

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 Gjugjaj, Sandra Rodrigues, Vijeya Kandiah

REGIONAL / SAISONAL / TRADITIONELL

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



= VEGETARISCH

HERSTMENU

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

Rehgeschnetzeltes «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 Rotweinbirne 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*	
Morchsel 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 mit Toast und Butter serviert	maxi Fr. 31.00

* = dieses Dressing ist frei von Gluten und Laktose

Aus unserem Suppentopf

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



= VEGETARISCH

Unsere Klassiker

Buure Bratwurst an Zwiebelsauce mit Buttermüsti 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 Kalbsleberli gebraten in Butter mit Rösti und marktfrisches Gemüse	Fr. 42.00
Pouletbrüstchen (CH) gebraten an saisonaler Pilzrahmsauce mit Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	Fr. 32.00
Rindsentrecôte (CH), 220g, «Madagaskar» an rassiger grüner Pfeffersauce Röstkroketten 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 Röstkroketten und marktfrisches Gemüse	Fr. 36.00



= VEGETARISCH

Fangfrischer Fisch

Felchenfilets aus Innerschweizer Seen

nach traditioneller Art, in Mandelbutter gebraten
Bratkartoffeln und marktfrisches 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 marktfrischem 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



= VEGETARISCH

Für den kleinen Hunger

Kalte Gerichte und Snacks

Tatar «Wöude» fein gehacktes Rindfleisch rassig gewürzt mit Toast und Butter	mini	Fr. 22.00
	maxi	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	Fr. 13.00
	gross	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



= VEGETARISCH