

Die Wirtsstuben




...langsam wird es Herbst.


Wirtsstubenkarte
Montag bis Sonntag
17.30 – 20.30 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

Ente & Kürbis 
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
Kürbischutney & eingelegter Kürbis
mit wacholdergeräucherter Flugentenbrust 14,90€


Brot & Tatar 
Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot 17,90 / 25,90 €

Pastrami 
Rinderbrust mit unserer Gewürzmischung eingerieben, gepökelt
und geräuchert
auf geröstetem Sauerteigbrot mit Reubensoße und Krautsalat 14,90 €

Ziege & Zwetschge
Gebackener Ziegenamembert mit karamelierten Zwetschgen
marinierten Pflücksalaten mit Preiselbeerdressing 16,90 €

Sardinendose aus Frankreich
Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 17,90 €

Supp'n

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  7,90 €

Kürbiskremesuppe mit Kernöl
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Frischkäse
und gesalzene Kürbiskernen 8,90 €

Hauptspeis

Pfefferfilet 

Kleines (120g) rosa gebratenes Rinderfilet
mit Pfefferrahmsoße, dazu gibt ´s gebratenen Kürbis
und Oberpfälzer Kartoffelkrustl

34,90 €

Saltimbocca 

Saltimbocca vom Kalb mit unserem Bauernschinken, Kräuterjus
Perlgraupenrisotto und Blattspinat

26,90 €

Schnitzel & gut 

Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden
marinierte Blattsalate und
hausgemachter Kartoffelsalat


vom Kalb 23,90/ 26,90 €

vom Schwein 19,90 €

Lachsforelle

gebratenes Lachsforellenfilet mit cremiger Senf-Dillsoße
Kohlrabi – Erbsengemüse und knusprige Polentakugeln

26,90 €

Backhahn 

Knusprig ausgebackenes Bio Hähnchen
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren
Rotweinpreiselbeeren

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 32,90 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Kürbis

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan

19,90 €

Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, Schafskäse
Cous Cous, Apfelchutney und gebratenen Kürbisspalten

16,90€

Gemüse & Curry (vegan)

Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse
und Quetschkartoffeln

18,90 €

Burger

Hirschenburger

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

21,90 €

Charolaisburger

saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse
BBQ- Soße und knusprige Polentasticks

19,90 €

Zupfde Sau Burger

Pulled pork im selbstgebackenem Bun
mit Krautsalat, roten Zwiebeln
Cole Slaw, Chilimayo und Pommes




17,90 €


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 (4km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.

Rinderfilet 220 Gramm 	38,90 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	45,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	29,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	36,90 €
Rumpsteak 220 Gramm 	32,90 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	38,90 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 89,90 €
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 5,90 € / 9,90 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 5,90 €
- Rosmarinkartoffeln 5,50 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,50 €
- Pommes frites 4,90 €
- gebratener Kürbis 6,50 €

Nachspeis

Apfel

frisch gebackener Pfannkuchen mit karamelierten Äpfeln
mit Calvados abgelöscht
und mit cremigem Vanilleeis
Zubereitungszeit ca. 20 min

11,90 €

Hirschen´s Helene

Dunkles Schokoladenmousse von belgischer Callebaut Schokolade
mit eingelegter Gartenbirne und hausgemachtem Rahmeis

10,90 €

Zwetschge & Tradition

Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise

Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt,
in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken
mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis
und für die Harmonie – geschlagene Sahne

8,90 €

Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen

eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse
vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel
mit eingelegtem Obst und selbstgekochnem Chutney

15,90 €

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 schwelgen.

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 Knoblauchland

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



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten