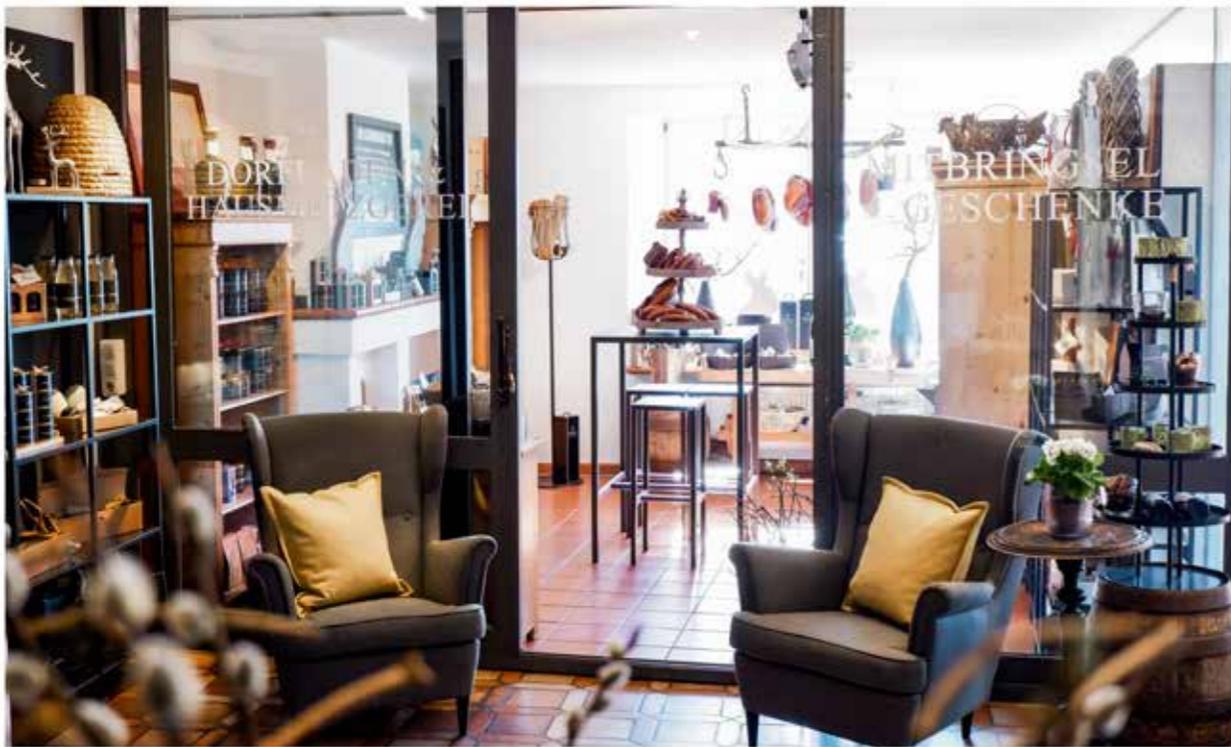




h.irschen c.rafted

**HIRSCHEN
MANUFAKTUR**



Unsere eigene Manufaktur – Oberpfälzerisch genießen & mit nach Hause nehmen

Unser Dorfladen ist nicht einfach nur ein Laden – er ist ein echtes Herzensprojekt. Angefangen hat alles mit hausgemachter Wurst und Schinken fürs Frühstücksbuffet und unsere Speisekarten.

Und weil's einfach zu gut war, um es dabei zu belassen, gibt's inzwischen eine ganze Menge an Schmankerln aus unserer eigenen Hirschen-Manufaktur.

Von fruchtigen Marmeladen und würzigen Chutneys über Holunderblütensirup bis hin zu herzhaften Leckerbissen – hier gibt's Genuss zum Mitnehmen, Verschenken oder einfach zum Selber-Glücklich-Machen!

Und wer sich nicht nur dem Magen, sondern auch sich selbst was Gutes tun will: Unsere Pflegeprodukte sind die gleichen, die wir auch in unserem Wellnessbereich verwenden. Also quasi Entspannung für innen und außen.



Und wenn du noch ein besonderes Mitbringsel suchst:

Unsere liebevoll zusammengestellten Geschenkkörbe sind genau das Richtige – ob zu Weihnachten, Ostern oder einfach, um jemandem (oder dir selbst) eine kleine Freude zu machen. Weil Schenken Spaß macht – vor allem, wenn's was G'scheits ist! Nimm ein Stück Oberpfalz mit nach Hause und hol dir das Hirschen-Feeling einfach in die eigenen vier Wände.





Echt. Handgemacht. Besonders.

Unsere Metzger stellen mit größter Sorgfalt & Liebe alle unsere Wurst - und Schinkenspezialitäten her und kümmern sich um jedes einzelne Fleischstück was in der Küche seine Verwendung findet.

Das Geheimnis der Oberpfälzer Wurstmacherkunst:

Frisches Schweine - und Rindfleisch aus der Region, direkt vom Bauern, welches traditionell verarbeitet wird. Beigemischt werden je nach Wurstsorte und nach altem Hausrezept:

Kochsalz, Gewürze, Wasser & Rauch. Das wars!

Zitat Lorenz:

"Was eine Wurst nicht braucht, kommt auch nicht rein.

Wir verwenden die besten Gewürze der Welt:

Sorgfalt, Zeit und Begeisterung!"

