

# 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

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

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

### Bei Allergien und Unverträglichkeiten

**wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Vielen Dank!**

# Wirtshaus Wilder Mann

## Frühlingsmenü

Fruchtiger Erdbeer-Spargelsalat  
mit buntem Frühlings-Salatstrauss  
Sprossen aus Bio-Anbau in Büron  
an leichtem Bärlauchdressing

\*\*\*\*\*

Weisswein-Crèmesuppe  
mit Kresse

\*\*\*\*\*

Gebratene Felchenfilets «Primavera»  
an Limonen- 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  
garniert mit frischen Früchten

3-Gänge 10 Menü: Fr. 59.00





4-Gänge 10 Menü: Fr. 69.00

5-Gänge Menü: Fr. 89.00

10 davon 1 Hauptgang

# Wirtshaus Wilder Mann

## Vorspeisen

Grüner Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauchdressing*	Fr. 10.80
Gemischter Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauchdressing *	Fr. 12.80
Bunter Frühlingsalatstrauss 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. 22.00 maxi Fr. 31.00

## Suppen

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit feinen Kräuterflädli	Fr. 10.80
Saisonales Spargelcrèmesüppchen	Fr. 10.80
Weisswein-Crèmesuppe mit Kresse	Fr. 10.80

## 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. 48.00
Kalbsgeschnetzeltes «Chef» mit grünen und weissen Spargelstückchen an Bärlauchrahmsauce auf einem Nudelnest	Fr. 38.00
Gebratene Felchenfilets «Primavera» auf Limonen-Pfeffersauce mit Reis-Timbale & Marktgemüse	Fr. 35.00
Portion von weissen & grünen Spargeln dazu Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln - mit Rohschinken	Fr. 30.50 + 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. 25.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse & Butternudeln	Fr. 29.00 + Fr. 14.00
	mit Kalbfleisch
Kalbsleberli gebraten in Butter marktfrischem Gemüse und Butterrösti	Fr. 35.00





## 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

## Fangfrisch aus Innerschweizer Seen

Gebratene Felchenfilets <b>«Classic»</b> an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & marktfrischem Gemüse	Fr. 35.00
Gebratene Felchenfilets <b>«Primavera»</b> auf Limonen-Pfeffersauce mit Reis-Timbale & Marktgemüse	Fr. 35.00


## Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Frühlingsrollen Sprossenfüllung aus Bio-Anbau 	Fr. 29.00
Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Spargelragout  von grünen und weissen Spargeln, serviert mit herzhaftem Spargelrisotto	Fr. 27.00
Herzhaftes Spargelrisotto  mit frischen grünen & weissen Spargeln, Parmesan & Bärlauch	Fr. 26.00
Portion von weissen & grünen Spargeln  dazu Sauce Hollandaise & neue Bratkartoffeln	Fr. 30.50

## 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
- Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück	Fr. 28.00
- Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter	Fr. 32.00
- Rindsentrecôte 200 gr.mit Kräuterbutter	Fr. 46.00
- Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung 	Fr. 29.00
- Schweinssteak 200 gr. mit Kräuterbutter	Fr. 29.50
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce	Fr. 28.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee	Fr. 35.00

## Für den kleinen Hunger

### Kalte Gerichte und Snacks

Tatar «Wöude»	mini	Fr. 22.00
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi	Fr. 31.00
Salatteller mit Ei 		Fr. 21.00
Wurstsalat einfach		Fr. 15.00
Wurstsalat garniert		Fr. 21.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr. 17.00
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 22.00
Thonsalat einfach		Fr. 17.00
Thonsalat garniert		Fr. 22.00
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