

WIRTSCHAUS

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 Grenadine Sirup, Zitrone und Apfel</i>	
Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,50
Ricard 2 cl	3,50
Martini weiß/rot 5 cl	4,50

Champagner:

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

Crémant:

aus dem Hause Gilg 0,1l 5,50 - Fl. 0,75l 35,00

Enten-Secco:

aus dem Hause Krämer 0,1l 4,50 - Fl. 0,75l 29,90

Vorspeisen:

Vive la France 6,90

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

Omas saarländische Grumbeersupp` 6,90

mit Speck, knackigen Croûtons & Lyonereinlage

Schafer Käse 8,90

Gratiniertes Schafskäse mit Tomaten, Knoblauch, Oliven & Olivenöl

Brizza - urbayrisch salzig-luftiger Brezelteig - die Flammkuchenalternative:

Klassisch 14,50

Brizza mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

Vegetarisch 14,50

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

Saarländisch 14,90

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

Bayrisch 14,90

Brizza mit „Braubazi“ nach Obazda Art, Zwiebeln, Entenweißwurst & süßem Senf

Französisch 14,90

Brizza mit Crème Fraîche, franz. Brie & Preiselbeeren

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 9,90

mit Pommes & Ketchup

Salate - dem Gemüsebauer sein Vitaminstößchen, mit hauseigener Anmache:

Kleiner Salat 4,20

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigener Anmache

Frauen-Versteher 14,90

feine Streifen von der Hähnchenbrust auf bunten Salatblättern

Der gute alte Hirte 13,90

bunte Blattsalate mit Schafskäse, Oliven & Zwiebeln

Nicht nur für Mannsbilder 16,90

frischer Marktsalat mit gebratenen Streifen vom Roastbeef & buntem Pfeffer

Wer hat's erfunden? 14,50

Wurstsalat nach Schweizer Art mit Reibekäse & Röstkartoffeln an Salatbouquet

Wir haben's erfunden! 15,50

Rindfleischsalat mit Röstkartoffeln an Salatbouquet

Täschdel-Mäschdel 15,50

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

Wiener Salat 13,90

Bunte Blattsalate mit Schnitzelstreifen

Bauern-Salat 12,90

Bunte Blattsalate an Röstkartoffeln & zwei Spiegeleiern

+ Bacon zzgl. 2,50

Verleiht Flügel 17,90

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

100% Vegetarisch:

Geschmorter Chicorée 13,90

an Balsamicosoße, Gremolata & getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Stampf (vegan)

Der Berg ruft 13,50

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

Schafer Käse 8,90

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

BRIZZA Vegetarisch 14,50

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

Kleiner Salat 4,20

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Rund um die Ente:

Das Duett 13,90

Entenbratwürste aus dem Hause Petermann (2x Salsiccia & 2x Merguez) an Röstkartoffeln mit Harissa-Dip
jede weitere Wurst zzgl. je 3,80

Verleiht Flügel 17,90

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

Beilage 4,20

Pommes oder Röstkartoffeln

Landente 18,90

Entenbrustfilet mit wohlschmeckendem Entenjus & Röstkartoffeln *enthält Alkohol

Das Federvieh – der Entenbraten:

vom Lugeder Hof aus Pleiskirchen mit Serviettenknödeln, Rotkraut & Entensoße *enthält Alkohol

1/4 Ente (Keule) 16,90

1/4 Ente (Brust) 17,90

1/2 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 32,00

1/1 Ente verzehrfertig in der Küche tranchiert 58,00

Kleiner Salat 4,20

kleine Schüssel Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Vom Schwein:

Saarlandpfanne 14,90

Röstkartoffeln mit Lyonerscheiben, Lauch, Zwiebeln & Spiegelei

Wiener Schmäh 13,90 *

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
auf Wunsch dazu: Pfeffer-, Rahm- oder Waldpilzsoße zzgl. je 2,50

**Für Umbestellungen auf
Serviettenknödel
berechnen wir
2,00 Aufpreis**

Alm-Öhi 16,50 *

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

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

Vom Rind:

Typisch Saarländisch 21,90 *

zarter Sauerbraten mit „Hoorische“ & hausgemachtem Rotkraut *enthält Alkohol

Rumpsteak - Klassische Alte Art 23,90

natur gebraten – mit Kräuterbutter, frischen Champignons & Zwiebeln & Pommes
auf Wunsch: Pfeffersoße zzgl. je 2,50

Nachspeisen:

Heiße Liebe 6,90

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

Dame Blanche 6,90

ein Traum von zartschmelzendem Vanille-Eis mit warmer Zartbitter-Schokosofe

Warmer Klassiker 7,50

warmer Apfelstrudel mit Vanillesofe

Süßer Flammkuchen 9,50

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

Bällchen Eis 1,50 Erdbeer, Schoko, Vanille oder Zitrone je Kugel

Schlag Obers 1,20 Portion Sahne

Süßer Drücker:

Frisch „gedrücktes“ Eis in den Geschmacksrichtungen 160g:

Vanille, Joghurt, Chocolate, Salted Caramel und

vegan als: Strawberry & Mango

je Sorte 3,90

Heiß- und Kaltgetränke:

Eiskaffee 5,90

mit Vanille-Eis & Sahne

Vanesso 4,80

ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

Tasse Tee 2,60 / Pott Tee 3,90

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

Tasse Kaffee 2,60 / Pott Kaffee 3,90

Tasse Cappuccino mit Milchschaum 3,20

Milchkaffee 3,50

Latte Macchiato 3,70

Espresso 2,50 als Macchiato 2,80

Doppelter Espresso 3,90

Kakao 3,90 mit Sahne 4,50

Carajillo 4,20 € - 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:

Unser Entenbier	0,3l	0,33l	0,5l
hell vom Fass	3,20		4,80
dunkel aus der Bügelflasche			4,80

Bier von der Privatbrauerei Erdinger

Urweisse vom Fass	3,20		4,80
Brauhaus bayrisch hell vom Fass	3,20		4,80
Radler / Cola-Bier	3,20		4,80
Fl. Brauhaus naturtr. Radler 2,6% Alkohol			4,80
Fl. Weizenbier alkoholfrei			4,80
Fl. Weizenbier alkoholfrei Zitrone		3,20	

Aus dem Hause Karlsberg

UrPils vom Fass	3,20		4,80
-----------------	------	--	------

Karlsberg Gründels alkoholfrei

Fl. Classic, Fl. Fresh, Fl. Radler, Fl. Fitmalz		3,20	
-------------------------------------------------	--	------	--

Aus der Traube:

Enten-Weißwein	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l / Flasche			
„Pure Freude“ Flick	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90
Weißburgunder Krämer	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
Grauburgunder Schmitt-Weber	4,00	7,90	19,60	0,75l 29,00
Grauburgunder Cisterzienser	3,80	7,20	17,50	0,75l 25,90
Riesling Cisterzienser	3,20	6,20	15,00	1,0l 29,90

Enten-Rosé

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l / Flasche			
„Gute Laune“ Flick	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90
St. Laurent Krämer	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90

Enten-Rotwein

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l / Flasche			
Rotwein Regent Krämer	3,30	6,50	16,00	0,75l 23,90
Spätburgunder Cisterzienser	3,80	7,20	17,50	0,75l 25,90

Aus anderen Ländern

	0,1 l / 0,2 l / 0,5 l / Flasche			
Auxerrois Gilg	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
Primitivo Teatro Latino	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
Côtes de Provence rosé	3,40	6,70	16,40	1,0l 32,50
Côtes du Rhône Rigot	3,20	6,20	15,00	1,0l 29,90
Black Print vom Schneider	4,80	9,20	22,50	0,75l 33,50

Weinschorle:

0,2l 3,80 / 0,5l 7,50



**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
0,2l 2,30 / 0,4l 4,00

Apfelsaft, Orangensaft aus dem Hause Kimmler aus Losheim am See
0,2l 2,60 / 0,4l 4,20

Adelholzener Mineralbrunnen

Mineralwasser (laut oder leise)
0,25l 2,50 / 0,5l 4,50 / 0,75l 6,50

Bio-Schorlen (Johannisbeere / Rhabarber)
0,25l 3,00 / 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 3,90

Malteser 2cl 3,50

Linie Aquavit 2cl 3,90

Fernet Branca 2cl 3,50

Jägermeister 2cl 3,50

Ramazzotti 2cl 3,50

Calvados 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

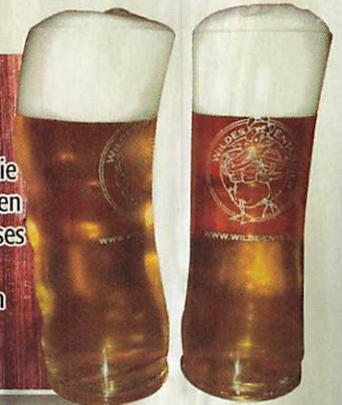


Unser Wildes Entenbier

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.



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