Wir im Romantik Hotel Hirschen legen großen Wert auf nachhaltige, regionale Bezugsquellen und arbeiten mit Bauern zusammen, die das Wohl ihrer Tiere an oberste Stelle setzen.

Ein gutes Beispiel: Auf dem Hof der Landwirtschaft Uhl in See bei Parsberg wachsen die Tiere artgerecht auf – immer draußen auf der Weide, mit Unterstand bei schlechtem Wetter. Die Herde wird bewusst klein gehalten, es gibt keine Transportwege, da die Tiere auf dem Hof geschlachtet werden.

Unser Ziel? Bewusster Fleischgenuss! Hochwertiges Fleisch sorgt für echten Geschmack, mehr Genuss und ist letztendlich auch besser für die Umwelt.





Ehrlich. Bodenständig. Sau guad.

Lust auf richtig gute, handgemachte Wurst? Dann bist du bei uns goldrichtig!

Unsere Salamis und Schinken sind keine Massenware, sondern handgemachte Spezialitäten mit Charakter. Wir setzen auf beste Zutaten, traditionelles Handwerk und eine ordentliche Portion Geduld – weil echter Geschmack einfach seine Zeit braucht.

Unsere Salami? Ein echtes Schmankerl! Hier treffen erstklassiges Rind- und Schweinefleisch auf fein abgestimmte Gewürze. Die eine Sorte ist würzig und leicht scharf, die andere grober, mit ganzen Pfefferkörnern für das gewisse Etwas. Und weil wir's genau nehmen, darf die Salami monatelang reifen, bis sie ihr volles Aroma entfaltet.

Unser Schinken? Ein Geduldsspiel – aber es lohnt sich! Nur die besten Fleischstücke kommen zum Einsatz.

Zuerst wird er nach alter Tradition gesalzen, mit feinen Gewürzen veredelt und dann ganz in Ruhe getrocknet.

Und dann kommt das Highlight: Das Räuchern über Naturholzspänen – das sorgt nicht nur für eine perfekte Farbe, sondern auch für diesen unverwechselbaren Geschmack.

Danach heißt's warten, bis zu 12 Monate, bis er genau die Reife erreicht, die ihn so besonders macht.

Richtig gute Qualität braucht eben seine Zeit – und genau das schmeckt man auch mit jedem Bissen.

„Also, hol dir a g'scheite Wurst – weil's Leben z'kurz is für a Schlechte!“



Unwiderstehliches Frühstücksbuffet

für 32,90 € – und jeden Cent wert!

Unsere hauseigenen Wurstwaren gibt's nicht nur im Dorfladen, sondern auch bei unserem Frühstücksbuffet – täglich frisch und zum Reinlegen gut.

Auch externe Gäste sind ♥-lich willkommen, den Tag nicht mit einem schnöden Kaffee-to-go, sondern mit einem echten Frühstücks-Feuerwerk zu starten.

Und das Beste? **Alle Getränke sind inklusive – sogar Sekt!** Weil's nie zu früh für ein bisschen Luxus ist. Also, komm vorbei und starte den Tag, wie er's verdient hat!





Mittags im Hirschen

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß mit Wildragout, Preiselbeer-Crème fraîche und Parmesan 21,90

2 Paar Käsekrainer, scharf gewürzt und mit cremigem Käse, hausgemachtem Kartoffelsalat und 2erlei Senf 16,90

Gulaschsuppe, traditionell hergestellt, mit bestem Rindfleisch und vielen Zwiebeln, dazu gibts Hirschenbrot 11,90

Bemme des Tages (erzgebirgisch für belegtes Brot) immer wechselnd, immer frisch, immer lecker 9,90

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

Hirschenfutter deluxe
marinierte Blattsalate, knuspriger Hirschenspeck, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing,
Sauerteigbaguette mit gegrilltem Schafskäse & Waldhonig 18,80

Gemüsecurry (vegan)
Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse und Quetschkartoffeln 21,00

Angusburger saftige Rindfleischpflanzerl vom Angus Weiderind von Familie Uhl aus See, im selbstgebackenem Bun, knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse, BBQ- Soße und Pommes 24,90

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden



UNSER BROT

Einmal die Woche wird bei uns richtig rangeklotzt – oft schon ab 3 Uhr morgens, damit du ein Brot bekommst, das nicht nur gut aussieht, sondern vor allem richtig gut schmeckt. Bei uns wird Brot noch mit Hingabe und nach alter Backtradition gemacht – von Hand, mit Geduld und besten Zutaten.

Das Ergebnis: Ein Brot, das einfach richtig gut ist – ehrlich, ursprünglich und voller Geschmack.

Unser Geheimnis? Natursauerteig, viel Zeit und das beste Mehl von der Poschenrieder Mühle – regional, hochwertig und einfach spitze.

Wenn du Lust auf unser frisches Hausbrot hast, meld dich einfach bei uns – per Anruf, Nachricht oder schau direkt vorbei. Wir sorgen dafür, dass niemand ohne ein g'scheites Brot nach Hause geht. Also, probier's aus und erlebe, wie beste Zutaten und die Kunst des guten Backens für ein Grinsen beim ersten Bissen sorgen!

Infos zu Allergenen gibt's direkt von unserer Chefin Carola Hausen.









romantikhotelehirschen.de



Romantik Hotel Hirschen

Marktstraße 1a
D-92331 Parsberg

Telefon: +49 (0)9492 / 6060
info@romantikhotelehirschen.de



@ROMANTIKHOTEL.HIRSCHEN