

UNSERE KARTE



SONNTAG

Wirtsstubbenkarte
von 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 21.00 Uhr

Bei uns gehört gutes Essen einfach dazu.
Deshalb kommt nur auf den Teller, was wir selbst gerne mögen:
ehrliche Küche, beste Zutaten und Zeit, die man schmeckt.

Alle Preise in Euro.


SONNTAGSBRATEN

12.00 – 13.30 Uhr


Ja, die gibt's nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen...

Bauernbratl 	19
Geschmorter Schweinebauch · eigene Soße Kartoffelknödel marinierte Blattsalate	
Sonntagskalb 	24/27
Kalbsrahmbraten · Rahmsauce Spätzle · Kartoffelknödel glasiertes Gartengemüse	
Lamm 	25/28
geschmorter Lammbraten Lammjus · Tomaten - Zucchini Gemüse knusprige Kartoffelrösti	
Black Angus Weiderind 	24/27
Zart geschmortes Gulasch Glasierte gelbe Rüben Butterspätzle	

VORSPESIEN

- Hirschen Tapas**  16
Schinken und Salami,
Tomatenpesto, gepickelte rote Zwiebeln,
Oliven frisch gebackenes Brot
- Frühlingsliebe** 14
Cremige Burrata, gebratener Spargel
Warme Brioche · Rucola · Basilikumöl
- Sardinendose** 16
lauwarme Sardinen in Olivenöl und Zitrone
geröstetes Sauerteigbaguette
Salat mit Holunderblütendressing

SUPPEN

- Leberknödelsuppe**  9
kräftige Rinderbrühe (24 Stunden gekocht)
hausgemachter Leberknödel
- Bärlauchsuppe** 10
cremige Bärlauchsuppe
geröstetes Brot · Radieserl

GEMÜSE

Tagliatelle & Frühlingslauch

22

hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
Frühlingslauchpesto · Blattspinat · Erbsen
Parmesan

Frühlingsbowl

20

knusprige Kartoffelkugeln · marinierte Blattsalate
Erbsen · Blattspinat · warmer Fetakäse · knusprige Körner

SPARGELZEIT IM HIRSCHEN

vom Spargelhof Blümel

Stangenspargel


24

Abensberger Stangenspargel · Kartoffeln
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

wahlweise ergänzt mit:

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb · in Butter gebraten 

15

Rinderfilet (120 g) 

25

Schinken aus der Hirschenmanufaktur · roh & gekocht 

11

HAUPTGERICHTE

Lamm aus dem Laabertal

38 / 43

rosa gebratener Lammrücken
Lammjus · grüner Spargel
Kartoffelbaumkuchen

Hühnchen

25

gebratene Maispoulardenbrust
Hühnchenjus · Zitronenrisotto · Blattspinat
gerösteter Sesam

Spargel & Forelle

29

Abensberger Stangenspargel · gebratenes Forellenfilet
Limettenbutter · eingelegte Holunderblüten
Kartöffelchen

Wiener Schnitzel vom Kalb

27 / 31

in Butter gebraten, hausgemachte Preiselbeeren mit Rotwein
marinierte Blattsalate · knusprige Kapern
hausgemachter Kartoffelsalat

Hirschenburger

26

Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenen Bun
Speck · Preiselbeerzwiebeln · Bergkäse
Cole Slaw · Pommes

Brezen Cordon Bleu

25

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und heißgeräuchertem Schinken, mit Brezenbrösel paniert,
Kartoffelsalat und marinierten Blattsalaten

NACHSPEISE

Holunder

cremigtes Holunderparfait
Ofenrhabarber

10

ZWETSCHGENBAVESEN

unsere Empfehlung

klassische Oberpfälzer Mehlspeise

Weißbrot · Zwetschge · goldbraun ausgebacken

Zwetschgenkompott · Vanilleeis · Sahne

11



Kleine Desserts

Dunkles Schokoladenmousse

Callebaut-Schokolade

9

Kugel hausgemachtes Sorbet

immer wechselnd · einfach nachfragen

5

Die Hirschenmanufaktur

Unsere Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.

Hier wird probiert, verfeinert und erst dann abgefüllt, geräuchert oder eingeweckt – wenn es für uns wirklich passt.

Schinken, Wurst und viele weitere Produkte entstehen bei uns im Haus, mit Zeit, Sorgfalt und dem Anspruch, nur das zu verwenden, was wirklich hineingehört.

Gerichte aus unserer Manufaktur sind in der Karte gekennzeichnet.



Der Dorfladen

Ein Stück Hirschen zum Mitnehmen.

Was früher für Frühstück und Küche gedacht war, findet sich heute auch in unserem Dorfladen wieder: hausgemachte Produkte aus unserer Manufaktur – für zuhause und für ein bisschen Urlaubserinnerung.

UNSERE ZUTATEN

Was wir nicht selbst herstellen, wählen wir mit genauso viel Sorgfalt aus:

Wild aus den Parsberger Wäldern

Lamm aus dem Labertal

Gemüse aus dem Knoblauchsland

Eier von Familie Gabler aus Lupburg

Spargel und Erdbeeren vom Spargelhof Blüml

Käse von den Biohofkäsereien Berl und Wohlfahrt

Mehl von der Poschenrieder Mühle

Körner von der Antersdorfer Bio Mühle

Black Angus Rind von Familie Uhl aus See

Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen

UNSER ZEICHEN

steht für ehrliches Handwerk,

beste Zutaten

und einen bewussten

Umgang mit Lebensmitteln.

Schön, dass du da bist.



h.irschen c.rafted