Enten-Secco
aus dem Hause Krämer
0,1 l 3,90 €
0,75 l 23,50 €

Crémant
aus dem Hause Gilg
0,1 l 4,50 €
0,75 l 29,90 €

APERITIF

Glas Secco vom Weingut Krämer
0,1 l — 3,90 €

Glas Crémant aus dem Hause Gilg
0,1 l — 4,50 €

Marry Me
(Secco, Calvados, Apfelsaft, Grenadine Sirup, Limette, Zitrone und Apfel) — 5,90 €

Aperol Spritz — 5,50 €

Hugo — 5,50 €

Ricard 2 cl — 3,30 €

Martini weiß/rot 5 cl — 3,50 €

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

Weinschorle
0,2 l 3,30 €
0,5 l 6,90 €

AUS DER TRAUBE

Unsere Weinauswahl mit dem Besten, was das In- und Umland zu bieten hat.

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l /	Flasche
Enten-Weißwein		
„Pure Freude“ Flick	3,20 / 6,30 / 15,70 /	0,75 l 22,90 €
Weißburgunder Krämer	3,50 / 6,80 / 16,80 /	0,75 l 24,50 €
Grauburgunder Schmitt-Weber	3,70 / 7,30 / 17,90 /	0,75 l 26,80 €
Grauburgunder Cisterzienser	3,30 / 6,50 / 16,00 /	0,75 l 23,90 €
Riesling Cisterzienser	3,00 / 5,90 / 14,70 /	1,0 l 28,90 €

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l /	Flasche
Enten-Rosé		
„Gute Laune“ Flick	3,20 / 6,30 / 15,70 /	0,75 l 22,90 €
St. Laurent Krämer	3,30 / 6,50 / 16,00 /	0,75 l 23,90 €

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l /	Flasche
Enten-Rotwein		
Rotwein Regent Krämer	3,30 / 6,50 / 16,00 /	0,75 l 23,90 €
Spätburgunder Cisterzienser	3,30 / 6,50 / 16,00 /	0,75 l 23,90 €

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l /	Flasche
Von unseren Nachbarn		
Auxerrois Gilg	3,50 / 6,80 / 16,80 /	0,75 l 24,50 €
Côtes de Provence	3,20 / 6,30 / 15,70 /	1,0 l 29,90 €
Côte du Rhône Rigot	3,00 / 5,90 / 14,70 /	1,0 l 28,90 €
Bordeaux Moulin	3,00 / 5,90 / 14,70 /	1,0 l 28,90 €

Laurent Perrier
Fl. 0,75 l 65,– €

HEISSGETRÄNKE

Tasse/Pott Tee — 2,10/3,20 €
Pfefferminze, Schwarzer, Hagebutte, Kamille, Grüner, Früchte, Fenchel

Tasse/Pott Kaffee — 2,20/3,50 €

Tasse Cappuccino — 2,80 €
mit Milchschaum

Milchkaffee — 2,90 €

Latte Macchiato — 3,20 €

Espresso — 2,00 €

Espresso Macchiato — 2,30 €

Doppelter Espresso — 3,20 €

Kakao — 2,80 €

Kakao mit Sahne — 3,10 €

Unseren Kaffee und Espresso beziehen wir von der Kaffeemanufaktur Reismühle in Krottelbach

Lust auf Kuchen? Dann frag unsere Wilden Enten

Am Ende ergibt alles einen GIN

Schley Gin 4 cl — 6,50 €
Dry Gin mit natürlichen Zutaten, fruchtig, blumig, Zitrusnoten und leichte Kräutertöne, mit einer klaren Farbe

Filler Th. Henry 0,2 l — 2,30 €

NACHSPEISEN

Kunterbunt — 4,80 €
Erdbeer, Schoko, Vanille, Zitrone, jeweils 1 Kugel

Heiße Liebe — 5,90 €
ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmen Himbeeren & einem Hauch Alkohol

Dame Blanche — 5,90 €
ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmer Schokosoße

