



BIERGARTEN

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

Aperitif:

Marry Me	6,90
<i>Secco, Calvados, Apfelsaft, Limette</i>	
<i>Grenadine Sirup, Zitrone und Apfel</i>	
Aperol Spritz	6,00
Hugo	6,00
Ricard 2 cl	3,50
Martini weiß/rot 5 cl	4,00

Champagner:

aus dem Hause Laurent Perrier Fl. 0,75l 69,00

Crémant:

aus dem Hause Gilg 0,1l 4,80 - Fl. 0,75l 29,90

Enten-Secco:

aus dem Hause Krämer 0,1l 4,20 - Fl. 0,75l 23,50

Vorspeisen:

Mediterraner Vitaminstoß 6,90

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

Vive la France 6,90

Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons & leckerem Käse überbacken nach Original-Rezept aus den Straßburger Markthallen

Omas saarländische Grumbeersupp` 6,90

mit Speck, knackigen Croûtons & Lyonereinlage

Schafer Käse 8,90

Gratinierter Schafskäse mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl

Brizza - urbayrisch salzig-luftiger Brezelteig - die Flammkuchenalternative:

Klassisch 13,90

Brizza mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

Vegetarisch 13,90

Brizza mit Crème Fraîche, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven

Saarländisch 14,50

Brizza mit Crème Fraîche, Lyoner, Lauch, Zwiebeln, Käse & Spiegelei

Französisch 14,50

Brizza mit Crème Fraîche, franz. Brie und „Enten-Honig“ aus Losheim

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 Pommes 6,50

mit Ketchup

Hoorische 8,50

mit Rahmsoße

Schnitzel „Wiener Art“ 9,90

mit Pommes & Ketchup

Chicken Nuggets 9,50

mit Pommes & Ketchup

Salate - dem Gemüsebauer sein Vitaminstößchen, mit hauseigener Anmache:

Beilagensalat 3,50

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigener Anmache

Frauen-Versteher 14,90

feine Streifen von der Hähnchenbrust auf bunten Salatblättern

Der gute alte Hirte 13,50

bunte Blattsalate mit Schafskäse, Oliven & Zwiebeln

Nicht nur für Mannsbilder 15,90

frischer Marktsalat mit gebratenen Streifen vom Roastbeef & buntem Pfeffer

Wer hat's erfunden? 13,90

Wurstsalat nach Schweizer Art mit Reibekäse & Bratkartoffeln an Salatbouquet

Wir haben's erfunden! 14,90

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln an Salatbouquet

Täschdel-Mäschdel 14,90

Wurstsalat flirtet mit Rindfleischsalat an Salatbouquet, da werden die Bratkartoffeln von alleine heiß!

Wiener Salat 13,90

Bunte Blattsalate mit Schnitzelstreifen

Bauern-Salat 12,50

Bunte Blattsalate an Bratkartoffeln & zwei Spiegeleiern

+ Bacon zzgl. 1,90

Verleiht Flügel 17,90

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

100% Vegetarisch:

Vegetarischer Wahnsinn 12,90

Hausgemachte Serviettenknödelscheiben treffen auf feines Pilzragout

Der Berg ruft 13,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schafer Käse 8,90

Schafskäse gratiniert mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl (**für vorneweg**)

BRIZZA Vegetarisch 13,90

Brizza mit Crème Fraîche, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse & Oliven

Beilagensalat 3,50

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Rund um die Ente:

Das Duett 13,90

Entenbratwürste aus dem Hause Petermann (2x Salsiccia & 2x Merguez) an Bratkartoffeln mit Harissa-Dip

jede weitere Wurst zzgl. je 3,50

Verleiht Flügel 17,90

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

Landente 17,50

Entenbrustfilet mit wohlschmeckendem Entenjus & Bratkartoffeln

Beilage 3,50

Pommes oder Bratkartoffeln

Das Federvieh – der Entenbraten:

vom Lugeder Hof aus Pleiskirchen mit Serviettenknödeln, Rotkraut & Entensoße

1/4 Ente (Keule) 15,90

1/4 Ente (Brust) 16,90

1/2 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 29,50

1/1 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 55,00

Beilagensalat 3,50

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Vom Schwein:

Saarlandpfanne 14,90

Lyonersteak mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Lauch & Zwiebeln

Wiener Schmäh 12,90 *

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

auf Wunsch dazu: Pfeffer-, Rahm- oder Waldpilzsoße zzgl. je 1,90

*** auch als kleinere Portion erhältlich abzgl. 1,50**

Alm-Öhi 15,50 *

paniertes Schweineschnitzel nach Schweizer Art in Rahmsoße mit Kochschinken & Käse überbacken, in der Pfanne serviert, dazu Pommes

Für Umbestellungen auf Serviettenknödel berechnen wir 2,00 Aufpreis

Vom Rind:

Typisch Saarländisch 18,90 *

zarter Sauerbraten mit „Hoorische“ & hausgemachtem Rotkraut

Rumpsteak - Klassische Alte Art 23,90

natur gebraten – mit Kräuterbutter, frischen Champignons & Zwiebeln & Pommes

auf Wunsch: Pfeffersoße zzgl. je 1,90

Nachspeisen:

