

*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 Gjugjaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

---

## REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Fleisch</b>    | ✦ Wechsler Metzgerei Sursee<br>✦ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg                                |
| <b>Fisch</b>      | ✦ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch<br>✦ Seinet Comestibles, Luzern   |
| <b>Wild</b>       | ✦ Rehschnitzel, Rehpfeffer, Rehgeschnetztes, Rehfilet<br>aus regionaler Jagd<br>✦ Hirschschnitzel aus Spanien |
| <b>Frischeier</b> | ✦ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann  |
| <b>Gemüse</b>     | ✦ Mundo AG Rothenburg<br>✦ Saisonfrüchte aus der Region   |
| <b>Sprossen</b>   | ✦ Biohof Bucher Naturprodukte Büron   |
| <b>Speiseöl</b>   | ✦ Mühle Briseck, Zell   |

**Deklaration:** Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch  
stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben.  
Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer.  
Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieben



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

## HERBSTMENU

Geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten  
dazu Birnen-Chutney & Blattsalatsträusschen  
an saisonalem Kürbis-Dressing

\*\*\*\*\*

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» aus dem Sempachersee  
in Mandelbutter gebraten  
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

«Marroni-Cheese Cake»  
mit eingelegten Rotwein-Zwetschgen

*oder*

Käsetrilogie  
mit Feigensenf & Nüssen garniert



3-Gänge Menü: Fr. 68.00 (Hauptgang Fleisch)

3-Gänge Menü: Fr. 58.00 (Hauptgang Fisch)

4-Gänge Menü: Fr. 78.00 (Hauptgang Fleisch)

4-Gänge Menü: Fr. 68.00 (Hauptgang Fisch)

## HERBSTLICHE WILDGERICHTE

*Unsere Wildgerichte mit Rehfleisch stammen aus regionaler Jagd  
Knutwil – Sursee, das Hirschfleisch stammt aus Spanien.*

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 45.00  
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

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

Rehgeschnetzeltes «Julia» Fr. 38.00  
an Pflaumensauce mit Vieille Prune verfeinert



Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 52.00  
fein tranchiert auf Portweinsauce

Hirschschnitzel Fr. 42.00  
auf Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

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




## Aus der Salatschüssel

|  |                |
|--|----------------|
| Grüner Saisonsalat      | Fr. 9.50       |
| mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*                                      |                |
| Gemischter Saisonsalat  | Fr. 11.00      |
| mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*                                      |                |
| Nüsslisalat nach «Jäger Art»   | Fr. 16.00      |
| mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons,<br>an Kürbis-Dressing*                                   |                |
| Geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten   | Fr. 18.50      |
| dazu Birnen-Chutney & Blattsalatsträusschen<br>an saisonalem Kürbis-Dressing*                            |                |
| Tatar „Wöude“  | mini Fr. 21.50 |
| fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt   | maxi Fr. 30.50 |
| mit Toast und Butter serviert  |                |

\* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

## Aus unserem Suppentopf

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe   | Fr. 10.50 |
| nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli   |           |
| Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude»  | Fr. 10.50 |
| gekocht mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry<br>mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube                               |           |

## Unsere Klassiker

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Buure Bratwurst an Zwiebelsauce<br>mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse   | Fr. 26.00                             |
| Luzerner Kügeli Pastetli<br>mit Erbsen & Rüeibli und Pommes Frites  | Fr. 26.00                             |
| Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück<br>mit Pommes Frites  | Fr. 23.50                             |
| Schweinsrahmschnitzel<br>an Champignonrahmsauce<br>mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse                          | Fr. 28.00<br>Kalbsschnitzel Fr. 42.00 |
| Kalbsleberli gebraten in Butter<br>mit Rösti und marktfrisches Gemüse   | Fr. 34.50                             |
| Pouletbrüstchen (CH)<br>gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce<br>mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse            | Fr. 31.00                             |
| Rindsentrecôte (CH), 220g, «Madagaskar»<br>an rassiger grüner Pfeffersauce<br>Röstikroketten und marktfrisches Gemüse | Fr. 46.00                             |

## Cordon Bleu Varianten

|   |           |
|---|-----------|
| «Das traditionelle Wöude»<br>mit Schinken und Bergkäse<br>Pommes Frites und marktfrisches Gemüse                              | Fr. 35.00 |
| «Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser<br>mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse<br>Röstikroketten und marktfrisches Gemüse | Fr. 35.00 |

## Fangfrischer Fisch

### Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee

nach traditioneller Art, in Mandelbutter gebraten  
Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Fr. 34.50

### Aus der vegetarischen Küche

#### Blätterteigpastetchen «Hubertus»

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

Fr. 28.00

#### Herbstgemüseteller «Wöude»

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

Fr. 29.00

#### Waldpilzrisotto mit frischen Pilzen & Parmesan

Fr. 25.00

## Unsere Fitnesssteller- und Sportlerteller Variationen




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

Die Sportlerteller werden mit marktfrischem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

### Fitness- oder Sportlerteller mit:

- Cordon Bleu «Wöude» Fr. 35.00
- «Feuerwehr» Cordon Bleu Fr. 35.00
- Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 26.00
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 31.00
- Rindsentrecôte (CH), 220g Fr. 46.00
- Schweinssteak (CH), 200g Fr. 29.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 27.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 34.50
- Vegi-Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Fr. 26.00

## Für den kleinen Hunger

|   |                    |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| Tatar «Wöude Ma»<br>fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter                        | mini<br>maxi       | Fr. 21.50<br>Fr. 30.50 |
| 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<br>Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse                                     |                    | Fr. 23.00              |
| Käseteller             | klein<br>gross     | Fr. 13.00<br>Fr. 18.00 |
| Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel   |                    | Fr. 17.50              |
| Handytoast mit Schinken und Käse  |                    | Fr. 9.00               |
| Sandwich<br>Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse  |                    | Fr. 9.50               |
| Sandwich<br>mit Bündnerfleisch  |                    | Fr. 12.50              |
| Chicken Nuggets<br>mit Tartar Sauce   | 130 gr.<br>180 gr. | Fr. 13.00<br>Fr. 17.00 |
| Zanderfilet im Bierteig<br>mit Tartar Sauce   | 130 gr.<br>180 gr. | Fr. 13.00<br>Fr. 17.00 |
| Portion Pommes Frites  |                    | Fr. 11.00              |