

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

Ente & Orange 

Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
mit wacholdergeräucherter Flugentenbrust
Ingwerorangen und Orangengel

16,60 €

Brot & Tatar 

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

18,90 / 28,80 €

Beete (vegan)

gegrillte Ofenbeete mit Kokosjoghurt
marinierter Grünkohl und Spicy Granola

11,90 €

Ziege & Linse

Lauwarmer Belugalinsensalat mit Ziegenfrischkäse vom Wohlfahrt
Blattspinat und Apfelchutney

14,90 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate

19,90 €

Supp'n

Brättnockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  8,80 €

Pastinakensuppe 

cremige Pastinakenschaumsuppe
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit unserem Hirschschenken

9,20 €

Hauptspeis

Hirsch im Wald

Saftige Wildfleischpflanzerl von Reh und Hirsch
dazu gibt ´s Wacholderrahmsöße, Wirsinggemüse, Zwetschgenchutney
und Pastinake-Kartoffelpüree 23,90 €

Hirsch

Rosa gebratener Hirschrücken mit Wacholderrahmsöße,
Brokkoli und Oberpfälzer Kartoffelkrustl
unsere Rotweipreiselbeeren 46,90 €

Schnitzel & gut

Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden
marinierte Blattsalate und vom Kalb 26,60/ 29,90 €
hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 19,90 €

Zander

gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsoße
glasierte rote Beete und Pastinake-Kartoffelpüree 28,90 €

Backhenderl

Knusprig paniertes, ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren
Rotweipreiselbeeren 27,90 €

Schwein ganz fein

Gebrautes Schweinerückensteak mit Preiselbeeren, Meerrettich
und Camembert überbacken
Jus, Oberpfälzer Kartoffelkrustl und marinierte Wintersalate 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 34,90 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Marone Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries mit Maronen, gebratenem Rosenkohl und Parmesan	22,10 €
Wintersalatbowl marinierter Grünkohl mit Quinoa und Zitrusfrüchten karamellisierter Schafskäse und gerösteter Buchweizen	18,80 €
vegane Bowl marinierte Wintersalate mit Quinoa, rote Beete Humus gegrillte Austernpilze, ofengegarte gelbe Rüben und Pastinaken	16,90 €
Gemüse & Curry (vegan) Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse und Quetschkartoffeln	21,00 €

Burger




Hirschenburger  saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse Cole Slaw und Pommes	23,90 €
Charolaisburger  saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See im selbstgebackenem Bun knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse BBQ- Soße und Pommes	22,90 €
Wilder Burger  saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun mit eingelegter Gartenbirne und frisch gehobelter Belper Knolle Preiselbeermajo, und knusprige Polentasticks	25,50 €


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

Rinderfilet 220 Gramm 	43,30 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	51,00 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	33,25 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	41,00 €
Rumpsteak 220 Gramm 	36,60 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	43,30 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 98,00 €
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 6,60 € / 11,00 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 6,60 €
- Rosmarinkartoffeln 5,90 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,90 €
- Pommes frites 5,60 €

Nachspeis

Birnen Tarte Tatin
mit Kürbiskernparfait
gerösteten Haselnüssen und Birnen-Ingwergel
Zubereitungszeit ca. 20 min 13,20 €

Tonkabohnen Panna Cotta mit Passionsfruchtsorbet
und karamellisiertem Sesam 9,90 €

Kokos & Orange (vegan)
Schwarzer Kokosmilchreis
mit Ingwer Orangengel und Orangensorbet 9,90 €

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 10,90 €

Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen
eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse
vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel
mit eingelegtem Obst und selbstgekoctem Chutney 17,70 €

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 schmelgen.

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

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten