

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:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Luzia Fischer
Sandra Rodrigues, Filloreta Gjujaj, Vijeya Kandiah

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

- | | |
|-------------------|--|
| Fleisch | ✧ Wechsler Metzgerei Sursee
✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| Fisch | ✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch
✧ Seinet Comestibles, Luzern |
| Frischeier | ✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann |
| Gemüse | ✧ Mundo AG Rothenburg
✧ Saisonfrüchte aus der Region |
| Sprossen | ✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron |
| Speiseöl | ✧ 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!**

Wirtshaus Wilder Mann

SOMMERMENU

Rinds Carpaccio «Wöude»
mit gehackten Baumnüssen,
Ruccola & gehobeltem Sbrinz

Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikum und Sahnehaube

Gebratene Kalbsschnitzel
an Pommery-Senfsauce
mit Sommergemüse & Fettuccine



oder


Felchenfilets aus dem Sempachersee «Summer»
im Pfeffermantel gebraten, auf Orangenbutter
mit Butterreis-Timbale und marktfrischem Gemüse

Käse-Rendezvous
garniert mit Feigensenf & Nüssen

oder

Beeren-Tiramisu im Weckgläsli
garniert mit frischen Beeren

6-Gänge	Fr. 92.00
5-Gänge	Fr. 82.00
4-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 64.00
3-Gänge  mit Hauptgang Fleisch oder Fisch	Fr. 54.00

 davon 1 Hauptgang

Wirtshaus Wilder Mann







SAISONALE GERICHTE


Siedfleischsalat «Lyonnaise» an feiner Vinaigrette garniert mit verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 22.50
Roastbeefsteller nach «traditioneller Art» mit Tartarsauce und verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 31.00
«Vitello Tonnato» kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit sämiger Thonsauce, Kapern, Zwiebelringen dazu ein kleiner gemischter Salat	Fr. 31.00
Yakitori-Salat Bunt gemischter Sommersalat an French Dressing dazu gebratene Poulet-Yakitori Spiessli	Fr. 25.00
Pouletbrüstchen (CH) mit Pesto-Rosso-Rahmsauce serviert mit Reis-Timbale und marktfrischem Sommergemüse	Fr. 31.00
Rindsfilet (CH) 220g «Madagaskar» an rassiger Peffersauce mit Rösti-Kroketten und marktfrischem Sommergemüse	Fr. 55.00
Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee «Summer» im Pfeffermantel auf Orangenbutter serviert mit Butterreis-Timbale und marktfrischem Gemüse	Fr. 34.50

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	
Rinds-Carpaccio «Wöude»	Fr. 17.00
mit gehackten Baumnüssen, Ruccola & gehobeltem Sprinz	
Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art» 	
2 Stück zum Aperitif	Fr. 7.50
2 Stück mit Salatbouquet	Fr. 14.00
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 frischem Basilikum und Sahnehaube	
Weinschaumsüppchen Riesling x Sylvaner	Fr. 12.50
mit Traube und feinen Rauchlachsstreifen	

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit marktfrischem Gemüse und Butterrösti	Fr. 25.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 22.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit marktfrischem Gemüse & Butternudeln	Fr. 28.00 Fr. 40.00
mit Kalbsschnitzel	
Kalbsleberli gebraten in Butter marktfrischem Gemüse und Butterrösti	Fr. 34.50




Cordon Bleu - Varianten

«Das traditionelle Wöude Cordon bleu» vom Schweinsnierstück (vom Kalb Fr. 15.- Zuschlag), mit Schinken und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Pommes Frites	Fr. 34.00
«Das Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser vom Schweinsnierstück (vom Kalb Fr. 15.- Zuschlag), mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse marktfrischem Gemüse und Rösti-Kroketten	Fr. 34.00

Fangfrisch aus dem Sempachersee

Gebratene Felchenfilets «Classic» an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & marktfrischem Gemüse	Fr. 34.50
Gebratene Felchenfilets «Summer» im Pfeffermantel auf Orangenbutter serviert mit Butterreis-Timbale & marktfrischem Gemüse	Fr. 34.50


Aus der vegetarischen Küche

- Gebackene Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung aus Bio-Anbau  Fr. 26.00
serviert mit frischen Saisongemüsen
- Panierter Camembert  Fr. 24.50
serviert mit hausgemachten Salaten
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing
- «Mezzelune» gefüllte Teigtaschen  Fr. 23.50
mit Tomaten & Mozzarella gefüllt, an Pesto-Rosso-Rahmsauce

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. 34.00
- Cordon Bleu «Feuerwehr» Fr. 34.00
- Paniertem Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 26.00
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 31.00
- Rindsfilet (CH), 220 gr. Fr. 55.00
- Frühlingsrollen mit Sprossenfüllung  Fr. 26.00
- Schweinssteak (CH), 200 gr. Fr. 29.00
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 26.50
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 34.50

Wirtshaus Wilder Mann

Kalte Gerichte und Snacks

Tatar «Wöude Ma»	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. 19.00
Wurst-Käsesalat einfach		Fr. 15.00
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 20.00
Thonsalat einfach		Fr. 13.50
Thonsalat garniert		Fr. 19.50
Bündner Trockenfleisch Teller		Fr. 24.50
Zobig Teller		Fr. 23.00
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		
Käseteller 	klein	Fr. 13.00
	gross	Fr. 18.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 9.00
Sandwich		Fr. 9.00
Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 12.00
mit Bündnerfleisch		
Chicken Nuggets	130 gr.	Fr. 12.00
mit Tartar Sauce	180 gr.	Fr. 16.00
Zanderfilet im Bierteig	130 gr.	Fr. 12.00
mit Tartar Sauce	180 gr.	Fr. 16.00
Portion Pommes Frites 		Fr. 9.50