

# 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 schon jetzt unsere Frühlings-Gerichte  
auf unserer schönen Gartenterrasse direkt an der Suhre»**

## **Das Küchenteam:**

Ralf Nauroth, Mirjam Kurmann, Silvio Portmann,  
Sandra Rodrigues, Ruan Zahnd, Vijeya Kandiah

---

## ***Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben***

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Fleisch</b> | ✓ Viandus, Sursee<br>✓ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg |
| <b>Fisch</b>   | ✓ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch<br>✓ Seinet Comestibles, Luzern   |
| <b>Eier</b>    | ✓ Familie Kunz, Schwarzenbach   |
| <b>Gemüse</b>  | ✓ Mundo AG Rothenburg<br>✓ Saisonfrüchte aus der Region               |

**Deklaration:** Schweine-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Rindfleisch stammt aus schweizer Tierhaltungsbetrieben und aus Südamerika. Lamm und Pferd stammen aus Neuseeland. Pouletgeschnetzeltes und Chicken Nuggets stammen aus Brasilien und können mit Hormonen und Antibiotika und / oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier stammen aus dem Bodenhaltungsbetrieb der Familie Kunz, Schwarzenbach.

# Wirtshaus Wilder Mann

## Frühlingsmenu

Buntes Frühlingsalatbouquet  
an Bärlauch-Dressing\*  
mit gebratenen Yakitori-Satay Pouletspiesschen

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Spargelcremesuppe  
mit fein geschnittenen Bündnerfleischstreifen  
Spargelstückchen und Sahnehaube

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons gebraten  
mit grünem Spargel an Bärlauchsauce  
serviert auf Fettuccine Nudeln

*oder*

Gebratene Felchenfilets «Luzerner Art» aus dem Sempachersee  
mit Tomatenwürfel, Kapern und Zwiebeln in Kalbsjus,  
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Mangoparfait  
mit marinierten Erdbeeren

*oder*

Kleine Käseauswahl  
aus der Dorfkäserei Geiss / LU

6-Gänge    Menü: Fr. 75.00  
5-Gänge    Menü: Fr. 65.00  
4-Gänge 🍷 Menü: Fr. 55.00  
3-Gänge 🍷 Menü: Fr. 45.00

🍷 davon 1 Hauptgang / \*= gluten- und laktosefrei

# Wirtshaus Wilder Mann

## Frühlingszeit - Spargelzeit

Unsere Gerichte mit frischen Spargeln servieren wir Ihnen bis ca. Mitte Juni.

Spargelcremesuppe mit feinen Bündnerfleischstreifen  
mit Spargelstückchen & Sahnehaube Fr. 10.50

Spargelrisotto «Mirjam» von grünen & weissen Spargeln  
garniert mit einem Rauchlachsroschen Fr. 22.50

Blätterteigpastetchen «Wöude»  
mit feinem Spargelragoût aus weissen & grünen Spargeln  
an Bärlauchsauce serviert mit Reistimbale Fr. 24.00

Der Klassiker: Duett von grünem & weissem Spargel  
an Sauce nach Wahl: Hollandaise – Bearnaise – braune Butter  
serviert mit neuen Bratkartoffeln Fr. 24.50  
- begleitet von Bündner Rohschinken + Fr. 8.50

«Spargel – Cordon bleu» (vom Schweinsnierstück)  
mit Cantadou, Spargeln & Rohschinken gefüllt  
dazu sämiges Weissweinsrisotto Fr. 33.50  
- Cordon bleu mit Kalbfleisch Aufpreis Fr. 8.50

Kalbsgeschnetztes «Chef»  
mit grünem & weissem Spargel an Bärlauchsauce  
serviert auf Fettuccine Nudeln Fr. 36.00

### Süßes aus der Dessertküche:

Unser hausgemachtes Mangoparfait mit marinierten Erdbeeren Fr. 10.50

# Wirtshaus Wilder Mann

## Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat  
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauch-Dressing\* Fr. 8.00

Gemischter Saisonsalat  
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Bärlauch-Dressing\* Fr. 9.50

Frühlings-Salatbouquet  
mit grünem Spargel an Bärlauch-Dressing\*  
und gebratenen Yakitori-Satay Pouletspiesschen Fr. 16.50

