

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.
«Kalter Winter draussen – Gemütlichkeit und Kulinarik in der Gaststube»
Probieren Sie jetzt unsere feinen Wintermenüs.

Das Küchenteam:

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

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

- | | |
|----------------|---|
| Fleisch | ✓ Viandus, Sursee
✓ Rottal Metzgerei, Ruswil
✓ Bauernbratwürste: Familie Bühlmann, Rothenburg |
| Fisch | ✓ Felchen: Familie Hofer, Sursee
✓ Seinet Comestibles, Luzern |
| Eier | ✓ Familie Kunz, Schwarzenbach |
| Gemüse | ✓ Mundo AG Rothenburg
✓ Saisonfrüchte aus der Region |

Deklaration: Schweine-, Poulet-, Kalb- und Rindfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Lamm und Pferd stammen aus Neuseeland. Pouletgeschnetztes 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 stammen aus der Bodenhaltung der Familie Kunz, Schwarzenbach

Wirtshaus Wilder Mann

Wintermenu

Trüffelterrinen an Waldorfsalat mit Sauce Cumberland

Pommery-Senfrahmsüppchen
mit feinen Bündnerfleischstreifen

Schweinsfiletmedaillon vom Grill
an Champignonrahmsauce
marktfrisches Gemüse und Fettucine Nudeln

oder

Felchenfilet aus dem Sempachersee
gebraten in Mandelbutter
marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln

Marinierte Rotweinzwetschgen mit Marroni Merengue Glace

oder

Trilogie von Käse aus unserer Region

5 Gang: Fr. 68.00

4 Gang: Fr. 58.00

3 Gang: Fr. 48.00

Wirtshaus Wilder Mann

Jetzt wieder Fondue-Zyt im Wöude!



Käsefondue Tradition mit Brotwürfel
Hausmischung
(jederzeit erhältlich)

pro Person Fr. 22.50

Käsefondue „Buure Art“
Mit Speckstreifen, Champignons,
Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel

pro Person Fr. 25.50

Käsefondue „Cherry“
Tomatiert und mit Cherrytomaten
Brotwürfel

pro Person Fr. 25.50

„Fondue Chinoise“
Handgeschnittenes Fleisch
von Poulet, Rind, Schwein und Kalb
mit verschiedenen Saucen
Pommes Frites und Reis
Kleiner gemischter Salat

pro Person Fr. 45.50

(Reservation erwünscht)



Sehr geehrter Gast

Wir schneiden unser Chinoise-Fleisch frisch à la minute. Deshalb kann es je nach Auslastung der Küche zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie um Verständnis und empfehlen Ihnen daher für Fondue Chinoise rechtzeitig zu reservieren.

Ihr Küchenchef
Ralf Nauroth

Wirtshaus Wilder Mann

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat Fr. 8.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Cassis- Balsamico Dressing *

Gemischter Saisonsalat Fr. 9.50
mit französische, italienischem Hausdressing oder Cassis- Balsamico Dressing *

* = dieses Dressing ist Gluten- und Laktosefrei

Nüsslisalat «Jägerart» Fr. 12.50
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons
an Cassis-Balsamicodressing

Winterliches Salatbouquet «Wöude» Fr. 19.50
mit zarten Graved-Lachsröschen und Dill-Senfsauce
Toast und Butter

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

Aus der Suppenschüssel

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe Fr. 9.50
nach alter Art geklärt, mit feinen Markscheiben

Grünpfeffersuppe mit frischen Feigen Fr. 10.50
und Curryrahmhaube

Pommery-Senfrahmsüppchen Fr. 10.50
mit feinen Bündnerfleischstreifen

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 21.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüepli und Pommes Frites	Fr. 24.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Butternudeln	Fr. 28.00 (mit Kalbsschnitzel) Fr. 34.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Saisonales Gemüse und Butterrösti	Fr. 33.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons Saisonales Gemüse und hausgemachte Butterrösti	Fr. 36.00
«Gourmet-Röschti» hausgemachte Butterrösti mit Schweinsfiletmedaillons an Champignonrahmsauce überbacken mit Bergkäse	Fr. 34.00
Rindsentrecôte «Bordelaise» mit Markscheiben* an Bordeauxsauce Saisonales Gemüse und Fettucine Nudeln	Fr. 36.00
Gefülltes Pouletbrüstchen zart gebraten mit Cantadou im Rohschinkenmantel auf Balsamicojus Saisonales Gemüse und Safranrisotto	Fr. 29.50

**auch ohne Markscheiben erhältlich*

Wirtshaus Wilder Mann

Frischer Fisch

Felchenfilets aus dem Sempachersee
mit gebratenen mit Mandeln
Saisonales Gemüse und Bratkartoffeln

Fr. 33.50

Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude»
mit Schinken und Bergkäse
Saisonales Gemüse und Pommes Frites

Fr. 31.—

«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser
mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse
Saisonales Gemüse und Rösti Kroketten

Fr. 31.—

Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller «Wöude»
verschiedene marktfrische Saisongemüse
mit gebackenen Röstitaschen mit Pilzfüllung

Fr. 23.50

«Fiori- Ricotta Spinat»
In Olivenöl geschwenkt mit Ruccola und Cherrytomaten
* **Gluten und Laktosefrei**

Fr. 23.50

Rösti «Fribourgeois»
mit Tomaten-Würfeln, frischen Kräutern und
mit Camembert im Ofen überbacken

Fr. 22.50

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Fitnesssteller- Variationen

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

Fitnesssteller mit:

-	Cordon Bleu «Wöude»	Fr. 30.00
-	Cordon bleu «Feuerwehr»	Fr. 30.00
-	Paniertem Schnitzel von Nierstück	Fr. 25.50
-	Pouletbrüstchen	Fr. 28.00
-	Rindsentrecôte 200 gr.	Fr. 35.00
-	Röstitaschen mit Pilzfüllung	Fr. 23.50
-	Schweinssteak 200 gr.	Fr. 26.50
-	Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce	Fr. 25.00
-	Kalbsschnitzel nature oder paniert	Fr. 35.00

Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace	Fr. 13.50
Pingu Teller Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace	Fr. 13.50
Alibaba Tortelloni an Tomatensauce und einer Kugel Glace	Fr. 11.00
Pluto Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace	Fr. 13.50
Einhorn Kleine Portion Pommes frites und einer Kugel Glace	Fr. 8.00

Wirtshaus Wilder Mann

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		Fr. 22.50
Zobig Teller		Fr. 19.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		
„Wöude“ Teller		Fr. 19.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert		
Käseteller	klein	Fr. 12.00
	gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit Pouletbrüstli		Fr. 15.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 15.00
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 7.80
Sandwich		Fr. 7.80
Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		
Sandwich		Fr. 9.80
mit Bündnerfleisch		
Chicken Nuggets	130 g	Fr. 9.80
mit Tartarsauce und Sweet- Chillisauce	180 g	Fr. 13.80
Zanderfilet im Bierteig	130 g	Fr. 9.80
mit Tartarsauce	180g	Fr. 13.80