

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:

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

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

- | | |
|----------------|---|
| Fleisch | ✓ Wechsler Metzgerei Sursee & Nebikon
✓ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| Fisch | ✓ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
✓ Seinet Comestibles, Luzern |
| Gemüse | ✓ Mundo AG Rothenburg
✓ Saisonfrüchte aus der Region
✓ Sprossen von Bucher Naturprodukte, Büron |

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

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

Wirtshaus Wilder Mann

Sommernmenu

Honigmelonen-Schiffchen
mit original Parmaschinken garniert

Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikum und Sahnehaube

Rindsentrecote (180g), überbacken mit Käse-Senfkruste
an Rotweinjus
Sommergemüse
Bratkartoffeln

oder


Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee
auf roter Peperonisauce
serviert mit Butterreis-Timbale und marktfrischem Gemüse

Kleine Trilogie mit Käse
aus der Schweiz

oder

Feines Erdbeerparfait garniert,
aus einheimischen Erdbeeren aus Sursee/ Oberkirch

6-Gänge	Fr. 83.00
5-Gänge	Fr. 73.00
4-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 63.00
3-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 53.00


 davon 1 Hauptgang


Saison Gerichte


Siedfleischsalat „Lyonnaise“ in feiner Vinaigrette garniert mit verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 22.50
Roastbeefsteller nach „alter Art“ mit Tartarsauce und verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 29.00
Vitello tonnato kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit sämiger Thonsauce, Kapern, Zwiebelringen einem kleinen gemischten Salat	Fr. 29.00
Salatteller „Häppli“ mit bunten Sommersalaten gebackene CH-Poulethäppli mit Tartarsauce	Fr. 26.00
Pouletbrüstchen (CH) gebacken im Orangen-Pfeffermantel, auf Limonensauce serviert mit Reis-Timbale und marktfrischem Sommergemüse	Fr. 29.50
Rindsentrecôte (220g), überbacken mit Käse-Senfkruste an feinem Rotweinjus Neue Bratkartoffeln und marktfrisches Sommergemüse	Fr. 46.00
Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee auf roter Peperonisauce serviert mit Butterreis-Timbale und marktfrischem Gemüse	Fr. 33.50

Wirtshaus Wilder Mann

Vorspeisen


Grüner Saisonsalat  Fr. 9.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing*

Gemischter Saisonsalat  Fr. 10.50
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing*

«Das Vitaminchen»  Fr. 7.50
Kleiner, vermischter Saison-Menüsalat
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing*

Honigmelonen-Schiffchen Fr. 16.00
mit original Parmaschinken garniert

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Rucola Fr. 16.50
in Oliven-Balsamico-Vinaigrette

Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art»  Fr. 6.50
2 Stück zum Aperitif Fr. 14.00
2 Stück mit Salatbouquet

Tatar «Wöude Ma» mini Fr. 19.50
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter maxi Fr. 29.50

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe Fr. 10.50
nach alter Art geklärt, mit feinen Kräuterflädli

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe Fr. 10.50
mit Basilikum und Sahnehaube

Weinschaumsüppchen Riesling x Sylvaner mit Traube Fr. 12.50
und feinen Rauchlachsstreifen

„Gazpacho Andaluze“ Fr. 10.50
kalte Spanische Gemüsesuppe nach Rezept vom Küchenchef

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit marktfrischem Gemüse und Butterrösti	Fr. 24.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse & Butternudeln	Fr. 28.00
Kalbsleberli gebraten in Butter marktfrischem Gemüse und Butterrösti	Fr. 33.50
Gebratene Felchenfilets vom Sempachersee «Classic» an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & marktfrischem Gemüse	Fr. 33.50

Cordon Bleu - Varianten

«Das traditionelle Wöude Cordon bleu» vom Schweinsnierstück (vom Kalb Fr. 10.- Zuschlag), mit Schinken und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Pommes Frites	Fr. 33.50
«Das original Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser vom Schweinsnierstück (vom Kalb Fr. 10.- Zuschlag), mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Rösti-Kroketten	Fr. 33.50

Aus der vegetarischen Küche

Gebackene Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung aus Bio-Anbau serviert mit frischen Saisongemüsen	Fr. 26.00
Blätterteigpastetchen gefüllt mit herzhaftem Gemüsecurry serviert mit Butterreistimbale	Fr. 25.50
Herzhaftes Tomatenrisotto «Italia» mit Cherrytomaten, Mozzarellaperlen und gehacktem Basilikum	Fr. 25.50

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. 33.50
- Cordon Bleu «Feuerwehr» Fr. 33.50
- Paniertem Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 25.50
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 29.50
- Rindsentrecôte (CH), 220 gr. Fr. 46.00
- Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung  Fr. 26.00
- Schweinssteak (CH), 200 gr. Fr. 28.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 26.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 33.50

Für unsere kleinen Gäste

- Dino Teller Fr. 13.80
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace
- Pingu Teller Fr. 13.80
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace
- Pluto Fr. 13.80
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace

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. 24.50
Zobig Teller			Fr. 22.00
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse			
«Wöude» Teller			Fr. 22.00
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert			
Käseteller 		klein	Fr. 13.00
		gross	Fr. 18.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken und Käse			Fr. 8.00
Sandwich			Fr. 8.00
Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse			
Sandwich			Fr. 11.00
mit Bündnerfleisch			
Chicken Nuggets	130 gr.		Fr. 11.00
mit Tartar Sauce	180 gr.		Fr. 15.00
Zanderfilet im Bierteig	130 gr.		Fr. 11.00
mit Tartar Sauce	180 gr.		Fr. 15.00