

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 zu halten, 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