automatische Tränkebecken haben die Der hohe Reifegrad des Fleisches, perfek-Der landwirtschaftliche Betrieb wurde fügung, auch um Kopf und Gefieder zu Schlachtkörpers, bei selbstverständlich vom Großvater erworben und vor etwa benetzen. Die Enten werden mit Getreide höchstem Hygienestandard, sichern die erstklassige Qualität unseres Geflügels.



RICHTIG RIND

Typisch Saarländisch 16,90 €

Klassische Alte Art 20,90 € Rumpsteak – natur gebraten – mit Kräuterbutter, frischen Champignons & Zwiebeln, dazu dicke Pommes und

auf Wunsch dazu Pfeffersoße 1,90 €



zarter Sauerbraten mit "Hoorische" & hausgemachtem Rotkraut *

Beilagensalat

100% VEGETARISCH

Vegetarischer 13.90 € Wahnsinn 9

Hausgemachte Serviettenknödelscheiben treffen auf feines Pilzragout, dazu Beilagensalat

Der Berg ruft Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schafer Käse 🔗 Schafskäse gratiniert mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl (für vorneweg)

> *Kleiuere Portiou abzgl. 1,50€

SALAT

Beilagensalat 🏈

Frauen-Versteher feine Streifen von der Hähnchenbrust auf bunten Salatblättern

Der gute alte Hirte 11,90 bunte Blattsalate mit Schafskäse, Oliven & Zwiebeln

Nicht nur für Mannsbilder

frischer Marktsalat mit gebratenen Streifen vom Roastbeef & buntem

Dem Gemisebauer sein Vitaminstößchen, wit hauseigener Anmache

and the state of t

3.90 € Wer hat's erfunden? 11.90 € Wurstsalat nach Schweizer Art mit Reibekäse. Bratkartoffeln

an Salatbouquet

Salatbouquet

Wir haben's erfunden! **12.90** € + Bacon Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln an

Täschdel-Mäschdel 12,90 € Wurstsalat flirtet mit Rindfleischsalat an Salatbouquet, da werden die Bratkartoffeln von alleine heiß!

Wiener Salat Bunte Blattsalate mit Schnitzelstreifen

Bauern-Salat Bunte Blattsalate an Bratkartoffeln & zwei Spiegeleier

zzgl. **1,50** € **Verleiht Flügel** 16,90 €

eine rosa gebratene Entenbrust vom Lugeder Hof in schönen Scheiben an frischem Marktsalat, zum Reinknien!

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

SCHWEINEREIEN

Saarlandpfanne

14,90 € Wiener Schmäh kesselfrisches Lyonersteak mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Lauch & Zwiebeln, paniertes Schweineschnitzel mit dicken Pommes & Beilagensalat * auf Wunsch mit Pfeffer-, Rahm-16,50 € oder Waldpilzsoße

Wenu's bruzzelt und zischt -

deftiges aus der heißen Pfanne!

zzgl. **je 1,90 €**

Versteckspiel saftiger Kochschinken versteckt sich

mit jungem Gouda in einem panierten Schweineschnitzel, gesucht von dicken Pommes, dazu Beilagensalat

dazu Beilagensalat



Zutritt zuw Kinder-

KINDER-ENTENTEICH

ein leerer Teller und du raubst dir dein "Wiener Art" Essen bei Mama und Papa

Schaufel 🐶 dicke Pommes mit Ketchup

Hoorische 💯 mit Rahmsoße

Eutenteich nur bis 12 Jahre

0,00 € Schnitzel 6,90 € mit dicken Pommes & Ketchup

Chicken Nuggets 6,50 € 5,50 € mit dicken Pommes & Ketchup

Burger mit 5,90 € Hähnchenbrustfilet 7,50 € mit dicken Pommes & Ketchup

Ein Schwaus für zu Haus Schon gewusst?



wit nach Hause!* *und lege sie unters Kopfkissen damit du immer von knusprigen Euteu träuust, ... weuu du möchtest







Niuw die Speisekarte