

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 €**

Auch für zu Hause!
18,50 €
pro 6er Träger
(inkl. Pfand und Holzträger)



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 €**

Weinschorle
0,2 l **3,30 €**
0,5 l **6,90 €**

Laurent Perrier
Fl. 0,75 l **65,- €**



AUS DER TRAUBE

Unsere Weinauswahl mit dem Besten, was das In- und Ausland zu bieten hat:

Enten-Weißwein „Pure Freude“ Flick Weißburgunder Krämer Grauburgunder Schmitt-Weber Grauburgunder Cisterzienser Riesling Cisterzienser	0,2 l / 0,5 l / Flasche 6,30 / 15,70 / 22,90 € 0,75 l 24,50 € 7,30 / 17,90 / 26,80 € 0,75 l 23,90 € 6,50 / 16,00 / 28,90 € 1,0 l 28,90 €
Enten-Rosé „Gute Laune“ Flick St. Laurent Krämer	0,2 l / 0,5 l / Flasche 6,30 / 15,70 / 22,90 € 0,75 l 23,90 € 6,50 / 16,00 / 23,90 € 0,75 l 23,90 €
Enten-Rotwein Rotwein Regent Krämer Spätburgunder Cisterzienser	0,2 l / 0,5 l / Flasche 6,50 / 16,00 / 23,90 € 0,75 l 23,90 € 6,50 / 16,00 / 23,90 € 0,75 l 23,90 €
Aus anderen Ländern Auxerrois Gilg Primitivo Teatro Latino Côtes de Provence rosé Côtes du Rhône Rigot	0,2 l / 0,5 l / Flasche 6,80 / 16,80 / 24,50 € 0,75 l 24,50 € 6,80 / 16,80 / 24,50 € 0,75 l 24,50 € 6,30 / 15,70 / 29,90 € 1,0 l 29,90 € 5,90 / 14,70 / 28,90 € 1,0 l 28,90 €

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

NACHSPEISEN

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 4,20 €
ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

Warmer Klassiker 5,90 €
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Süßer Flammkuchen 7,50 €
mit Crème Fraîche, in Calvados eingelegten Äpfeln, Zucker & Zimt

Bällchen Eis je Kugel 1,30 €
Erdbeer, Schoko, Vanille oder Zitrone

Schlag Obers 0,90 €
Portion Sahne

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

Süßer Drücker
Frisch „gedrücktes“ Eis in den Geschmacksrichtungen: Vanille, Joghurt, Chocolate, Salted Caramel und vegan als: Strawberry & Mango
je Sorte **3,10 €**



Aus 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

Th. Henry 0,2 l (nur als Filler) 2,30 €

DIGESTIF

Entengrappa 2 cl 3,20 €

Malteser 2 cl 2,50 €

Linie Aquavit 2 cl 2,50 €

Fernet Branca 2 cl 3,50 €

Jägermeister 2 cl 2,80 €

Ramazotti 2 cl 2,50 €

Calvados Pampidou 2 cl 2,50 €

Otard 2 cl 3,50 €

Chivas Regal 2 cl 4,50 €

Bailey's 4 cl 3,80 €

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!



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, 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

LECKER BIER

Unser Entenbier 4,00 €
0,5 l hell vom Fass
0,5 l dunkel aus der Bügelfl. 4,00 €

Bestes aus dem Fass von der Privatbrauerei Erdinger 4,00 €
Urweisse 0,5 l 4,00 €
Stiftungsbräu hell 0,5 l 4,00 €
Radler/Colabier 0,5 l 4,00 €
Alkoholfrei 0,5 l (Flasche) 2,90 €
Alk.-frei Zitrone 0,33 l (Flasche) 2,90 €

Karlsberg Ur-Pils vom Fass 4,00 €
0,5 l

Karlsberg Gründels alkoholfrei 2,90 €
Classic 0,33 l (Flasche) 2,90 €
Fresh 0,33 l (Flasche) 2,90 €
Radler 0,33 l (Flasche) 2,90 €
Fitmalz 0,33 l (Flasche) 2,90 €

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

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Afri Mix, Apfelschorle 3,80 €
0,4 l

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

Adelholzener Mineralbrunnen 4,50 €
Mineralwasser (laut oder leise) 0,5/0,75 l
Bio-Schorlen (Johannisbeere/Rhabarber) 0,5 l

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

Für Kinder bis 12 Jahre gibt es Getränke auch in Klein!

Unser helles Entenbier

Perfektes Biergartenbier! Erkennt 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.




Alle Preise verstehen sich inkl. aktueller MwSt. und herkömmlicher Bedienung. Wegen Lebensmittelverfügbarkeiten oder Allergien bzw. der Zusatzstoffe reichen wir auf Nachfrage eine Fibel zur Speisekarte. Einfach unsere Wilden Enten darauf ansprechen.

Bitte akzeptiere keine handschriftlichen Änderungen auf deiner Rechnung!

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 & Lyonerinlage

LECKERES AUS PETERMANNS WURSTKÜCHE

- Münchener Stangen** 6,50 €
Paar Enten-Weißwürste nach Münchener Art von der Metzgerei Petermann mit süßem Senf & Brot
- Hör auf zu labern** 9,90 €
Enten-Sülze von der Metzgerei Petermann an hausgemachter Vinaigrette & Salatbouquet
... mit Bratkartoffeln 12,90 €

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 Uhr – 21.30 Uhr zaubern wir euch leckere Speisen auf den Tisch.



FLAMMKUCHEN

- Grenzgänger** 9,90 €
Flammkuchen nach Elsässer Art, knusprig & heiß, mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln
- Flamm - italienische Art** 10,90 €
mit Tomatensoße, Salami, Paprika, frischen Champignons & Reibekäse
- Französische Biene** 11,50 €
mit Crème Fraîche, franz. Brie und „Enten-Honig“ aus Losheim
- ... mit ohne Fleisch 9,90 €
mit Crème Fraîche, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven

Das geht immer – auch nur so für zwischendurch!

RUND UM DIE ENTE

- Enten-Gröstl-Pfanne** 15,90 €
knusprige Bratkartoffeln, Zwiebeln & Lauch gesellen sich zu leckeren Stücken vom Lugeder Entenbraten an Entensoße, dazu Beilagensalat
- 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 €
- 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
- Landente** 18,90 €
Entenbrustfilet mit wohlschmeckendem Entenjus, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Es flattert und schuattert – feine Speisen rund ums Federvieh!



*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 Aufzucht-

stall, um anschließend in geräumigen Freilaufställen auf Stroh, zum Teil mit Zugang ins Freie, gehalten zu werden. Über automatische Tränkebecken haben die Tiere stets freiließendes 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 Schlachtereier, 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 Geflügelmastereien. Der hohe Reifegrad des Fleisches, perfekter Rumpf 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 €

Lust auf Kuchen? Dann frag unsere Wilden Enten



100% VEGETARISCH

- Vegetarischer Wahnsinn** 13,90 €
Hausgemachte Serviettenknödel-scheiben treffen auf feines Pilzragout, dazu Beilagensalat
- Der Berg ruft** 11,90 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Schafer Käse** 7,50 €
Schafskäse gratiniert mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl (für vorneweg)

*Kleinere Portion abzgl. 1,50 €

Unser Enten-Honig

6,90 € pro 500 g-Glas zum Mitnehmen



SALAT

- 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!
- Deu Gemüsebauer sein Vitaminstößchen, mit hauseigener Anuache**
- 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!

SCHWEINEREIEN

- 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

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

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

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
- Schnitzel „Wiener Art“** 7,50 €
mit dicken Pommes & Ketchup
- Chicken Nuggets** 7,50 €
mit dicken Pommes & Ketchup
- Schaukel dicke Pommes** 5,50 €
mit Ketchup
- Burger mit Hähnchenbrustfilet** 7,90 €
mit dicken Pommes & Ketchup
- Hoorische** 5,90 €
mit Rahmsoße

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

Ein Schmaus für zu Haus!

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