Eiskaffee — 5,50 €
mit Vanille-Eis & Sahne

Vanesso — 4,50 €
ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

Warmer Klassiker — 5,90 €
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Süßer Flammkuchen — 6,90 €
mit Crème Fraîche, in Calvados eingelegten Äpfeln, Zucker & Zimt

Palette Süßes — 7,80 €
Köstlichkeiten & 1 Kaffespezialität nach Wahl

Eine Kugel Eis — 1,30 €

Schlag Obers — 0,90 €
Portion Sahne

Für unsere Nasch-Enten! Süße Sünden, die der liebe Gott sofort verzeiht

DIGESTIF

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

facebook.com/WirtshausWildeEnte
instagram.com/wirtshaus_zur_wilden_ente

„Unsere Speisekarte könnt ihr gerne mitnehmen!“

ZUR WILDEN ENTE
«Ente gut, alles gut!»
WIRTSHAUS · BIERGARTEN · FLUSSTERRASSE

WIRTSHAUS

Bitte akzeptiere keine handschriftlichen Änderungen auf deiner Rechnung!

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, familiären 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

Alle Preise verstehen sich inkl. aktueller MwSt. und herzlicher Bedienung. Wegen Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergienb zw. der zusatzstoffe reichen wir auf Nachfrage eine Fibel zur Speisekarte. Einfach unsere Wilden Enten darauf ansprechen.

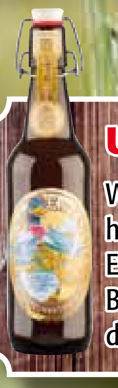
LECKER BIER

Unser Entenbier
0,3 l hell vom Fass — 2,80 €
0,4 l hell vom Fass — 3,50 €
0,5 l dunkel aus der Bügelfl. — 3,90 €

Bestes aus dem Fass von der Privatbrauerei Erdinger
Urweisse 0,3/0,5 l — 2,80/3,90 €
Stiftungsbräu hell 0,3/0,5 l — 2,80/3,90 €
Radler/Colabier 0,3/0,5 l — 2,80/3,90 €
Alkoholfrei 0,5 l (Flasche) — 3,90 €
Alk.-frei Zitrone 0,33 l (Flasche) — 2,80 €

Karlsberg Ur-Pils vom Fass
0,25 / 0,4 l — 2,30/3,50 €

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



Unser Wildes Entenbier
Wie es unsere Ur-Väter schon getrunken haben! Unser Entenbier ist ein dunkles Export, das neben einer abgerundeten Bittere durch die angenehmen Röstaromen der verwendeten dunklen Malze besticht.

ALKOHOLFREIES

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Spezi, Sprite, Apfelschorle
0,2 oder 0,4 l — 2,20/3,70 €

Apfelsaft oder Orangensaft aus dem Hause Kimmler aus Losheim am See
0,2 l oder 0,4 l — 2,60 €/4,00 €

Adelholzener Mineralbrunnen
Mineralwasser (laut oder leise)
0,25/0,5/0,75 l — 2,50/3,90/5,20 €
Bio-Schorlen (Johannisbeere/Rhabarber)
0,25/0,5 l — 2,60/4,50 €

Th. Henry Tonic Water 0,2 l — 2,80 €
als Schorle 0,4 l — 4,20 €

Th. Henry Bitter Lemon 0,2 l — 2,80 €
als Schorle 0,4 l — 4,20 €

Tomatensaft 0,2 l — 2,90 €

Online-Gutscheine
unter
www.wilde-ente.de
oder in unserer App

Unser helles Entenbier
Perfektes Biergartenbier! Erinnert im Geruch an ein goldenes Getreidefeld. Die interessante Mischung zwischen malzigen und leicht getreidigen Noten macht dieses Bier zu einem schönen Erlebnis für alle Biergarten-Gelegenheiten und zu einem perfekten Begleiter vieler kulinarischer Biergartenspezialitäten.

So findet ihr uns!