\*= Unser Bärlauch-Dressing ist gluten- und laktosefrei

## Vorspeise – unsere Empfehlung

Tatar «Wöude Ma»  
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter

mini	Fr. 19.50
maxi	Fr. 29.50

Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art»  
2 Stück zum Apéro Fr. 6.00  
3 Stück mit feinem Salatbouquet Fr. 14.00

## Aus der Suppenschüssel

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe  
nach alter Art geklärt, mit frischen Kräuterflädli Fr. 9.50

Spargelcremesuppe mit feinen Bündnerfleischstreifen  
mit Sahnehaube & Spargelstückchen Fr. 10.50

Grüne Thai-Currysuppe Fr. 12.50  
mit asiatischem Gemüse-Mix & grillierten Yakitori-Satay Pouletspiesschen  
ohne Yakitori-Satay Pouletspiesschen Fr. 10.50

# Wirtshaus Wilder Mann

## Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 22.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 24.50
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinssteak an Champignonrahmsauce, mit Gemüse garnitur & Fettucine	Fr. 28.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 33.00
Rindsentrecôte «Bordelaise» mit Markscheiben in Barolosauce, mit Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 36.00
Gourmet-Rösti mit Schweinsfiletmedaillon an Champignonsauce, mit Luzerner Bergkäse im Ofen überbacken	Fr. 34.00

## Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 31.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Gemüse garnitur und Rösti-Kroketten	Fr. 31.00

# Wirtshaus Wilder Mann

## Fangfrischer Fisch aus der Region

Felchenfilets aus dem Sempachersee  
mit gebratenen Mandeln in Butter, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln Fr. 33.50

Felchenfilets aus dem Sempachersee gebraten nach «Luzerner Art»  
mit Tomatenwürfel, Kapern und Zwiebeln in Kalbsjus,  
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln Fr. 33.50

## Aus der vegetarischen Küche

Frühlings-Gemüseteller «Wöude»  
verschiedene marktfrische Saisongemüse  
dazu gebackene Röstitaschen mit Quarkfüllung Fr. 25.00

Herzhaftes Spargelrisotto  
mit frischen grünen Spargeln, garniert mit feinem Bärlauch Fr. 22.50

«Tortelloni Tricolore»  
mit drei verschiedenen Füllungen in feiner Bärlauchsauce Fr. 22.50

## Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller  
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.50

Pingu Teller  
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.50

Pluto  
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace Fr. 13.50

Einhorn  
Kleine Portion Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 8.50

# Wirtshaus Wilder Mann

## Unsere Fitness- oder Sportlerteller

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

### Fitness- /Sportlerteller mit:

- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| - | Cordon Bleu «Wöude»                       | Fr. 31.00 |
| - | Cordon Bleu «Feuerwehr»                   | Fr. 31.00 |
| - | Paniertem Schnitzel vom Schweinsnierstück | Fr. 25.50 |
| - | Pouletbrüstchen                           | Fr. 28.00 |
| - | Rindsentrecôte 200 gr.                    | Fr. 35.00 |
| - | Röstitaschen mit Quarkfüllung             | Fr. 23.50 |
| - | Schweinssteak 200 gr.                     | Fr. 26.50 |
| - | Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce       | Fr. 25.00 |
| - | Kalbsschnitzel nature oder paniert        | Fr. 35.00 |

# Wirtshaus Wilder Mann

## Kalte Gerichte und Snacks

Beef Tatar	mini	Fr. 19.50
Fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi	Fr. 29.50
Salatteller mit Ei		Fr. 18.00
Wurstsalat einfach		Fr. 12.50
Wurstsalat garniert		Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr. 14.00
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 19.00
Thonsalat einfach		Fr. 12.50
Thonsalat garniert		Fr. 18.00
Bündner Trockenfleisch Teller		Fr. 22.50
Zobig Teller		Fr. 19.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		
«Wöude-Teller»		Fr. 19.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert		
Käseteller	klein	Fr. 12.00
	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit Pouletbrüstli		Fr. 16.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 16.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 7.80
Sandwich		Fr. 7.80
wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 9.80
mit Bündnerfleisch		
Chicken Nuggets	130gr	Fr. 10.50
mit Tartarsauce	180gr	Fr. 14.80
Zanderfilet im Bierteig	130gr	Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180gr	Fr. 14.80