

Die Wirtsstuben



Frühling

Sonntagskarte
11.30 – 14.00 Uhr

Wir haben viele Traditionen.
Eine davon ist, dass alle gerne und sehr gut essen.
Aus diesem Grund kochen wir nur, was uns schmeckt mit viel Liebe,
hervorragenden Zutaten und Zeit.

Wir kochen alles frisch und wie es sich gehört – selbst!

Vorspeis

Erdapfel & Lachs

knuspriger Kartoffelrösti mit Wacholder gebeiztem Lachs
und Meerretticheis

16,60 €

Brot & Tatar 

Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot

18,90 / 28,80 €

Spargelbrot

Gebatener Spargel auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Ziegenfrischkäse und marinierten Frühlingssalaten

14,90 €

Kohlrabi (vegan)

mariniertes Kohlrabiacarpaccio mit Salzzitrone, Blattspinat
und spicy Granola

11,90 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate

19,90 €

Supp'n

Brättnockerlsuppe


24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  8,80 €


Spargelkremsuppe


dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieserl

9,90 €

Hauptspeis


Hirsch im Wald 
Saftige Wildfleischpflanzerl von Reh und Hirsch
dazu gibt ´s Wacholderrahmsoße, gebratener Frühlingslauch
Zwetschgenchutney und Kartoffelpüree 23,90 €


Lamm vom Labertal 
Lamm schnitzel mit Bärlauchbröseln paniert
dazu gibt ´s Rosmarinpolenta
gegrillte Tomaten und Zucchini 28,90 €

Schnitzel & gut 
Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden
marinierte Blattsalate und vom Kalb 26,60/ 29,90 €
hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 19,90 €

Lachsforelle
gebratenes Lachsforellenfilet mit cremiger Senf-Dillsoße
Fenchel – Erbsengemüse und knusprige Erdapfelkugeln 28,90 €

Backhenderl 
Knusprig paniertes, ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch
mit Kartoffel-Radieserlsalat, marinierten Blattsalaten und unseren
Rotweipriselbeeren 27,90 €

Bärlauch Cordon Bleu 
Gefüllter Schweinerücken mit Bärlauch, Frischkäse
und unserem Hirschenschinken mit
Kartoffel-Radieserlsalat und marinierten Blattsalaten 22,90 €

Hirschenbrotzeit 
von uns ist der Schinken und die Salami
von der Hofkäserei Wohlfahrt der Käse
dazu gibt ´s selbst eingelegtes Gemüse, Butter
und ein bisserl frisch gebackenes Brot für einen 17,90 €
& zum teilen 34,90 €

Sonntagsbraten

*Ja, die gibt 's nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen...
Um 8 Uhr kommen sie in den Ofen und Mittags sind sie perfekt.*

Bauernbratl

Saftig geschmorter Schweinebauch mit knuspriger Kruste
und eigener Soße

lauwarmer Speck-Krautsalat, fluffige Kartoffelknödel

18,80 €

Sonntagsschwein

Knuspriges Schäufelr vom Schwein, Bratensoße mit Kümmel gewürzt
fluffige Kartoffelknödel,

knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

21,00 €

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten

unsere unvergleichliche Rahmsauce

Spätzle und Kartoffelknödel,

mit Parsberger Waldhonig glasierte Rüben

24,40 € / 27,70 €

Lamnbraten

zart geschmortes Lamm

mit würziger Lammsauce, Speckbohnen

und Rosmarin-Kartoffellaiberl

28,90 €

Vegetarisch und Vegan


Tagliatelle & Frühlingslauch
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit Frühlingslauchpesto, Blattspinat, Erbsen und Parmesan 22,90 €


Frühlingsbowl
marinierter Blattsalat und Spinat mit Holunderblütendressing
Quinoa, karamellisierter Schafskäse, zarte Erbsen
gebratene Zucchini und spicy Granola 18,80 €

Spargelsalat (vegan)
Lauwarmer Spargelsalat mit Radieserln, marinierten Kräutersalaten
und Quetschkartoffeln 23,90€

Gemüsecurry (vegan)
Knoblauchsländer Gemüse mit gelber Currysoße
und Quetschkartoffeln 21,00 €

Burger

Hirschenburger 
saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse
Cole Slaw und Pommes 23,90 €




Charolaisburger 
saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse
BBQ- Soße und Pommes 22,90 €


Aus unserer Hirschenmanufaktur

Mit viel Liebe & Sorgfalt von unseren Metzgern ausgesucht und gereift.