SUPPEN

Mediterraner Vitaminstoß 5,50 €
feines, fruchtiges Tomatensüppchen mit frischen Kräutern, abgerundet mit einem Hauch Knoblauch

Vive la France 5,90 €
Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons & leckerem Käse überbacken nach Original-Rezept aus den Straßburger Markthallen

Omas saarländische Grumbeersupp' 5,90 €
mit Speck, knackigen Croûtons & Lyonereinlage

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 Petermann aus Oberwürzbach
zählt laut „Feinschmecker" zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands und wird seit 25 Jahren ununterbrochen zu dieser Prämierung ausgelobt.

Jeden Tag durchgehend gute Küche!
Von 12.00 – 21.30 Uhr zaubern wir euch leckere Speisen auf den Tisch.

FLAMMKUCHEN

Das geht immer – auch nur so für zwischendurch!

Grenzgänger 9,50 €
Flammkuchen nach Elsässer Art, knusprig & heiß, mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

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

Flamm – italienische Art 10,50 €
mit Tomatensoße, Salami, Paprika, frischen Champignons & Reibekäse

Französische Biene 10,90 €
mit Crème Fraîche, franz. Brie und „Enten-Honig" aus Losheim

RUND UM DIE ENTE

Es flattert und schnattert – feine Speisen rund ums Federvieh!

Enten-Gröstl-Pfanne 15,90 €
knusprige Röstkartoffeln, Zwiebeln & Lauch gesellen sich zu leckeren Stücken vom Lugeder Entenbraten an Entensoße, dazu Beilagensalat *

Wildes Enten Cordon Bleu 21,50 €
feiner Serrano-Schinken tummelt sich mit jungem Gouda in der Entenbrust vom Lugeder Hof an Entensoße, umringt von hausgemachten Serviettenknödeln & feinem mediterranem Gemüse

Hausgemachte Entenroulade 21,90 €
mit Hoorische & Rotkraut

Das Duett 13,90 €
Entenbratwürste aus dem Hause Petermann (Salsiccia & Merguez) an Bratkartoffeln mit Harissa-Dip & Salat
jede weitere Wurst zzgl. je 3,50 €

Landente 18,90 €
Entenbrustfilet mit wohlschmeckendem Entenjus, Bratkartoffeln und Beilagensalat

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

DAS FEDERVIEH

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

1/4 Ente (Keule) 15,50 €
1/4 Ente (Brust) 16,50 €
1/2 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 26,00 €
1/1 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 48,00 €

WISSENSWERTES ÜBER DIE HERKUNFT UNSERER ENTEN

Der Geflügelhof der Familie Lugeder liegt in Neuerding, einem kleinen Weiler im Landkreis Altötting, etwa hundert Kilometer östlich von München, in der oberbayerischen Hügellandschaft.
Der landwirtschaftliche Betrieb wurde vom Großvater erworben und vor etwa 30 Jahren von einem reinen Rindermast- und Milchviehbetrieb, schrittweise in einen Geflügelhof umgewandelt.
Drei Generationen leben und arbeiten in diesem Familienbetrieb, in dem Gänse und Enten vom ersten Lebenstag an in geräumigen Ställen frei herumlaufen können.
Die Entenküken kommen am 1. Lebenstag aus der hofeigenen Brüterei in die Geflügelstallungen. Hier verleben sie ihre ersten 2 Wochen im erwärmten Aufzuchtstall, um anschließend in geräumigen Freilaufställen auf Stroh, zum Teil mit Zugang ins Freie, gehalten zu werden. Über automatische Tränkebecken haben die Tiere stets freifließendes Wasser zur Verfügung, auch um Kopf und Gefieder zu benetzen. Die Enten werden mit Getreide aus hofeigener Produktion und Geflügelmastfutter aus Getreide, pflanzlichem Eiweiß und Mineralstoffen ohne tierische oder chemische Zusätze gefüttert.
Aus der hofeigenen Schlachterei, die höchsten EU-Anforderungen entspricht und unter ständiger amtstierärztlicher Überwachung steht, wird das Geflügel im süddeutschen Raum direkt vermarktet und findet auf Wochenmärkten, in Feinkostgeschäften und in erstklassiger Gastronomie hervorragenden Absatz.
Bei uns werden Enten 5 – 10 Tage länger gemästet als in den meisten herkömmlichen Geflügelmästereien.
Der hohe Reifegrad des Fleisches, perfekter Rupf und optimale Präsentation des Schlachtkörpers, bei selbstverständlich höchstem Hygienestandard, sichern die erstklassige Qualität unseres Geflügels.

