



WILDE ENTE
WIRTSCHAUS • SAARBRÜCKEN

Unsere.. **GÄNSEZEIT**

ab Samstag, 7. November 2026

SOLANGE DER VORRAT REICHT

Im Wirtshaus

Herbstliche Kürbiscremesuppe	7,90 €
<i>mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	
Feiner Salat mit gebratener Gänseleber	18,50 €
<i>zart gebratene Gänseleber auf bunten Salaten, dazu geröstete Walnüsse</i>	
Gänsekeule	29,90 €
Gänsebrust	34,90 €
<i>knusprig aus dem Ofen, mit feiner Gänsesoße, dazu Kartoffelklöße und hausgemachter Rotkohl nach Omas Art</i>	
Gänse-Grörtl aus der Pfanne	23,90 €
<i>knusprige Röstkartoffeln mit zarten Gänsefleischstücken, Zwiebeln und Apfel – direkt aus der heißen Pfanne, mit Gänsesoße</i>	

Unsere Weinempfehlungen zur Gans

ROTWEIN • BORDEAUX

Château Lauduc Grande Cuvée AOP 2023

Merlot & Cabernet, 12 Monate im Barrique gereift – Brombeere, Pflaume, samtig und kraftvoll

0,1 l 4,30 € | 0,2 l 8,50 € | 0,5 l 20,90 € | Flasche 0,75 l 30,90 €

WEISSWEIN • PFALZ

Gies-Düppel »Gans Weiss« Chardonnay trocken 2025

im Holzfass und Barrique ausgebaut – cremige Textur, Kalkstein-Mineralität und ein Hauch von Brioche

0,1 l 4,40 € | 0,2 l 8,70 € | 0,5 l 21,50 € | Flasche 0,75 l 31,50 €

Zur Flasche Wein: 0,75 l Adelholzener Mineralwasser für 4,90 € statt 6,90 €

Gans & Ente für Zuhause – fertig gegart zum Abholen, alle Infos auf der Rückseite

Tischreservierung: 0681 / 87 21 71 • Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei unserem Service





WILDE ENTE

WIRTSCHAUS • SAARBRÜCKEN

Gans & Ente für Zuhause

Fertig gegart zum Abholen – Sie wärmen nur noch auf

	ohne Beilagen	mit Beilagen
Ganze Gans ca. 4,4 kg Rohgewicht	110,00 €	129,00 €
Halbe Gans	58,00 €	67,50 €
Ganze Ente ca. 2,6 kg Rohgewicht	59,00 €	69,00 €
Halbe Ente	32,00 €	37,00 €

Immer dabei: Soße und Gänse- bzw. Entenschmalz · mit Beilagen zusätzlich Kartoffelklöße und Rotkraut

ABHOLUNG

14.11. – 23.12.	12:00 – 20:00 Uhr
24.12.	11:00 – 13:00 Uhr
25. & 26.12.	11:00 – 11:30 Uhr

ONLINE BESTELLEN

bestellung.wilde-ente.de

mind. 3 Tage vor Abholung bestellen
Bezahlung bar oder kontaktlos mit Karte



Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten

Heiligabend, 24.12.: nur Abholung der vorbestellten Gänse & Enten, 11:00 – 13:00 Uhr

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG · 25. & 26.12.2026

RESTAURANT

mittags 12:00 – 15:00 Uhr

NEU: auch abends
18:00 – 22:30 Uhr

KÜCHE

mittags 12:00 – 13:30 Uhr

NEU: auch abends
18:00 – 20:30 Uhr

à la carte von unserer festlichen Weihnachtskarte – reservieren per QR-Code oder unter 0681 / 87 21 71

BETRIEBSFERIEN

vom 30.12.2026 bis einschließlich 13.01.2027

Ab Donnerstag, 14.01.2027, sind wir ab 17:30 Uhr wieder für euch da!



**TISCH
RESERVIEREN**

