

# Die Wirtsstuben



## Winter

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

Ziege & Biene

Gebratener Ziegencamembert mit Parsberger Waldhonig  
Ziegenfrischkäse vom Wohlfahrt  
marinierte Pflücksalate mit Holunderblütendressing  
und karamellisierten Khakis

15,90 €

Brot & Tatar 

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

17,90 / 25,90 €

Wurstbroad 

Geröstetes Sauerteigbrot mit gebratenem Wirsing  
unserer Hirschenbratwurst und eingelegten Senfkörnern

14,90 €

# Supp'n

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  7,90 €

Oberpfälzer Kartoffelsuppe  
mit fränkischem Schiefertrüffel

8,90 €

# Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Kürbis

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

19,90 €

Waldschwammerl (vegan)

fluffige Kartoffelknödel mit Waldschwammerlragout  
und Wirsinggemüse

17,90 €

Gemüse & Curry (vegan)

Knoblauchsländer Wintergemüse mit gelber Currysoße  
und Quetschkartoffeln

18,90 €


# 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.*

Rinderfilet 200 Gramm  36,90 €

Rib-Eye Steak 250 Gramm  29,90 €

Rumpsteak 220 Gramm  29,90 €







Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 82,90 €  
Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit  
von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

mit hausgemachtem Zwetschgenchutney und Schiefertrüffelbutter.

## 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 €

# Hauptsachen

Hirsch im Wald 	
Hirschschnitzel mit Nüssen und Kernen paniert dazu gibt ´s Wacholderrahmsoße, Rosenkohl, Zwetschgenchutney und Oberpfälzer Kartoffelkrustl	28,90 €
Schwein ganz fein 	
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräterjus, Apfel Zwiebelgemüse und Kartoffellaiberl	24,90 €
Hirschenburger 	
saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse Cole Slaw und Pommes	20,90 €
Rosa Rind 	
Rosa gebratenes 220g Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste, Kräuterjus, Rahmwirsinggemüse und knusprige Fingernudeln	35,90 €
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 €
Zander	
knusprig gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsoße glasierten roten Rüben und cremigem Kartoffelpüree	28,90 €
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 €

# Nachspeis

## Apfel

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

11,90 €

## Walnuss

Walnusstorte mit hausgemachtem Schwarzbeereis  
und Lavendelhonig

10,20 €

## 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 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



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten