

Die Wirtsstuben



Frühling

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

Erdapfel & Lachs

knuspriger Kartoffelrösti mit Wacholder gebeiztem Lachs
und Meerretticheis

16,60 €

Brot & Tatar 

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

18,90 / 28,80 €

Spargelbrot

Gebratener Spargel auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Ziegenfrischkäse und marinierten Frühlingsalaten

14,90 €

Kohlrabi (vegan)

mariniertes Kohlrabiacarpacchio mit Salzzitrone, Blattspinat
und spicy Granola

11,90 €


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 €

Spargelkremsuppe

dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieserl

9,90 €

Hauptspeis

Hirsch im Wald 

Saftige Wildfleischpflanzerl von Reh und Hirsch
dazu gibt ´s Wacholderrahmsoße, gebratener Frühlingslauch
Zwetschgenchutney und Kartoffelpüree 23,90 €

Lamm vom Labertal 

Lammschnitzel mit Bärlauchbröseln paniert
dazu gibt ´s Rosmarinpolenta
gegrillte Tomaten und Zucchini 28,90 €

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 €

Lachsforelle

gebratenes Lachsforellenfilet mit cremiger Senf-Dillsoße
Fenchel – Erbsengemüse und knusprige Erdapfelkugeln 28,90 €

Backhenderl 

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

Bärlauch Cordon Bleu 

Gefüllter Schweinerücken mit Bärlauch, Frischkäse
und unserem Hirschenschinken mit
Kartoffel-Radiesersalat und marinierten Blattsalaten 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 & Frühlingslauch
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit Frühlingslauchpesto, Blattspinat, Erbsen und Parmesan 22,90 €


Frühlingsbowl
marinierter Blattsalat und Spinat mit Holunderblütendressing
Quinoa, karamellisierter Schafskäse, zarte Erbsen
gebratene Zucchini und spicy Granola 18,80 €

Spargelsalat (vegan)
Lauwarmer Spargelsalat mit Radieserln, marinierten Kräutersalaten
und Quetschkartoffeln 23,90€

Gemüsecurry (vegan)
Knoblauchsländer Gemüse mit gelber Currysoße
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 €


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 €
- Portion gebratener Spargel 15,00 €

vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln,
zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise 23,90 €

Kleines Wiener Schnitzel 
natürlich vom Kalb, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 15,90 €

Kleines Schweineschnitzel paniert 
vom Schweinerücken, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 9,90 €

gebratenes Forellenfilet 10,90 €

Nachspeis

Schokolade
warmes Schokoküchlein
mit Erdbeere und Sauerrahmeis 13,20 €
Zubereitungszeit ca. 20 min

Joghurt-Holunderblütenmousse mit Rhabarbersorbet
und karamellisiertem Sesam 9,90 €

Piña Colada (vegan)
Schwarzer Kokosmilchreis
mit Ananasragout und Ananassorbet 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 selbstgekochtem 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