RICHTIG RIND

Typisch Saarländisch 16,90 €
zarter Sauerbraten mit „Hoorische" & hausgemachtem Rotkraut *

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

auf Wunsch dazu Pfeffersoße 1,90 €

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

100% VEGETARISCH

Vegetarischer Wahnsinn 13,90 €
Hausgemachte Serviettenknödelscheiben treffen auf feines Pilzragout, dazu Beilagensalat

Der Berg ruft 11,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schafer Käse 7,50 €
Schafskäse gratiniert mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl (für vorneweg)

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

Unser Enten-Honig
7,90 € pro 500 g-Glas
zum Mitnehmen

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

Für Umbestellungen auf Serviettenknödel berechnen wir 2,– € Aufpreis.

SALAT

Dem Gemüsebauer sein Vitaminstöpfchen, mit hauseigener Aumache

Beilagensalat 3,90 €

Frauen-Versteher 13,90 €
feine Streifen von der Hähnchenbrust auf bunten Salatblättern

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

Nicht nur für Mannsbilder 14,90 €
frischer Marktsalat mit gebratenen Streifen vom Roastbeef & buntem Pfeffer

Wer hat's erfunden? 11,90 €
Wurstsalat nach Schweizer Art mit Reibekäse, Bratkartoffeln an Salatbouquet

Wir haben's erfunden! 12,90 €
Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln an Salatbouquet

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

Wiener Salat 12,90 €
Bunte Blattsalate mit Schnitzelstreifen

Bauern-Salat 10,90 €
Bunte Blattsalate an Bratkartoffeln & zwei Spiegeleier
+ Bacon zzgl. 1,50 €

Verleiht Flügel 16,90 €
eine rosa gebratene Entenbrust vom Lugeder Hof in schönen Scheiben an frischem Marktsalat, zum Reinknien!

*Nimm die Speisekarte mit nach Hause!**
**und lege sie unters Kopfkissen, damit du immer von knusprigen Enten träumst, ... wenn du möchtest*

SCHWEINEREIEN

Wenn's bruzzelt und zischt – deftiges aus der heißen Pfanne!

Saarlandpfanne 14,90 €
kesselfrisches Lyonersteak mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Lauch & Zwiebeln, dazu Beilagensalat

Alm-Öhi 16,50 €
paniertes Schweineschnitzel nach Schweizer Art in Rahmsoße mit Kochschinken & Käse überbacken, in der Pfanne serviert, dazu dicke Pommes und Beilagensalat *

Wiener Schmäh 13,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit dicken Pommes & Beilagensalat *
auf Wunsch mit Pfeffer-, Rahm- oder Waldpilzsoße zzgl. je 1,90 €

Versteckspiel 16,50 €
saftiger Kochschinken versteckt sich mit jungem Gouda in einem panierten Schweineschnitzel, gesucht von dicken Pommes, dazu Beilagensalat

KINDER-ENTENTEICH

Zutritt zum Kinder-Ententeich nur bis 12 Jahre

Räuberteller 0,00 €
ein leerer Teller und du raubst dir dein Essen bei Mama und Papa

Schaufel dicke Pommes 5,50 €
mit Ketchup

Hoorische 5,90 €
mit Rahmsoße

Schnitzel „Wiener Art" 6,90 €
mit dicken Pommes & Ketchup

Chicken Nuggets 6,50 €
mit dicken Pommes & Ketchup

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

Ein Schnaus für zu Haus'

Schon gewusst?
Unsere Hauptspeisen gibt es gerne auch zum Mitnehmen.