

# 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

---

## ***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.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

# Wirtshaus Wilder Mann

## Jetzt wieder Fondue-Zyt im Wöude!

<b>Käsefondue Tradition</b> mit Brotwürfel Hausmischung (jederzeit erhältlich)	pro Person	Fr. 26.50
<b>Käsefondue «Buure Art»</b> Mit Speckstreifen, Champignons und Raclette-Kartoffeln und Brotwürfel	pro Person	Fr. 28.50
<b>Käsefondue «Madagaskar»</b> Das Rassige mit grünem Pfeffer Brotwürfel	pro Person	Fr. 28.50
<b>«Fondue Chinoise»</b> Handgeschnittenes Fleisch von Poulet, Rind, Schwein und Kalb mit verschiedenen Saucen Pommes Frites und Reis Kleiner gemischter Salat (vorab serviert)	pro Person	Fr. 48.00

(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»

Winterliches Salatbouquet an Honig-Senf-Dressing  
begleitet von feiner Ententerrine mit Porto und Cumberlandsauce

\*\*\*\*\*

Leichtes Kartoffel-Knoblauchsüppchen  
mit sautierten Kernser Edelpilzen

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten «BRASATO»  
in dunkler Rotweinsauce geschmort  
marktfresches Gemüse und Safranrisotto

oder

Schweizer Zuchtsalm (Lostallo, Misox)  
auf der Haut gebraten, an Rotweinbutter  
marktfresches Gemüse und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Käsetrilogie von feinem Schweizer Käse  
mit Trauben und Feigensenf

oder

Hausgemachte Marroni-Crème brûlée  
fein garniert

6-Gänge    Menü: Fr. 82.00  
5-Gänge    Menü: Fr. 72.00  
4-Gänge ●    Menü: Fr. 62.00  
3-Gänge ●    Menü: Fr. 52.00

● davon 1 Hauptgang

# 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. 15.00
Buntes Wintersalatbouquet mit Honig-Senf-Dressing* begleitet von feiner Ententerrine mit Porto und Cumberlandsauce	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 Markscheiben	Fr. 10.50
Leichtes Kartoffel-Knoblauchsüppchen mit sautierten Kernser Edelpilzen	Fr. 10.50
Weisse Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons überbacken	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 Fr. 24.50  
mit Erbsen & Rübli und Pommes Frites

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 21.50  
mit Pommes Frites

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce Fr. 28.00  
mit Gemüse garnitur und Butternudeln mit Kalbsschnitzel Fr. 38.00

Kalbsleberli gebraten in Butter Fr. 33.00  
Gemüse garnitur und Butterrösti

Pouletbrüstchen (CH) zart gebraten Fr. 29.00  
auf Rotweinjus, im Rohschinkenmantel gefüllt mit Gorgonzola  
mit Gemüse garnitur und Safranrisotto

Rindsschmorbraten «Brasato» Fr. 28.50  
nach Italienischer Art, in dunkler Rotweinsauce geschmort  
mit Gemüse garnitur und Safranrisotto

Rindsentrecôte (CH) 200g, «Bordelaise» Fr. 45.00  
mit Markscheiben an Bordeaux-Sauce  
mit Gemüse garnitur und Fettucine

## Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» Fr. 32.00\*  
mit Schinken und Bergkäse  
Gemüse garnitur und Pommes Frites

«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser Fr. 32.00\*  
mit scharfer Salami, Chili und Bergkäse  
Gemüse garnitur und Rösti Krokettten

*\*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

Schweizer Zuchtsalm (Lostallo, Misox)  
auf der Haut gebraten, an Rotweinbutter  
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln Fr. 33.50

## Aus der vegetarischen Küche

Winterlicher Gemüseteller «Wöude»  
verschiedene marktfrische Gemüse  
mit gebackenen Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Fr. 26.00

Hausgemachte Gemüse-Lasagne «Wöude» \*  
mit frischem Marktgemüse, Edelpilzen, Bechamel und Parmesan  
im Ofen gebacken, serviert mit feiner Tomatensauce Fr. 25.00

«Strohkuchen» - feine Käse-Zwiebel-Rösti \*  
à la minute für Sie gebraten und fein garniert mit Cherry-Tomaten und Thymian Fr. 23.00

\* Zubereitung dauert ca. 20 Minuten. - Genügend Zeit für Apéro und Vorpeise 😊.

## Für unsere kleinen Gäste

Dino Teller  
Schnitzel paniert mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.80

Pingu Teller  
Poulet Nuggets mit Pommes Frites und einer Kugel Glace Fr. 13.80

Pluto  
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Nudeln und einer Kugel Glace Fr. 13.80

# 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. 32.00
-	Feuerwehr Cordon Bleu	Fr. 32.00
-	Paniertem Schnitzel vom Nierstück (Schwein)	Fr. 25.50
-	Pouletbrüstchen (CH)	Fr. 28.00
-	Rindsentrecôte (CH) 200 g	Fr. 45.00
-	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung	Fr. 24.00
-	Schweinssteak 200 g	Fr. 28.00
-	Zanderknusperli im Teig mit Tartarsauce	Fr. 25.50
-	Kalbsschnitzel nature oder paniert	Fr. 38.00

# 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. 24.50
Zobig Teller			Fr. 21.50
Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse			
«Wöude» Teller			Fr. 21.50
Zobigteller mit verschiedenen Salaten garniert			
Käseteller		klein	Fr. 12.00
		gross	Fr. 17.50
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel			Fr. 17.00
Handytoast mit Schinken und Käse			Fr. 7.80
Sandwich			Fr. 7.80
Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse			
Sandwich			Fr. 10.80
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