Heiße Liebe 6,80

ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmen Himbeeren & einem Hauch Alkohol

Dame Blanche 6,80

ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmer Schokosoße

Warmer Klassiker 7,50

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Süßer Flammkuchen 8,90

mit Crème Fraîche, in Calvados eingelegten Äpfeln, Zucker & Zimt

Bällchen Eis 1,40 Erdbeer, Schoko, Vanille oder Zitrone je Kugel

Schlag Obers 1,00 Portion Sahne

Süßer Drücker:

Frisch „gedrücktes“ Eis in den Geschmacksrichtungen 160g:

Vanille, Joghurt, Chocolate, Salted Caramel und

vegan als: Strawberry & Mango

je Sorte 3,50

Heiß- und Kaltgetränke:

Eiskaffee 5,90

mit Vanille-Eis & Sahne

Vanesso 4,50

ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

Tasse Tee 2,50 / Pott Tee 3,90

Pfefferminze, Schwarzer, Hagebutte, Kamille, Grüner, Früchte, Fenchel

Tasse Kaffee 2,50 / Pott Kaffee 3,90

Tasse Cappuccino mit Milchschaum 2,90

Milchkaffee 3,30

Latte Macchiato 3,30

Espresso 2,30 als Macchiato 2,60

Doppelter Espresso 3,50

Kakao 3,30 mit Sahne 3,90

Carajillo 3,90 € - Espresso mit original Ron Amazona aus Mallorca

**Lust auf Kuchen !?
Dann frag einfach unsere
Wilden Enten nach
unserer Kuchenauswahl**

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

Lecker Bier:

Unsere Entenbiere	0,33l	0,5l
hell vom Fass		4,40
dunkel aus der Bügelflasche		4,40

Bier von der Privatbrauerei Erdinger

Urweisse vom Fass		4,40
Brauhaus bayrisch hell vom Fass		4,40
Radler / Cola-Bier		4,40
Fl. Brauhaus naturtr. Radler 2,6% Alkohol		4,40
Fl. Weizenbier alkoholfrei		4,40
Fl. Weizenbier alkoholfrei Zitrone	3,00	

Aus dem Hause Karlsberg

UrPils vom Fass		4,40
-----------------	--	------

Karlsberg Gründels alkoholfrei

Fl. Classic, Fl. Fresh, Fl. Radler, Fl. Fitmalz	3,00	
---	------	--

Aus der Traube:

Enten-Weißwein

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

Enten-Rosé

	0,2 l / 0,5 l / Flasche		
„Gute Laune“ Flick	6,30	15,70	0,75l 22,90
St. Laurent Krämer	6,50	16,00	0,75l 23,90

Enten-Rotwein

	0,2 l / 0,5 l / Flasche		
Rotwein Regent Krämer	6,50	16,00	0,75l 23,90
Spätburgunder Cisterzienser	6,50	16,00	0,75l 23,90

Aus anderen Ländern

	0,2 l / 0,5 l / Flasche		
Auxerrois Gilg	6,80	16,80	0,75l 24,50
Primitivo Teatro Latino	6,80	16,80	0,75l 24,50
Côtes de Provence rosé	6,30	15,70	1,0l 29,90
Côtes du Rhône Rigot	5,90	14,70	1,0l 28,90
Black Print vom Schneider	8,90	21,80	0,75l 31,50

Weinschorle:

0,2l 3,50 / 0,5l 6,90



Wir halten noch weitere Flaschenweine für Dich bereit, frag einfach nach unserer Weinkarte!

Alkoholfreies:

Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Afri Mix, A-Schorle

0,4l 4,00

Apfelsaft, Orangensaft aus dem Hause Kimmeler aus Losheim am See

0,4l 4,20

Adelholzener Mineralbrunnen

Mineralwasser (laut oder leise)

0,5l 4,50 / 0,75l 6,50

Bio-Schorlen (Johannisbeere / Rhabarber)

0,5l 5,50

Th. Henry Tonic Water / Bitter Lemon

0,2l 3,00 als Schorle 0,4l 4,50

Tomatensaft

0,2l 3,00

Digestif:

Entengrappa

2cl 3,50

Malteser

2cl 3,50

Linie Aquavit

2cl 3,90

Fernet Branca

2cl 3,00

Jägermeister

2cl 3,00

Ramazzotti

2cl 3,50

Calvados Pampidou

2cl 3,90

Otard

2cl 4,50

Chivas Regal

2cl 4,50

Bailey's

4cl 5,00

Nussbaumer Mirabelle

2cl 4,90

Nussbaumer Williams

2cl 4,90

Prinz Alte Haselnuss

2cl 3,90

Prinz Alte Kirsche

2cl 3,90

Prinz Alte Marille

2cl 3,90

Prinz Obstler

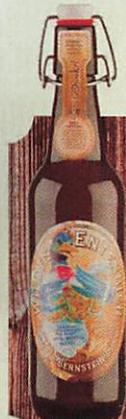
2cl 3,50

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

Th. Henry 0,2 l (nur als Filler) 2,50



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.

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.

