

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

Pastrami 
Rinderbrust mit unserer Gewürzmischung eingegeben, gepökelt
und geräuchert auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Reubensoße und Krautsalat 15,20 €


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 Kohlrabiacarpaccio 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

Brätnockerlsuppe
24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brätnockerl  8,80 €

Spargelkremsuppe
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieserl 9,90 €


Hauptspeis


Lamm aus dem Labertal 
Saftige Lammpflanzerl
dazu gibt ´s würzige Lammsouße, gebratener grüner Spargel
Ofentomaten und Rosmarinkartoffeln 24,90 €

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-Dillsouße
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 Hirschschinken 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 €

Salatbowl

marinierter Blattsalat mit Holunderblütendressing
Cous Cous, karamellisierter Schafskäse
Grillgemüse und spicy Granola

18,80 €

Spargelsalat (vegan)

Lauwarmer Spargelsalat mit Radieserln, marinierten Kräutersalaten
und Quetschkartoffeln

23,90 €

Marokkanische Zucchini (vegan)

Gefüllte Zucchini mit marokkanischer Auberginenpaste und Gemüsewürfel
mit Tomatensoße, Gerstengraupen und gerösteten Mandeln

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 €

Lammburger 

saftige Lammfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, gegrilltem Spargel
Tomaten-Gurkensalat und knusprige Polentasticks





23,90 €

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	aufgegessen
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 €

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 zu halten, wenn es gut schmeckt und
hübsch aussieht.

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 Mitnachhausnehmen 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

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk