

Wirtshaus Wilder Mann

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 Knutwiler/Surseer Jagd.

Das Küchenteam:

Ralf Nauroth, Mirjam Kurmann, Silvio Portmann,
Lydia Wicki, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben:

- Fleisch** ✧ Viandus, Sursee
 ✧ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg
- Wild** ✧ Aus hiesiger Jagd Region Knutwil / Sursee
- Fisch** ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
 ✧ Seinet Comestibles, Luzern
- Eier** ✧ Familie Kunz, Schwarzenbach
- Gemüse** ✧ Mundo AG Rothenburg
 ✧ 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 aus Bodenhaltungsbetrieb stammen von der Familie Kunz, Schwarzenbach.

Wirtshaus Wilder Mann

Herbstliche Wildgerichte



Unser Wild stammt ausschliesslich aus Knutwiler & Surseer Jagd

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 41.00
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr. 31.00
hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert

Rehgeschnetzeltes «Julia» Fr. 35.00
an Pflaumensauce mit Vielle Prune verfeinert

Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 45.00
fein tranchiert auf Trauben-Pfeffersauce

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



Wirtshaus Wilder Mann

Herbstmenu

Ententerrine mit Porto
an Waldorfsalat (Sellerie) mit Cumberland sauce

Apfel- Meerrettichsüppchen
mit feinen Rauchlachsstreifen

Rehschnitzel aus Knutwiler/Surseer Jagd
an Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

oder

Felchenfilets «Luzerner Art» aus dem Sempachersee
Gebraten mit Tomaten, Kapern, Sardellen, Petersilie
und Kerbel in Butter
Saisongemüse und Reistimbale

Hausgemachtes Marroniparfait
mit eingelegten Rotweinzwetschen

oder


Käsetrilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 78.00

5-Gänge Menü: Fr. 68.00

4-Gänge  Menü: Fr. 58.00

3-Gänge  Menü: Fr. 48.00

 davon 1 Hauptgang

Wirtshaus Wilder Mann

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Cassis-Dressing*		Fr. 8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Cassis Dressing*		Fr. 9.50
Buntes Herbstsalat-Sträusschen nach «Jäger Art» mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroutons an Balsamico-Cassis-Dressing*	als Vorspeise grosse Portion	Fr. 12.50 Fr. 18.00
Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art» 2 Stück zum Apéro 3 Stück mit feinem Salatbouquet		Fr. 6.00 Fr. 14.00
Ententerrine mit Porto an feinem Waldorfsalat (Sellerie) mit Cumberlandsauce		Fr. 14.50
Tartar „Wöude Ma“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini maxi	Fr. 19.50 Fr. 29.50

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 9.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	Fr. 10.50
Apfel- Meerrettichsüppchen mit feinen Rauchlachsstreifen und Dill-Sahnehäubchen	Fr. 10.50

* = dieses Dressing ist Gluten- und Laktosefrei

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce
mit Gemüse garnitur und Butterrösti Fr. 21.50

Luzerner Kügeli Pastetli
mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites Fr. 24.00

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück
mit Pommes Frites Fr. 21.50

Schweinsrahmschnitzel
an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln
Saisonales Gemüse
Kalbsschnitzel Fr. 28.00
Fr. 34.00

Kalbsleberli gebraten in Butter
mit Röstli und Gemüse garnitur Fr. 33.00

Pouletbrüstchen (CH)
zart gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce
mit Gemüse garnitur und Butterspätzli Fr. 28.00

Rindsentrecôte «Madagaskar»
an rassiger grüner Pfeffersauce
Röstikroketten & saisonales Gemüse Fr. 36.00

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude»
mit Schinken und Bergkäse
Saison-Gemüse garnitur und Pommes Frites Fr. 31.00

«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser
mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse
Saison-Gemüse garnitur und Röstikroketten Fr. 31.00

Wirtshaus Wilder Mann

Frischer Fisch

Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 33.50
nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten
Saisonales Marktgemüse & Bratkartoffeln

Felchenfilets aus dem Sempachersee nach «Luzerner Art» Fr. 33.50
gebraten mit Tomate, Kapern, Sardellen, Petersilie und Kerbel in Butter
Saisonales Marktgemüse & Reistimbale

Aus der vegetarischen Küche

Blätterteigpastetchen «Hubertus» Fr. 25.00
gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli

Herbstgemüseteller «Wöude» Fr. 26.00
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel
hausgemachte Butterspätzli dazu feine Waldpilzsauce

Schupfnudelpfanne «Försterinnen Art» Fr. 22.50
mit sautierten Saisonpilzen, Rosenkohl und einem Tupf Sauerrahm

Für unsere kleinen Gäste

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

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

Alibaba Fr. 11.00
Tortelloni an Tomatensauce und einer Kugel Glace

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

Einhorn Fr. 8.00
Kleine Portion Pommes Frites und einer Kugel Glace

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Fitnesssteller- und Sportlerteller Variationen

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

Die Sportlerteller werden mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

Fitness-/Sportlerteller mit:

- | | |
|---|-----------|
| - Cordon Bleu „Wöude“ | Fr. 31.00 |
| - Feuerwehr Cordon Bleu | Fr. 31.00 |
| - Paniertem Schnitzel von Nierstück (Schwein) | Fr. 25.50 |
| - Pouletbrüstchen CH | Fr. 28.00 |
| - Rindsentrecôte 200 g | Fr. 35.00 |
| - Schweinssteak 200 g | Fr. 27.50 |
| - Zanderknusperli im Teig mit Tartarsauce | Fr. 25.50 |
| - Kalbsschnitzel nature oder paniert | Fr. 35.00 |

Wirtshaus Wilder Mann

Kalte Gerichte und Snacks

Beef Tartar		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. 15.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 15.00
Handytoast mit Schinken & Käse			Fr. 7.80
Sandwich			Fr. 7.80
mit Salami / Schinken / Käse			
Sandwich			Fr. 9.80
Mit Bündnerfleisch			
Chicken Nuggets	130 g		Fr. 9.80
mit Sweet-Chili Sauce	180 g		Fr. 13.80
Zanderfilet im Bierteig	130 g		Fr. 9.80
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 13.80