

*Bitte akzeptiere keine handschriftlichen
Änderungen auf deiner Rechnung!*



Speisekarte Juni 2025

VORSPEISEN:

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrostini 7,90

Schafer Käse – Schafskäse gratiniert mit Cherrytomaten, Paprika, Knoblauch, Oliven & Olivenöl 11,90

BRIZZA:

Klassisch – mit Crème Fraiche, Speck & Zwiebeln

Saarländisch – mit Crème Fraiche, Lyoner, Lauch, Zwiebeln, Käse & Ei

Vegetarisch – mit Crème Fraiche, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven
je 16,90

SALATE:

Beilagensalat – kleine Schüssel Blattsalat mit hauseigener Anmache 5,50

Frauenversteh'er – Bunte Blattsalate mit hauseigener Anmache & Streifen
von der Hähnchenbrust 17,90

Der gute alte Hirte – Blattsalate mit hauseigener Anmache, Paprika, Oliven,
Zwiebeln & Ziegenkäse im Brickteig 19,50

Wer hat's erfunden – Wurstsalat mit Reibekäse, Röstkartoffeln und
Salatbouquet 15,90

Wir haben's erfunden – Rindfleischsalat mit Paprika, Röstkartoffeln &
Salatbouquet 16,90

Täschdel-Mäschdel – Wurstsalat & Rindfleischsalat mit Röstkartoffeln &
Salatbouquet 16,90

Verleiht Flügel – Blattsalate mit hauseigener Anmache & rosa gebratene
Streifen von der Entenbrust 19,90

100% VEGETARISCH:

Kartoffelrösti – Kartoffelrösti mit Marktgemüse, Kräuter-Crème-Fraiche &
Parmesan 18,50

Kinder-Ententeich bis 12 Jahre:

Schaukel Pommes 6,90

Schnitzel Wiener Art – mit Pommes 9,50

Spaghetti Bolognese 9,50



*Bitte akzeptiere keine handschriftlichen
Änderungen auf deiner Rechnung!*

Speisekarte Juni 2025



SCHWEINEREIEN:

Saarlandpfanne – Röstkartoffeln mit Lyonerscheiben, Lauch, Zwiebeln & Spiegelei 17,90

Wiener Schmäh – paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 17,90

Rahmschnitzel – paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße & Pommes 18,90

Pfefferschnitzel – paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersoße & Pommes 18,90

Alm-Öhi – paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße nach Schweizer Art mit Kochschinken & Käse überbacken, in der Pfanne serviert, dazu Pommes 19,90

VOM RIND:

Rumpsteak klassisch – mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Pommes 29,90

DAS FEDERVIEH:

Verleiht Flügel – Blattsalate mit hauseigener Anmache & rosa gebratene Streifen von der Entenbrust 19,90

Entengröstl – knusprige Röstkartoffeln Zwiebeln & Lauch, dazu Stücke vom Lugeder Entenbraten an Entensoße in der Pfanne serviert 19,90

Landente – Entenbrustfilet mit Röstkartoffeln & Entenjus 22,50

¼ Ente (Keule) – Serviettenknödel, Mischgemüse, Entensoße 23,90

¼ Ente (Brust) – Serviettenknödel, Mischgemüse, Entensoße 24,90

½ Ente – Serviettenknödel, Mischgemüse, Entensoße 44,00

Nachspeisen:

Heiße Liebe – Vanille-Eis mit Himbeeren & weißer Schokolade 9,50

Zitronentarte – mit italienischer Meringue & gerösteten Haselnüssen 9,50

Apfelcrumble – im Glas mit Mandeln & Vanille-Eis 7,50

Saisonaler Obstsalat 6,50

auf Wunsch mit Sorbet, je Kugel 1,80

(Zitrone oder Himbeere oder Passionsfrucht)

Eisvariation – mit Schlagsahne & frischen Beeren 7,50

(Vanille, Erdbeer, Schokolade)

Wirtshaus Zur Wilden Ente
0681 / 87 21 71

Saarstraße 15
66130 SB-Güdingen

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

