

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, Jaro Guzanic
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
Backwaren	✧ Bäckerei Stocker / Conditorei Fischer Sursee



Deklaration: Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Zanderfilet im Teig - Osteuropa. Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee, Fischerei Hofer. Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieb in Buttisholz

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



= VEGETARISCH

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt / Sommer 2024

Wirtshaus Wilder Mann

SOMMERMENU

Randen Carpaccio mit Burrata
Salat-Sträusschen
an Cassis-Balsamicodressing

Hausgemachte Tomatensuppe
mit Basilikum und Sahnehaube

Gebratene Kalbsschnitzel
an Lavendel-Honigjus
Marktgemüse & Fettucine Nudeln

oder

Felchenfilets aus dem Sempachersee
im Pfeffermantel gebraten, auf Limoncello Sauce
mit Butterreis-Timbale und Marktgemüse

Käse-Rendevouz
garniert mit Feigensenf & Nüssen

oder

Toblerone Schoggimousse
garniert mit frischen Beeren

3-Gänge mit Fisch Fr. 58.00

3-Gänge mit Fleisch Fr. 62.00

4-Gänge mit Fisch Fr. 68.00

4-Gänge mit Fleisch Fr. 72.00



SAISONALE GERICHTE



Siedfleischsalat «Lyonnaise» an feiner Vinaigrette garniert mit verschiedenen bunten Sommersalaten	Fr. 23.50
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
Sommer – Salat mit Pouletbruststreifen Bunt gemischter Sommersalat an French Dressing dazu feine Pouletbruststreifen	Fr. 26.00
Pouletbrüstchen (CH) mit Sauce Choron serviert mit Reis-Timbale und Marktgemüse	Fr. 31.00
Rindsentrecôte (CH) 220g mit hausgemachtem Kräuterbutter mit Rösti-Kroketten und Marktgemüse	Fr. 46.00
Gebratene Felchenfilets aus dem Sempachersee im Pfeffermantel auf Limoncello Sauce serviert mit Butterreis-Timbale und Marktgemüse	Fr. 34.50
Gebratene Kalbsschnitzel an Lavendel-Honig Jus Marktgemüse & Fettucine Nudeln	Fr. 42.00

Wirtshaus Wilder Mann

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat 	Fr. 9.50
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing	
Gemischter Saisonsalat 	Fr. 11.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing	
«Das Vitaminchen» 	Fr. 8.50
Kleiner, vermischter Saison-Menüsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing	
Randen-Carpaccio mit Burrata 	Fr. 16.50
dazu Salatsträusschen an Cassis-Balsamico Dressing	
Hausgemachte Bruschetta «Italienischer Art» 	Fr. 7.50
2 Stück zum Aperitif	Fr. 14.00
2 Stück mit Salatbouquet	
Tatar «Wöude Ma»	mini Fr. 21.50
fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	maxi Fr. 30.50

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	
«Gazpacho» kalte spanische Gemüsesuppe 	Fr. 10.50

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Marktgemüse und Butterrösti	Fr. 26.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 23.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Marktgemüse & Butternudeln	Fr. 28.00 Fr. 42.00
mit Kalbsschnitzel	
Kalbsleberli gebraten in Butter Marktgemüse und Butterrösti	Fr. 34.50




Cordon Bleu - Varianten

«Das traditionelle Wöude Cordon bleu» vom Schweinsnierstück mit Schinken und Bergkäse Marktgemüse und Pommes Frites	Fr. 35.00
«Das Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser vom Schweinsnierstück mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Marktgemüse und Rösti-Kroketten	Fr. 35.00

Fangfrisch aus dem Sempachersee

Gebratene Felchenfilets «Classic» an Mandelbutter mit Bratkartoffeln & Marktgemüse	Fr. 34.50
Gebratene Felchenfilets im Pfeffermantel auf Limoncello Sauce serviert mit Butterreis-Timbale & Marktgemüse	Fr. 34.50


Aus der vegetarischen Küche

Gemüseteller mit BIO Frühlingsrollen aus Büron 	Fr. 26.00
serviert mit Marktgemüse, Sweet & sour sauce	
Panierter Camembert 	Fr. 26.00
serviert mit hausgemachten Salaten mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis-Balsamicodressing	
«Penne Pesto Pfanne» 	Fr. 24.00
an hausgemachter Erbsen-Basilikum Pesto mit Parmesan	



Unsere Fitness- oder Sportlerteller

Alle unsere Fitnesssteller werden mit frisch zubereiteten Salaten (Fitness) oder gegartem Marktgemüse (Sportler) serviert.

Fitness- /Sportlerteller mit:

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

Für den kleinen Hunger

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