

Wirtshaus Wilder Mann

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

Das Küchenteam:

Ralf Nauroth, Mirjam Kurmann, Silvio Portmann,
Ruan Zahnd, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben

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

Deklaration: Schweine-, Poulet- und Kalbfleisch stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Rindfleisch stammt aus schweizer Tierhaltungsbetrieben und aus Südamerika. Lamm und Pferd stammen aus Neuseeland. Pouletgeschnetzeltes 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 dem Bodenhaltungsbetrieb der Familie Kunz, Schwarzenbach.

Wirtshaus Wilder Mann

Jetzt wieder Fondue-Zyt im Wöude!

Käsefondue Tradition mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	Fr. 23.50
Käsefondue „Bure Art“ Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	pro Person	Fr. 25.50
Käsefondue „Madagaskar» Das Rassige mit grünem Pfeffer 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. 46.—

(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.

Der Küchenchef
Ralf Nauroth

Wirtshaus Wilder Mann

Wintermenu im „Wöude“

Nüsslisalat „Jäger Art“
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons
an Balsamicodressing

Süsskartoffelsüppchen
mit gehackten Baumnüssen und gebratenen Speckwürfeli

Zartes Rindsentrecote vom Grill
an Madagaskar-Pfeffersauce
marktfrisches Gemüse und Röstigaletten

oder

Felchenfilet fangfrisch aus dem Sempachersee
gebraten auf Kapernäpfelbutter
marktfrisches Gemüse und Reistimbale

Kleine Käseauswahl
aus der Dorfkäserei Geiss / LU

oder

Panna Cotta
mit marinierten Rotweinzwetschgen

6-Gänge Menü: Fr. 75.00
5-Gänge Menü: Fr. 65.00
4-Gänge ● Menü: Fr. 55.00
3-Gänge ● Menü: Fr. 45.00

● davon 1 Hauptgang

Wirtshaus Wilder Mann

Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat Fr. 8.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamicodressing*

Gemischter Saisonsalat Fr. 9.50
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Balsamicodressing*

Nüsslisalat „Jägerart“ Fr. 12.50
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons
an Balsamicodressing*

Buntes Wintersalatbouquet Fr. 16.50
an Balsamicodressing, garniert mit norwegischen Rauchlachsrosen
mit Meerrettichschaum, dazu Toast & Butter

Hausgemachte Bruschetta nach «Italienischer Art»
2 Stück zum Apéro Fr. 6.00
3 Stück mit feinem Salatbouquet Fr. 14.00

**Unser Balsamicodressing ist Gluten- und Laktosefrei*

Tartar „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. 9.50
nach alter Art geklärt, mit feinen Markscheiben

Süsskartoffelsüppchen* Fr. 10.50
mit gehackten Baumüssen und gebratenen Speckwürfeli

Leichtes Waldpilzcremesüppchen Fr. 10.50
mit Sahnehaube und Brotcroutons

**Diese Suppe ist Gluten frei.*

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Klassiker

Käsefondue Tradition mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	Fr. 23.50
Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti		Fr. 21.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites		Fr. 24.—
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites		Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternudeln	mit Kalbsschnitzel	Fr. 28.00 Fr. 38.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Gemüse garnitur und Butterrösti		Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten an leichter Basilikumsauce Gemüse garnitur und Safranrisotto		Fr. 28.00
Rindsschmorbraten «Brasato» nach Italienischer Art in Rotwein geschmort Gemüse garnitur und sämiges Safranrisotto		Fr. 26.50
Rindsentrecôte «Madagaskar» an rassiger grüner Pfeffersauce Gemüse garnitur und Röstigaletten		Fr. 36.00

Cordon Bleu Varianten

„Das traditionelle Wöude“ mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites		Fr. 31.—*
„Feuerwehr Cordon Bleu“ für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Gemüse garnitur und Rösti Kroketten		Fr. 31.—*

*Mit Kalbfleisch statt Schweinefleisch = Aufpreis CHF 10.00

Wirtshaus Wilder Mann

Frischer Fisch

Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee Fr. 33.50
nach alter Tradition in Mandelbutter gebraten
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee Fr. 33.50
Gebraten an Kapernäpfelbutter
Gemüse garnitur und Trockenreistimbale

Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller „Wöude“ Fr. 25.00
verschiedene marktfrische Gemüse
mit gebackenen Röstitaschen mit Frischkäsefüllung

Tortelloni „Tricolore“ Fr. 22.50
mit drei verschiedenen Füllungen
an leichter Basilikumrahmsauce, dazu geriebener Parmesan

Kräuterrisotto Fr. 22.50
mit frischen Kräutern, gebratenen Waldpilzen und geriebenem Parmesan

Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller Fr. 13.50
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace

Pingu Teller Fr. 13.50
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace

Alibaba Fr. 11.00
Tortelloni an Tomatensauce und einer Kugel Glace

Pluto Fr. 13.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace

Einhorn Fr. 8.00
Kleine Portion Pommes Frites und einer Kugel Glace

Wirtshaus Wilder Mann

Unsere Fitnesssteller- und Sportlerteller-Variationen

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

Die Sportlerteller werden mit saisonalem Gemüse und Kräuterbutter serviert.

Fitness-/Sportlerteller mit:

- | | | |
|---|---|-----------|
| - | Cordon Bleu „Wöude“ | Fr. 31.— |
| - | Feuerwehr Cordon Bleu | Fr. 31.— |
| - | Paniertem Schnitzel vom Nierstück (Schwein) | Fr. 25.50 |
| - | Pouletbrüstchen (CH) | Fr. 28.— |
| - | Rindsentrecôte 200 g | Fr. 36.— |
| - | Röstitaschen mit Frischkäsefüllung | Fr. 23.50 |
| - | Schweinssteak 200 gr. | Fr. 27.50 |
| - | Zanderknusperli im Teig mit Tartarsauce | Fr. 25.50 |
| - | Kalbsschnitzel nature oder paniert | Fr. 38.— |

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 Sweet-Chili Sauce	180 g		Fr. 13.80
Zanderfilet im Bierteig	130 g		Fr. 9.80
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 13.80