Die Wirtsstuben

Mittags im Hirschen

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

Ente & Kürbis
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
Kürbischutney & eingelegter Kürbis
mit wacholdergeräucherter Flugentenbrust 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 €

Ziege & Zwetschge
Gebackener Ziegencamembert mit karamelisierten Zwetschgen
marinierten Pflücksalaten mit Preiselbeerdressing 16,90 €

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 Brätnockerl 7,90 €

Kürbiskremesuppe mit Kernöl
dazu gibt’s ein geröstetes Brot mit Frischkäse
und gesalzenen Kürbiskernen 8,90 €

Hauptspeis

Rosa Rind
Rosa gebratenes 220g Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste,
Kräuterjus, Rahmwirsinggemüse und Oberpfälzer Kartoffelkrustl 38,90 €

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

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 €

Lachsforelle
gebratenes Lachsforellenfilet mit kremiger Senf-Dillsoße
Kohlrabi – Erbsengemüse und knusprige Polentakugeln 26,90 €

Backhahn
Knusprig ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren
Rotweinpreiselbeeren 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 32,90 €

Sonntagsbraten

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.

Bauernbratl
Saftig geschmorter Schweinebauch mit knuspriger Kruste
und eigener Soße
lauwarmer Speck-Krautsalat, fluffige Kartoffelknödel 16,90 €

Sonntagsschwein
Knuspriges Schäuferl vom Schwein, Bratensoße 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 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Kürbis
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan 19,90 €

Salatbowl
Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, Schafskäse
Cous Cous, Apfelchutney und gebratenen Kürbisspalten 16,90€

Gemüse & Curry (vegan)
Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse
und Quetschkartoffeln 18,90 €

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 (4km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.

Rinderfilet 220 Gramm	38,90 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	45,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm	29,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	36,90 €
Rumpsteak 220 Gramm	32,90 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	38,90 €

Tomahawk ca.1200 Gramm für 2 Personen 89,90 €
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 5,90 € / 9,90 €
  verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 5,90 €
- Rosmarinkartoffeln 5,50 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,50 €
- Pommes frites 4,90 €
- gebratener Kürbis 6,50 €

Burger

Hirschenburger
saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse
Cole Slaw und Pommes 21,90 €

Charolaisburger
saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse
BBQ- Soße und knusprige Polentasticks 19,90 €

Wilder Burger
saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
mit eingelegter Gartenbirne und Camembert überbacken
Preiselbeermajo, Ruccola und knusprige Polentasticks 22,90 €

Nachspeis

Apfel
frisch gebackener Pfannkuchen mit karamelisierten Äpfeln
mit Calvados abgelöscht und mit kremigem Vanilleeis 11,90 €
Zubereitungszeit ca. 20 min

Hirschen´s Helene
Dunkles Schokoladenmousse von belgischer Callebaut Schokolade
mit eingelegter Gartenbirne und hausgemachtem Rahmeis 10,90 €

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 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 selbstgekochtem 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.
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 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