Wir zerlegen selbst, Tiere aus artgerechter Haltung und verarbeiten diese vom Kopf bis zur Beinscheibe.

Wir bieten Ihnen zweierlei Haltungsformen bei unseren Steaks an, einmal konventionell gehaltene bayerische Rinder oder aber Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See bei Lupburg (4 km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.

Rinderfilet 220 Gramm 	43,30 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	51,00 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	33,25 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	41,00 €
Rumpsteak 220 Gramm 	36,60 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	43,30 €



Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 98,00 €
Vom Weiderind aus See von Familie Uhl
Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

mit hausgemachtem Marillenchutney und Zitronen-Pfefferbutter.

Dazu gibt´s:

- Hirschenfutter klein / groß 6,60 € / 11,00 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 6,60 €
- Rosmarinkartoffeln 5,90 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,90 €
- Pommes frites 5,60€
- Portion gebratener Spargel 15,00 €

vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise	23,90 €
Kleines Wiener Schnitzel  natürlich vom Kalb, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten	15,90 €
Kleines Schweineschnitzel paniert  vom Schweinerücken, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten	9,90 €
gebratenes Forellenfilet	10,90 €

Nachspeis

Schokolade warmes Schokoküchlein mit Erdbeere und Sauerrahmeis Zubereitungszeit ca. 20 min	13,20 €
Joghurt-Holunderblütenmousse mit Rhabarbersorbet und karamellisiertem Sesam	9,90 €
Piña Colada (vegan) Schwarzer Kokosmilchreis mit Ananasragout und Ananassorbet	9,90 €
Zwetschge & Tradition <i>Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise</i>	
Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt, in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis und für die Harmonie – geschlagene Sahne	10,90 €
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel mit eingelegtem Obst und selbstgekochtem Chutney	17,70€

Die Hirschenmanufaktur

Unsere kleine Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.
Es wird getüftelt, probiert & erst wenn es von allen für ausgezeichnet befunden wird,
kommen die Köstlichkeiten in Gläser, werden geräuchert oder abgefüllt.
Es bereitet Freude seine Arbeit in den Händen zuhalten, wenn es gut schmeckt und hübsch
ausschaut.

Unsere Metzger stellen mit größter Sorgfalt und Liebe alle unsere Wurst und
Schinkenspezialitäten her und kümmern sich auch um jedes einzelne Fleischstück,
was in der Küche seine Verwendung findet.

Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein.

Alle Gerichte aus unserer Manufaktur, sind mit  gekennzeichnet.

Der Dorfladen

Oberpfälzerisch shoppen

Oder besser gesagt: einkaufen in unserem Dorfladen.

Dieser ist ein echtes Herzensprojekt-angefangen mit hausgemachten Produkten
für das Frühstücksbuffet oder die Speisekarten,
füllen mittlerweile allerhand Köstlichkeiten die Regale.

Alles wird in unserer Hirschenmanufaktur hergestellt.

Zum Mitnachhausenehmen und in schönen Urlaubserinnerungen schmelgen.

Unsere natürlichen Geschmacksverstärker...

Wir essen am liebsten immer beste Qualität und aus diesem Grund wissen wir genau, wo
die Lebensmittel herkommen, die wir nicht selbst erzeugen. Unsere Bauern und
Lieferanten bringen dieselbe Liebe und Begeisterung für Ihre Arbeit auf wie wir.

Wild wildert in Parsberger Wäldern und kommt in der Decke zu uns

Die Lämmer grasen die Laaberhänge ab

Das Gemüse wächst bei unseren Bauern im Knoblauchsland

Der Honig wird von fleissigen Parsberger Bienchen gesammelt

Eier werden in Rasch von glücklichen Hühner gelegt

Spargel und Erdbeeren gibt es vom Abensberger Spargelhof Blüml

Käse und Milchprodukte von den Biohofkäsereien Berl und Wohlfahrt

Mehl von der Poschenrieder Mühle in Sinzing,

Müsli und Körner von der Antersdorfer Bio Mühle

Waldpilze und Beeren werden von unserem Pilzguru gesammelt

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten