U N S E R E K A R T E

Wirtsstuben

A D V E N 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.

VORSPEISEN

Brot & Tatar 19 / 29
Rindertatar frisch durchgedreht und fein gewürzt
Senfkaviar · gepickelte Zwiebeln · Kürbiskernmajo
geröstetes Sauerteigbrot

Winterliebe 14
cremige Burrata · dunkle Schokolade
Tomatenmarmelade · Pastinaken
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

Maronensuppe 12
Marone
geröstetes Brot · Rinderschinken

GEMÜSE

Kaspressknödel 20
Wirsinggemüse
Parmesanschaum · geschmolzene Zwiebeln
Parmesan

Waldpilzrisotto (vegan möglich) 24
gebratene Waldpilze · Trüffelöl
Heidelbeeren · Parmesan

SALATE

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

HAUPTGERICHTE

Reh  38 / 43
rosa gebratener Rehrücken
Wacholdersoße · Mohnpizokel · Ingwerzwetschgen
Flower Sprouts

Schweinefilet  25
rosa gebraten · Kräuterkruste · Jus
Rösti · Urkarotte

Zander 28
gebratenes Zanderfilet
Meerrettichschaum
Kartoffelpüree · rote Beete

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

Kalbsbacke  35
geschmort eigene Soße
Pastinakenkartoffelpüree
Federkohl

Gänsebrust  38
aus dem Rohr · Gänsesoße
Preiselbeerbratapfel · Blaukraut
Kartoffelknödel

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 €

DAZU

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.

N A C H S P E I S E

Weiße Weihnacht 12
weißes Schokoladenparfait · Kardamom
Zitrusfrüchte · Yuzusorbet · Spekulatiuscrumble

Schokolade 14
Schokoküchlein · Gewürzbirne
Fichtenhonigeis · Buchweizenstreusel
(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 · Lebkuchen

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.



h.irschen **c.**rafted

Schön, dass du da bist.