

U N S E R E K A R T E



H E R B S T

Wirtsstubenkarte
täglich von 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.

VORSPESSEN

Brot & Tatar



19 / 29

Rindertatar frisch durchgedreht und fein gewürzt
Senfkaviar · gepickelte Zwiebeln · Kürbiskernmajo
geröstetes Sauerteigbrot

Herbstliebe

14

cremige Burrata · Feigencarpaccio
Parmesan · Balsamico
Rucola · Waldhonig · Rauchmandeln

Birne & Schinken

14

Röstbrot · karamellisierte Birnen
Rucola · Rinderschinken
Rosmarin · Senfkaviar

Sardinendose

16

lauwarme Sardinen in Olivenöl und Zitrone
geröstetes Sauerteigbaguette
Salat · Holunderblütendressing

SUPPEN

Leberknödelsuppe



9

kräftige Rinderbrühe (24 Stunden gekocht)
hausgemachter Leberknödel

Kürbissuppe

10

Hokkaidokürbis
geröstetes Brot · knusprige Kürbiskerne

G E M Ü S E

Tagliatelle & Kürbis

20

hausgemachte Tagliatelle
gebratener Kürbis · marokkanische Kürbispaste
Parmesan

Waldpilzrisotto (vegan möglich)

24

gebratene Waldpilze · Trüffelöl
Heidelbeeren · Parmesan

S A L A T E

Strudelliebe

20

Blätterteig · Kürbis · Birne · Blauschimmelkäse
marinierte Blattsalate · Bulgur
Holunderblütendressing · geröstete Körner
(Zubereitungszeit 20 min.)

Salatbowl

marinierte Blattsalate · Holunderblütendressing
Tomate · Gurke · geröstete Körner · Kräuter

gebratene Maispoulardenbrust

20

gebratene Riesengarnelen

25

HAUPTGERICHTE

Reh

38 / 43

rosa gebratener Rehrücken
Wacholdersoße · Mohnpizokel · Ingwerzwetschgen
krause Glucke

Hühnchen

28

gefüllte Bio – Hühnerbrust · getrocknete Tomaten · Salbei
Hühnchenjus · Kürbispüree
geröstete Mandeln

Zander

28

gebratenes Zanderfilet
Meerrettichschaum
rote Beete Risotto · Limette

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

Short Rib

32

Black Angus geschmort
Pfefferrahmsoße · Polenta
Grillgemüse

Brezen Cordon Bleu

25

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und heißgeräuchertem Schinken · mit Brezenbrösel paniert
Kartoffel-Gurken-Salat · marinierte Blattsalate

VOM GRILL

Rinderfilet · 220 g	46
Rib Eye · 250 g	36
Rumpsteak · 220 g	36
Tomahawk · ca. 1,2 kg (für 2)	120

Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit

von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

Unsere Steaks werden mit Zitronen-Pfefferbutter serviert.

Alle Cuts auch als Black Angus Weiderind von Familie Uhl, See + 10 €

D A Z U

Blattsalate · klein / groß	6 / 11
Grillgemüse	7
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelkrustl	6
Pommes	6
Ofenkürbis	6
Pfefferrahmsoße	5

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 Black Angus Rinder von Familie Uhl aus See bei Lupburg (4 km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.

NACHSPEISE

Herbst

12

Quittenparfait · Gewürzbirne
Zartbitter-Schokomousse · Haselnussgebäck

Tarte Tatin

14

Apfel · karamalisierte Kürbiskerne
Kürbiskernespuma · Vanilleeis
(Zubereitungszeit 20 min.)

ZWETSCHGENBAVESEN

11

unsere Tradition
klassische Oberpfälzer Mehlspeise
Weißbrot · Zwetschge · goldbraun ausgebacken
Zwetschgenkompott · Vanilleeis · Sahne

KÄSE

18

Ziegenfrischkäsebrûlée · Röstbrot
Beetechutney



Kleine Desserts

Dunkles Schokoladenmousse

9

Callebaut-Schokolade

Kugel hausgemachtes Sorbet

5

immer wechselnd · einfach nachfragen

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