

## 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.

**«Herbstzeit ist Wildzeit»**

Probieren Sie jetzt unsere feinen Wildgerichte aus regionaler Jagd.

### Das Küchenteam:

Silvio Portmann, Paul Westphal, Jaro Guzanic,  
Filoretta Gjulgaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

---

## REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

<b>Fleisch</b>	✧ Wechsler Metzgerei Sursee ✧ Bauernbratwürste: Bürlimoos-Metzg, Rothenburg ✧ Reh: aus regionaler Jagd (Knutwil/Sursee) ✧ Hirsch: CH / ESP
<b>Fisch</b>	✧ Felchen: Familie Hofer, Oberkirch ✧ Seinet Comestibles, Luzern
<b>Frischeier</b>	✧ Eierranch Meienberg Buttisholz, Familie Portmann
<b>Gemüse</b>	✧ Mundo AG Rothenburg ✧ Saisonfrüchte aus der Region
<b>Sprossen</b>	✧ Biohof Bucher Naturprodukte Büron
<b>Speiseöl</b>	✧ Mühle Briseck, Zell
<b>Backwaren</b>	✧ Bäckerei Stocker / Conditorei Fischer Sursee



**Deklaration:** Schweine-, Rind-, Poulet- und Kalbfleisch  
stammen aus Schweizer Tierhaltungsbetrieben. Zanderfilet im Teig - Osteuropa.  
Chicken Nuggets CH/PL, Felchenfilets stammen aus dem Sempachersee oder Innerschweizer See  
Frischeier aus Schweizer Freilandhaltungsbetrieb in Buttisholz

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

## HERBSTMENU

Morchel-Terrine  
mit Kürbis-Ingwer Gelée  
Blattsalatsträusschen  
an Kürbisdressing & gerösteten Nüssen

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe «Wöude»  
mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry,  
geröstete Kürbiskerne & Rahmhaube

\*\*\*\*\*

Hirsch-Schnitzel  
an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen  
hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

*oder*

Frische Felchenfilets «Classic» aus dem Sempachersee  
in Mandelbutter gebraten  
marktfrisches Gemüse & Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Zwetschgen-Parfait  
mit eingelegten Rotweinzwetschgen

*oder*

Käsetrilogie  
mit Feigensenf & Nüssen garniert



3-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fleisch)

3-Gänge Menü: Fr. 59.00 (Hauptgang Fisch)

4-Gänge Menü: Fr. 79.00 (Hauptgang Fleisch)

4-Gänge Menü: Fr. 69.00 (Hauptgang Fisch)

## HERBSTLICHE WILDGERICHTE

*Unsere Wildgerichte mit Rehfleisch stammen aus regionaler Jagd  
**Knutwil – Sursee**, das Hirschfleisch stammt aus Spanien.*

Rehschnitzel «Wöude» Fr. 45.00  
an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Rehpfeffer «Jäger-Art» Fr. 36.00  
hausgebeizt, mit Speck & Champignons garniert

Rehgeschnetztes «Julia» Fr. 38.00  
an Portweinsauce



Rehrückenfilet «Deluxe» Fr. 52.00  
fein tranchiert auf Portweinsauce

Hirschschnitzel Fr. 44.00  
auf Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

Zu allen unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut, Apfel- oder Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren und  
karamellisierte Marroni.




## Aus der Salatschüssel

Grüner Saisonsalat 	Fr. 9.50
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*	
Gemischter Saisonsalat 	Fr. 11.00
mit französischem, italienischem Hausdressing oder Kürbis-Dressing*	
Nüsslisalat nach «Jäger Art»	Fr. 16.00
mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons, an Kürbis-Dressing*	
Morchel Terrine	Fr. 16.50
dazu Kürbis-Ingwer Gelée & Blattsalatsträusschen an saisonalem Kürbis-Dressing* mit gerösteten Nüssen	
Tatar „Wöude“	mini Fr. 22.00
fein gehacktes Rindfleisch nach Ihrem Wunsch gewürzt	maxi Fr. 31.00
mit Toast und Butter serviert	

\* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

## Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinds-Kraftbrühe	Fr. 10.50
nach alter Art geklärt, mit hausgemachten Kräuterflädli	
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe «Wöude» 	Fr. 10.50
gekocht mit Kokosnussmilch & einem Hauch Curry mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube	

## Unsere Klassiker

Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Butterrösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 26.00
Luzerner Kügeli Pastetli mit Erbsen & Rüebli und Pommes Frites	Fr. 26.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes Frites	Fr. 24.00
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und marktfrisches Gemüse	Fr. 29.00 Kalbsschnitzel Fr. 42.00
Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 35.00
Pouletbrüstchen (CH) gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	Fr. 32.00
Rindsentrecôte (CH), 220g, «Madagaskar» an rassiger grüner Pfeffersauce Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 46.00

## Cordon Bleu Varianten

«Das traditionelle Wöude» mit Schinken und Bergkäse Pommes Frites und marktfrisches Gemüse	Fr. 36.00
«Feuerwehr Cordon Bleu» für scharfe Esser mit scharfer Salami, Chili & Bergkäse Röstikroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 36.00

## Fangfrischer Fisch

### Felchenfilets aus Innerschweizer Seen

nach traditioneller Art, in Mandelbutter gebraten  
Bratkartoffeln und marktfresches Gemüse

Fr. 35.00

### Aus der vegetarischen Küche

#### Blätterteigpastetchen «Hubertus»

gefüllt mit einem feinen Waldpilzragoût,  
serviert mit Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel/Birne und Butterspätzli

Fr. 28.00

#### Herbstgemüseteller «Wöude»

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel/Birne  
hausgemachte Butterspätzli dazu feine Waldpilzsauce

Fr. 29.00

#### Sämiges Rotwein-Risotto mit Parmesan

dazu gebratene Kräuterseitling Pilze

Fr. 25.00

## Unsere Fitnesssteller- und Sportlerteller Variationen

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

Die Sportlerteller werden mit marktfreschem Gemüse und Kräuterbutter serviert.




### Fitness- oder Sportlerteller mit:

- Cordon Bleu «Wöude» Fr. 36.00
- «Feuerwehr» Cordon Bleu Fr. 36.00
- Panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück Fr. 28.00
- Pouletbrüstchen (CH) Fr. 32.00
- Rindsentrecôte (CH), 220g Fr. 46.00
- Schweinssteak (CH), 200g Fr. 29.50
- Zanderfilet im Teig mit Tartarsauce Fr. 28.00
- Felchenfilets aus dem Sempachersee Fr. 35.00
- Vegi-Röstitaschen mit Frischkäsefüllung Fr. 28.00



## Für den kleinen Hunger

### Kalte Gerichte und Snacks

Tatar «Wöude» fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	mini maxi	Fr. 22.00 Fr. 31.00
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 Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Hobelspeck und Käse		Fr. 23.00
Käseteller 	klein gross	Fr. 13.00 Fr. 18.00
Schnitzelbrot mit paniertem Schweinsschnitzel		Fr. 17.50
Handytoast mit Schinken und Käse		Fr. 9.00
Sandwich Wahlweise mit Salami, Schinken, Käse		Fr. 9.50
Sandwich mit Bündnerfleisch		Fr. 12.50
Chicken Nuggets mit Tartar Sauce	130 gr. 180 gr.	Fr. 13.00 Fr. 17.00
Zanderfilet im Bierteig mit Tartar Sauce	130 gr. 180 gr.	Fr. 13.00 Fr. 17.00
Portion Pommes Frites 		Fr. 11.00