

# Die Wirtsstuben



## Mittags im Hirschen

Wirtsstubenkarte  
Sonn- & Feiertags  
11.30 bis 14.00 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

Spargelbrot  
Gebratener Spargel auf geröstetem Sauerteigbrot  
mit Ziegenfrischkäse und marinierten Frühlingssalaten 14,90 €

Brot & Tatar   
Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht  
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot 17,90 / 25,90 €

Pastrami   
Rinderbrust mit unserer Gewürzmischung eingerieben, gepökelt  
und geräuchert  
auf geröstetem Sauerteigbrot mit Reubensoße und Krautsalat 14,90 €

Sardinendose aus Frankreich  
Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette  
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 17,90 €

# Supp'n

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  7,90 €

Spargelkremsuppe  
mit Kresseröstbrot 8,90 €

# Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Spargel  
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries  
mit gebratenem Spargel, Spargelsoße und marinierten Blattsalaten 19,90 €

Gemüse & Curry (vegan)  
Knoblauchsländer Wintergemüse mit gelber Currysoße  
und Quetschkartoffeln 18,90 €

# Sonntagsbraten und Spargel

*Ja, die gibt `s nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen...  
Um 8 Uhr kommen sie in den Ofen und Mittags sind sie perfekt.*

Sonntagsschwein   
Knuspriges Schäufelr vom Schwein, BratensoÙe mit Kümmel gewürzt  
fluffige Kartoffelknödel,  
knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert 18,90 €

Sonntagskalb   
Butterzarter Kalbsrahmbraten  
unsere unvergleichliche Rahmsauce  
Spätzle und Kartoffelknödel,  
mit Parsberger Waldhonig glasierte Rüben 21,90 € / 24,90 €

Lamm   
mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Lamnbraten  
LammsoÙe, gebratenem grünen Spargel  
Oberpfälzer Kartoffelkrustl 26,90 €

Spanferkel   
saftiger Spanferkelrollbraten mit eigener SoÙe  
lauwarmer Speck-Krautsalat, fluffige Kartoffelknödel 19,90 €

## vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln,  
zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise 21,90 €

Kleines Wiener Schnitzel   
natürlich vom Kalb, wie sich `s gehört, in der Pfanne gebraten 10,90 €

Kleines Schweineschnitzel paniert   
vom Schweinerücken, wie sich `s gehört, in der Pfanne gebraten 7,90 €

2 Paar Schweinsbratwürstl gebraten  6,90 €

# 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.*

Rinderfilet 200 Gramm  36,90 €

Rib-Eye Steak 250 Gramm  29,90 €

Rumpsteak 220 Gramm  29,90 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 82,90 €  
Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

mit hausgemachtem Zwetschgenchutney und Schiefertrüffelbutter.

## Dazu gibt´s:

- Hirschenfutter klein / groß 5,90 € / 9,90 €  
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 5,90 €
- Rosmarinkartoffeln 5,50 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,50 €
- Pommes frites 4,90 €
- Blattspinat 4,90 €

# Hauptspeis

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

Saltimbocca   
Saltimbocca vom Kalb mit unserem Bauernschinken, Kräuterjus  
Kräuterrisotto und Blattspinat 26,90 €

Lammburger   
saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun  
gebratener grüner Spargel, Sauce Hollandaise  
Tomaten-Spinatsalat, knusprige Polentasticks und Marillenchutney 20,90 €

Schnitzel & gut   
Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,  
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden  
marinierte Blattsalate und vom Kalb 23,90/ 26,90 €  
hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 19,90 €

Forelle & Pergament  
Regenbogenforellenfilet von der Schneemühle  
mit Abensberger Stangenspargel von Blümels und Limettenbutter  
im Pergament mit Estragon gegart, Kartoffeln 29,90 €

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 32,90 €

# Nachspeis

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet  
Zubereitungszeit ca. 20 min 11,90 €

Rhabarbertarte  
Sauerrahmeis und Erdbeeren 10,20 €

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 8,90 €

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 15,90 €

# 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.

## 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 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



Oberpfälzer-LebensArt-Spezialitäten