

*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**            ✧ Wechsler Metzgerei Sursee & Nebikon  
                         ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, 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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Herbstmenu

Feine Tranchen vom Wildschweinrohschinken  
mit buntem Herbstsalatsträusschen und gekochtem Wachtelei  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe «Wöude»  
mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube

\*\*\*\*\*

Rehschnitzel aus Knutwiler/Surseer Jagd  
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen  
hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

*oder*



Felchenfilets «Luzerner Art» aus dem Sempachersee  
Gebraten mit Tomatenwürfeli und Kapern an Kalbsjus  
Saisongemüse und Bratkartoffeln


\*\*\*\*\*

Eingelegte Rotweinzwetschgen und Vanilleglace  
mit Rahm

*oder*

Käsetrilogie aus unserer Region

6-Gänge Menü: Fr. 82.00  
5-Gänge Menü: Fr. 72.00  
4-Gänge  Menü: Fr. 62.00  
3-Gänge  Menü: Fr. 52.00

 davon 1 Hauptgang



## Herbstliche Wildgerichte

*Unser Wild stammt ausschliesslich aus Knutwiler & Surseer Jagd*

Hausgemachte Wildlasagne mit Rehhackfleisch, frischen Pilzen, Bechamelsauce und Parmesan überbacken	Fr. 26.00
Rehschnitzel «Wöude» an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen	Fr. 42.00
Rehpfeffer «Jäger-Art» hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert	Fr. 33.00
Rehgeschnetzertes «Julia» an Pflaumensauce mit Vielle Prune verfeinert	Fr. 36.50
Rehrückenfilet «Deluxe» fein tranchiert auf Trauben-Pfeffersauce	Fr. 45.00

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



## Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Dressing*	Fr. 8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamico-Dressing*	Fr. 9.50
Nüsslisalat nach «Jäger Art» mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroutons an Balsamico-Dressing*	Fr. 15.00
Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art» 2 Stück zum Apéro	Fr. 6.50
2 Stück mit feinem Salatbouquet als Vorspeise	Fr. 12.50
Wildschwein-Rohschinken in feinen Tranchen geschnitten, mit buntem Herbstsalatsträusschen und gekochtem Wachtelei, an Balsamico-Dressing *	Fr. 16.50
Tartar „Wöude Ma“ fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt mit Toast und Butter serviert	mini Fr. 19.50 maxi Fr. 29.50

## Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 9.80
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube	Fr. 10.50
Cremesüppchen von Rosenkohlherzen mit gebratenen Speckwürfeli und Rahmhaube (auch ohne Speckwürfeli erhältlich)	Fr. 11.50

\* = dieses Dressing ist Gluten- und Laktosefrei

## Unsere Klassiker

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 22.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites	Fr. 24.50
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln Saisonales Gemüse	Fr. 28.00 Kalbsschnitzel Fr. 36.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und Gemüse garnitur	Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Gemüse garnitur und Butterspätzli	Fr. 28.00
Rindsentrecôte (CH), 200g, «Madagaskar» an rassisger grüner Pfeffersauce Röstikroketten & Gemüse garnitur	Fr. 44.00

## Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 32.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 32.00

## Fangfrischer Fisch

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

Felchenfilets aus dem Sempachersee nach «Luzerner Art»  
gebraten mit Tomatewürfeli, Kapern, an Kalbsjus  
Saisonales Marktgemüse & Bratkartoffeln Fr. 33.50

## Aus der vegetarischen Küche

Blätterteigpastetchen «Hubertus»  
gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,  
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli Fr. 26.00

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

Schupfnudelpfanne «Försterinnen Art»  
mit sautierten Saisonpilzen, Rosenkohl und einem Tupf Sauerrahm Fr. 24.50

## Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller  
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.80

Pingu Teller  
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.80

Pluto Teller  
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace Fr. 13.80

## 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. 32.00 |
| - Feuerwehr Cordon Bleu                       | Fr. 32.00 |
| - Paniertem Schnitzel von Nierstück (Schwein) | Fr. 25.50 |
| - Pouletbrüstchen CH                          | Fr. 28.00 |
| - Rindsentrecôte 200 g                        | Fr. 44.00 |
| - Schweinssteak 200 g                         | Fr. 28.00 |
| - Zanderknusperli im Teig mit Tartarsauce     | Fr. 25.50 |
| - Kalbsschnitzel nature oder paniert          | Fr. 37.00 |

## 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, 100g			Fr. 24.50
Zobig Teller			Fr. 21.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse			
„Wöude“ Teller			Fr. 21.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert			
Käseteller	90 g	klein	Fr. 12.00
	150 g	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken & Käse			Fr. 7.80
Sandwich			Fr. 7.80
mit Salami / Schinken / Käse			
Sandwich			Fr. 10.80
mit Bündnerfleisch			
Chicken Nuggets	130 g		Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 14.80
Zanderfilet im Bierteig	130 g		Fr. 10.50
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 14.80