

Herzlich WILLKOMMEN

Uschi Winiker & 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.

«Herbstzeit ist Wildzeit»

Probieren Sie jetzt unsere feinen Wildgerichte aus regionaler Jagd.

Das Küchenteam:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Jaro Guzanic,
Filoretta Gjulgaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

Fleisch	✧ Wechsler Metzgerei Sursee ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg ✧ Reh: aus regionaler Jagd (bei Lieferengpässen Österreich) ✧ Hirsch: Schweiz / Spanien
Fisch	✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch ✧ Seinet Comestibles, Luzern
Frischeier	✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann
Gemüse	✧ Mundo AG Rothenburg ✧ Saisonfrüchte aus der Region
Sprossen	✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron
Speiseöl	✧ Mühle Briseck, Zell
Backwaren	✧ Bäckerei Stocker / Conditorei Fischer Sursee



Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Zanderfilet im Teig - Osteuropa. Chicken Nuggets CH, Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee oder Innerschweizer See. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieb in Buttisholz.

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

HERBSTMENU

Pilz-Bruschetta auf geröstetem Ruchbrot
Herbstlicher Blattsalat an Kürbisdressing
mit frischen Feigen

Kürbiscremesuppe «Wöude»
mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry,
geröstete Kürbiskerne & Rahmhaube

Hirsch-Schnitzel
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Frische Felchenfilets «Classic»
in Mandelbutter gebraten
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

Vermicelles-Mousse mit Kirsch verfeinert
mit hausgemachtem Zwetschgenkompott
und geröstete Baumnüsse

oder

Käsetrilogie
mit Feigensenf & Nüssen garniert



3-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fleisch)

3-Gänge Menü: Fr. 59.00 (Hauptgang Fisch)

4-Gänge Menü: Fr. 79.00 (Hauptgang Fleisch)

4-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fisch)



= VEGETARISCH

HERBSTLICHE WILDGERICHTE

Unsere Wildgerichte mit Rehfleisch stammen aus regionaler Jagd
das Hirschfleisch stammt aus der Schweiz/Spanien.*

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 46.00
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr. 36.00
hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert

Rehgeschnetztes «Julia» Fr. 39.00
an Pflaumensauce

Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 53.00
fein tranchiert auf Portweinsauce

Hirschschnitzel Fr. 44.00
auf Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel- oder Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren und
karamellisierte Marroni.

* Bei Lieferengpässen behalten wir uns in Ausnahmefällen vor
Wildfleisch aus Österreich zu beziehen.

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat 	Fr. 10.80
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*	
Gemischter Saisonsalat 	Fr. 12.80
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*	
Nüsslisalat nach «Jäger Art»	Fr. 16.50
mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons, an Kürbis-Dressing*	
Pilz-Bruschetta auf geröstetem Ruchbrot	Fr. 16.50
Herbstlicher Blattsalat an Kürbisdressing mit frischen Feigen	
Tatar „Wöude“	Vorspeise Fr. 22.00
fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	Hauptgang Fr. 31.00

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe	Fr. 11.00
nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» 	Fr. 11.00
gekocht mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube	

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 27.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 27.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 25.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 29.50 Kalbsschnitzel Fr. 42.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 35.00
Pouletbrüstchen (CH) gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	Fr. 33.00
Rindsentrecôte (CH), 220g, «Madagaskar» an rassiger grüner Pfeffersauce Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 46.00

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 36.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 36.00

Fangfrischer Fisch

Felchenfilets aus Innerschweizer Seen

nach traditioneller Art, in Mandelbutter gebraten
Bratkartoffeln und marktfresches Gemüse

Fr. 35.00

Aus der vegetarischen Küche

Blätterteigpastetchen «Hubertus»

gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel/Birne und Butterspätzli

Fr. 29.00

Herbstgemüseteller «Wöude»

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel/Birne
hausgemachte Butterspätzli dazu feine Waldpilzsauce

Fr. 29.00

Herbstliches Kräuter-Risotto

dazu gebratene Kräuterseitling Pilze

Fr. 27.00

Unsere Fitnessteller- und Sportlerteller Variationen

Alle unsere Fitnessteller werden mit frisch zubereiteten Salaten der Saison und Kräuterbutter serviert.

Die Sportlerteller werden mit marktfreschem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

Fitness- oder Sportlerteller mit:

- Cordon Bleu «Wöude» Fr. 36.00
- «Feuerwehr» Cordon Bleu Fr. 36.00
- Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 28.00
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 32.00
- Rindsentrecôte (CH), 220g Fr. 46.00
- Schweinssteak (CH), 200g Fr. 29.50
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 28.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 35.00
- Vegi-Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Fr. 28.00



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. 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