

Wirtshaus Wilder Mann

Herzlich WILLKOMMEN

Uschi Winiker und s`Wöude Team

Wir freuen uns Sie heute bei uns im «Wöude» zu begrüßen.
Das Besondere wollen wir Ihnen bieten und ganz speziell Ihrem Gaumen.

Wir pflegen eine frische, saisonale & traditionelle Küche.

**«Geniessen Sie unsere Frühlings-Gerichte
auf unserer schönen Gartenterrasse direkt an der Sure»**

Unser Küchenteam:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Jaro Guzanic,
Filloreta Gjuggaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

Regional / Saisonal / Traditionell

| | |
|-----------------------|--|
| Fleisch | ✧ Wechsler Metzgerei Sursee |
| | ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| Fisch | ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch |
| | ✧ Seinet Comestibles, Luzern |
| Eier | ✧ Freilandeier vom Meienberg Eierranch in Buttisholz |
| Gemüse/Früchte | ✧ Mundo AG Rothenburg |
| | ✧ Saisonfrüchte aus der Region |
| | ✧ Spargeln: CH / DE / EU |
| Sprossen | ✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron |
| Käse | ✧ fromSuisse Emmenbrücke Fondue: Bergkäse Toggenburg |
| Speiseöl | ✧ Mühle Briseck in Zell |
| Backwaren | ✧ Brote: Bäckerei Stocker, Sursee |
| | ✧ Nussstangen, Toastbrot: Confiserie Fischer Sursee |

Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Chicken Nuggets CH / Polen Lammfleisch aus Irland/Neuseeland. Zander Knusperli Osteuropa Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieben.

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank!**

Wirtshaus Wilder Mann

Frühlingsmenü

Bunter Frühlings-Salatstrauss an Bärlauchdressing
mit Sprossen aus Bio-Anbau in Büron
dazu ein fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat

Frische Brunnenkresse-Crèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Felchenfilets aus dem Sempachersee «Primavera»
gebraten an Lemon-Chili-Pfefferrahmsauce
serviert mit Reis-Timbale & Marktgemüse


oder

Kalbsgeschnetzeltes „Chef“
an Bärlauchrahmsauce
mit Spargelstücken auf einem Nudelnest

Käse-Rendezvous
garniert mit Früchten & Feigensenf


oder

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu im Weckgläsli
garniert mit frischen Beeren

3-Gänge  Menü: Fr. 59.00

4-Gänge  Menü: Fr. 69.00

5-Gänge Menü: Fr. 89.00

 davon 1 Hauptgang

Wirtshaus Wilder Mann

Vorspeisen

| | |
|--|----------------------------------|
| Grüner Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauchdressing* | Fr. 9.50 |
| Gemischter Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauchdressing * | Fr. 11.00 |
| Bunter Frühlingssalatstrauss an Bärlauchdressing mit Sprossen aus Bio-Anbau in Büron, dazu fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat | Fr. 16.50 |
| «Das Vitaminchen»  Kleiner, vermischter Saison-Menüsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauchdressing* | Fr. 8.50 |
| Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art»  2 Stück zum Aperitif | Fr. 8.50 |
| 2 Stück mit Salatbouquet | Fr. 14.00 |
| Tatar «Wöude Ma» fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter | mini Fr. 21.50 maxi Fr. 30.50 |

Suppen

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit feinen Kräuterflädli | Fr. 10.50 |
| Saisonales Spargelcrèmesüppchen | Fr. 10.50 |
| Frische Brunnenkresse-Crèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel | Fr. 13.50 |

Saisonale Gerichte

| | |
|---|-------------------------|
| Pouletbrust gefüllt mit Cantadou im Rohschinkenmantel, auf Rosmarinjus serviert mit Fettucine Nudeln und Spargeln | Fr. 33.00 |
| Lammrückenfilet auf Rosmarinjus, serviert mit Bratkartoffeln dazu Spargeln an Sauce Hollandaise | Fr. 44.00 |
| Rindsentrecôte zoogr vom Grill hausgemachte Kräuterbutter mit Röstikroketten & marktfrischem Gemüse | Fr. 46.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes «Chef» mit grünen und weissen Spargelstückchen an Bärlauchrahmsauce auf einem Nudelnest | Fr. 38.00 |
| Felchenfilets aus dem Sempachersee Gebraten auf Limonen-Chili-Pfeffersauce mit Reis-Timbale & Marktgemüse | Fr. 34.50 |
| Portion von weissen & grünen Spargeln dazu Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln - mit Rohschinken | Fr. 29.00 + Fr. 8.50 |



Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

| | |
|--|--------------------------|
| Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit marktfrischem Gemüse und Butterrösti | Fr. 26.00 |
| Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüeblü und Pommes Frites | Fr. 26.00 |
| Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites | Fr. 24.00 |
| Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse & Butternudeln | Fr. 29.00 + Fr. 14.00 |
| | mit Kalbfleisch |
| Kalbsleberli gebraten in Butter marktfrischem Gemüse und Butterrösti | Fr. 34.50 |





Cordon Bleu Varianten

| | |
|--|-----------|
| «Das traditionelle Wöude» vom Schweinsnierstück mit Schinken und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Pommes Frites | Fr. 36.00 |
| «Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser vom Schweinsnierstück mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Rösti-Kroketten | Fr. 36.00 |

Fangfrischer Fisch aus dem Sempachersee

| | |
|---|-----------|
| Gebratene Felchenfilets «Classic» an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & marktfrischem Gemüse | Fr. 34.50 |
| Gebratene Felchenfilets «Primavera» auf Limonen-Chili-Pfeffersauce mit Reis-Timbale & Marktgemüse | Fr. 34.50 |


Vegetarische Gerichte

| | |
|---|-----------|
| Gemüseteller mit Frühlingsrollen Sprossenfüllung aus Bio-Anbau  | Fr. 28.00 |
| Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Spargelragout  von grünen und weissen Spargeln, serviert mit herzhaftem Spargelrisotto | Fr. 26.00 |
| Herzhaftes Spargelrisotto  mit frischen grünen & weissen Spargeln, Parmesan & Bärlauch | Fr. 25.00 |
| Portion von weissen & grünen Spargeln  dazu Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln | Fr. 29.00 |

Fitness- und Sportlerteller




Alle unsere Fitnesssteller werden mit frisch zubereiteten Salaten (Fitness) oder gegartem Saisongemüse (Sportler) serviert.

Fitness- /Sportlerteller mit:

| | |
|---|-----------|
| - Cordon Bleu «Wöude» | Fr. 36.00 |
| - Cordon Bleu «Feuerwehr» | Fr. 36.00 |
| - Paniertem Schnitzel vom Schweinsnierstück | Fr. 28.00 |
| - Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter | Fr. 31.00 |
| - Rindsentrecôte 200 gr.mit Kräuterbutter | Fr. 46.00 |
| - Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung  | Fr. 28.00 |
| - Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter | Fr. 29.00 |
| - Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce | Fr. 27.00 |
| - Felchenfilets aus dem Sempachersee | Fr. 34.50 |

Für den kleinen Hunger

Kalte Gerichte und Snacks

| | | |
|---|---------|-----------|
| Tatar «Wöude Ma» | mini | Fr. 21.50 |
| fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter | maxi | Fr. 30.50 |
| Salatteller mit Ei  | | Fr. 18.00 |
| Wurstsalat einfach | | Fr. 14.00 |
| Wurstsalat garniert | | Fr. 19.50 |
| Wurst-Käsesalat einfach | | Fr. 15.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert | | Fr. 20.00 |
| Thonsalat einfach | | Fr. 15.00 |
| Thonsalat garniert | | Fr. 20.00 |
| Bündner Trockenfleisch Teller | | Fr. 26.50 |
| Zobig Teller | | Fr. 23.00 |
| Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse | | |
| Käseteller  | klein | Fr. 13.00 |
| | gross | Fr. 18.00 |
| Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel | | Fr. 17.50 |
| Handytoast mit Schinken und Käse | | Fr. 9.00 |
| Sandwich | | Fr. 9.50 |
| Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse | | |
| Sandwich | | Fr. 12.50 |
| mit Bündnerfleisch | | |
| Chicken Nuggets | 130 gr. | Fr. 13.00 |
| mit Tartar Sauce | 180 gr. | Fr. 17.00 |
| Zanderfilet im Bierteig | 130 gr. | Fr. 13.00 |
| mit Tartar Sauce | 180 gr. | Fr. 17.00 |
| Portion Pommes Frites  | | Fr. 11.00 |