

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 Sommer-Gerichte
auf unserer schönen Gartenterrasse direkt an der Sure»**

Das Küchenteam:

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

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

Fleisch	✧ Wechsler Metzgerei Sursee ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg
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/PL, Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee oder Zugersee. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieb in Buttisholz

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

Wirtshaus Wilder Mann

SOMMERMENU

Burrata auf farbigem Cherrytomaten-Salat
garniert mit Rucolasalat
an Himbeer-Dressing

Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikum und Rahmhaube

Gebratene Kalbsschnitzel
an Lavendel-Honig Jus
Marktgemüse & Fettucine Nudeln

oder

Gebratene Felchenfilets «Sommer-Zeit»
im Pfeffermantel gebraten, auf Limoncello Sauce
mit Butterreis-Timbale und Marktgemüse

Käse-Rendevouz
garniert mit Feigensenf & Nüssen

oder

Hausgemachtes Beeren-Tiramisu
garniert mit saisonalen Beeren

3-Gänge mit Fisch 🍷 Fr. 59.00

3-Gänge mit Fleisch 🍷 Fr. 69.00

4-Gänge mit Fisch 🍷 Fr. 69.00

4-Gänge mit Fleisch 🍷 Fr. 79.00

🍷 davon 1 Hauptgang

Wirtshaus Wilder Mann








SAISONALE GERICHTE



Siedfleischsalat «Lyonnaise» an feiner Vinaigrette garniert mit verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 25.00
Roastbeefsteller nach «traditioneller Art» mit Tartarsauce und verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 32.00
«Vitello Tonnato» kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit sämiger Thonsauce, Kapern, Zwiebelringen dazu ein kleiner gemischter Salat	Fr. 32.00
Sommer – Salat mit Pouletbruststreifen Bunt gemischter Sommersalat an Himbeer-Dressing dazu feine Pouletbruststreifen	Fr. 28.00
Pouletbrüstchen (CH) an Pesto-Rosso-Rahmsauce serviert mit Reis-Timbale und Marktgemüse	Fr. 32.00
Rindsentrecôte (CH) 220g mit hausgemachtem Kräuterbutter mit Rösti-Kroketten und Marktgemüse	Fr. 46.00
Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee im Pfeffermantel auf Limoncello Sauce serviert mit Butterreis-Timbale und Marktgemüse	Fr. 35.00
Gebratene Kalbsschnitzel an Lavendel-Honig Jus Marktgemüse & Fettucine Nudeln	Fr. 44.00

Wirtshaus Wilder Mann

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Himbeer-Dressing*	Fr. 10.80
Gemischter Saisonsalat  mit französischem, italienischem Hausdressing oder Himbeer-Dressing*	Fr. 12.80
«Das Vitaminchen»  Kleiner, vermischter Saison-Menüsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Himbeer-Dressing*	Fr. 8.50
Burrata auf farbigem Cherrytomaten-Salat  garniert mit Rucolasalat an Himbeer-Dressing*	Fr. 16.50
Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art»  2 Stück zum Aperitif	Fr. 7.50
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

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit feinen Kräuterflädli	Fr. 10.80
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe  mit frischem Basilikum und Sahnehaube	Fr. 10.80
«Gazpacho» kalte spanische Gemüsesuppe 	Fr. 10.80

* *Dieses Salat-Dressing ist Gluten-und Laktosefrei*

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Marktgemüse und Butterrösti	Fr. 27.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 25.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Marktgemüse & Butternudeln	Fr. 29.00 Fr. 42.00
mit Kalbsschnitzel	
Kalbsleberli gebraten in Butter Marktgemüse und Butterrösti	Fr. 35.00




Cordon Bleu - Varianten

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

Fangfrisch aus dem Sempachersee

Gebratene Felchenfilets «Classic» an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & Marktgemüse	Fr. 35.00
Gebratene Felchenfilets «Sommer-Zeit» im Pfeffermantel auf Limoncello Sauce serviert mit Butterreis-Timbale & Marktgemüse	Fr. 35.00


Aus der vegetarischen Küche

Gemüseteller mit BIO Frühlingsrollen aus Büron 	Fr. 29.00
serviert mit Marktgemüse, Sweet & sour sauce	
Panierter Camembert 	Fr. 27.00
serviert mit hausgemachten Salaten & Preiselbeer-Konfi an französischem Hausdressing	
«Fettucine Pfanne» 	Fr. 26.00
An Zitronen-Thymian-Rahmsauce mit Morcheln und Erbsen	

Unsere Fitness- oder Sportlerteller




Alle unsere Fitnesssteller werden mit frisch zubereiteten Salaten (Fitness) oder gegartem Marktgemüse (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 (CH)	Fr. 32.00
- Rindsentrecôte (CH), 220 gr.	Fr. 46.00
- Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung 	Fr. 28.00
- Schweinssteak (CH), 200 gr.	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 Ma»	mini	Fr. 22.00
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi	Fr. 31.00
Salatteller mit Ei 		Fr. 19.50
Wurstsalat einfach		Fr. 15.00
Wurstsalat garniert		Fr. 20.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr. 16.00
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 21.00
Thonsalat einfach		Fr. 16.00
Thonsalat garniert		Fr. 21.00
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