

# 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,  
Lydia Wicki, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah, Ruan Zahnd

---

## ***Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Betrieben***

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Fleisch</b> | ✓ Wechsler Metzgerei Sursee & Nebikon<br>✓ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg |
| <b>Fisch</b>   | ✓ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch<br>✓ Seinet Comestibles, Luzern                      |
| <b>Eier</b>    | ✓ Familie Kunz, Schwarzenbach  |
| <b>Gemüse</b>  | ✓ Mundo AG Rothenburg<br>✓ 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 aus Bodenhaltungsbetrieb stammen von der Familie Kunz, Schwarzenbach.

# Wirtshaus Wilder Mann

## Wintermenu im «Wöude»

Nüsslisalat «Jäger Art» an Honig-Senf-Dressing  
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons

\*\*\*\*\*

Petersilienwurzelsüppchen  
mit Streifen von Bündnerfleisch und Sahnehäubchen

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons  
an leichter Pestorahmsauce  
marktfrisches Gemüse und Butternüdeli

oder

Felchenfilet fangfrisch aus dem Sempachersee  
pochiert, an leichtem Safranschaum  
Saisongemüse garnitur und Butterreistimbale

\*\*\*\*\*

Käsetrilogie von feinem Schweizer Käse  
aus der Dorfkäserei Geiss / LU

oder

Thurgauer Süssmostcreme  
fein garniert, serviert im Weckgläsli

6-Gänge    Menü: Fr. 79.00

5-Gänge    Menü: Fr. 69.00

4-Gänge ● Menü: Fr. 59.00

3-Gänge ● Menü: Fr. 49.00

● davon 1 Hauptgang

# Wirtshaus Wilder Mann

## Jetzt wieder Fondue-Zyt im Wöude!

<b>Käsefondue Tradition</b> mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	Fr. 23.50
<b>Käsefondue «Bure Art»</b> Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	pro Person	Fr. 25.50
<b>Käsefondue «Madagaskar»</b> Das Rassige mit grünem Pfeffer Brotwürfel	pro Person	Fr. 25.50
<b>«Fondue Chinoise»</b> 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

## Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischem, italienischem Hausdressing oder Honig-Senf-Dressing*	Fr. 9.50
Nüsslisalat «Jägerart» mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons an Honig-Senf-Dressing*	Fr. 12.50
Buntes Wintersalatbouquet an Honig-Senf-Dressing, mit gebratenen Yakitori-Satay-Spiesschen	Fr. 16.50

*\*Unser Honig-Senf-Dressing ist Gluten- und Laktosefrei*

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

## Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe nach alter Art geklärt, mit feinen Kräuterflädli	Fr. 9.50
Leichtes Kartoffelsüppchen mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 10.50
Feines Petersilienwurzelsüppchen mit feinen Streifen von Bündnerfleisch und Sahnehaube	Fr. 10.50

# Wirtshaus Wilder Mann

## Unsere Klassiker

Buure Bratwurst vom Bürlimoos mit Zwiebelsauce mit Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 22.50
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites	Fr. 24.50
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 21.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Gemüse garnitur und Butternudeln	Fr. 28.00 mit Kalbsschnitzel Fr. 38.00
Kalbsleberli gebraten in Butter Gemüse garnitur und Butterrösti	Fr. 33.00
Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten an feiner Pestorahmsauce 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 rassisger grüner Pfeffersauce Gemüse garnitur und Röstikroketten	Fr. 37.00

## Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Gemüse garnitur und Pommes Frites	Fr. 31.50*
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse Gemüse garnitur und Rösti Kroketten	Fr. 31.50*

*\*Mit Kalbfleisch statt Schweinefleisch = Aufpreis CHF 10.00*

# Wirtshaus Wilder Mann

## Frischer Fisch

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

Felchenfilets fangfrisch aus dem Sempachersee  
pochiert, an leichtem Safranschaum  
Gemüse garnitur und Trockenreistimbale Fr. 33.50

## Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller «Wöude»  
verschiedene marktfrische Gemüse  
mit gebackenen Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Fr. 25.00

Ravioli «Pesto»  
mit feiner Tomaten-Pestofüllung  
an Pestorahmsauce Fr. 22.50

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

## 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

## 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. 31.50
-	Feuerwehr Cordon Bleu	Fr. 31.50
-	Paniertem Schnitzel vom Nierstück (Schwein)	Fr. 25.50
-	Pouletbrüstchen (CH)	Fr. 28.—
-	Rindsentrecôte 200 g	Fr. 37.—
-	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. 16.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 16.00
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. 10.50
mit Tartar Sauce	180 g		Fr. 14.80
Zanderfilet im Bierteig		130 g	Fr. 10.50
mit Tartar Sauce		180 g	Fr. 14.80