

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!

Kleinigkeiten vorneweg

Ziege & Biene

Gebratener Ziegencamembert mit Parsberger Waldhonig
Ziegenfrischkäse vom Wohlfahrt
marinierte Pflücksalate mit Holunderblütendressing
und karamellisierten Khakis

15,90 €

Brot & Tatar 

Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot

17,90 / 25,90 €

Wurstbroad 

Geröstetes Sauerteigbrot mit gebratenem Wirsing
unserer Hirschenbratwurst und eingelegten Senfkörnern

14,90 €

Suppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  7,90 €

Oberpfälzer Kartoffelsuppe
mit fränkischem Schiefertrüffel

8,90 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Kürbis

hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan

19,90 €

Waldschwammerl (vegan)

fluffige Kartoffelknödel mit Waldschwammerlragout
und Wirsinggemüse

17,90 €


Gemüse & Curry (vegan)


Knoblauchsländer Wintergemüse mit gelber Currysoße
und Quetschkartoffeln


18,90 €

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.*


Sonntagsschwein 
Knuspriges Schäferl vom Schwein, Bratensoße mit Kümmel gewürzt
fluffige Kartoffelknödel,
knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert 19,90 €

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

Sonntagsreh 
zart geschmorte Rehkeule
mit Wacholderrahmsauce, Rotweinpreiselbeeren, Rosenkohl
Oberpfälzer Kartoffelkrustl 28,90 €


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 €


Hauptsachen

Hirsch im Wald 

Hirschschnitzel mit Nüssen und Kernen paniert
dazu gibt ´s Wacholderrahmsoße, Rosenkohl, Zwetschgenchutney
und Oberpfälzer Kartoffelkrustl 28,90 €

Schwein ganz fein 

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräterjus,
Apfel Zwiebelgemüse und Kartoffellaiberl 24,90 €

Hirschenburger 

saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse
Cole Slaw und Pommes 20,90 €

Rosa Rind 

Rosa gebratenes 250g Rumpsteak mit Zwiebel-Senfkruste,
Kräuterjus, Rahmwirsinggemüse und knusprige Fingernudeln 35,90 €

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 €

Zander

knusprig gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsoße
glasierten roten Rüben und cremigem Kartoffelpüree 28,90 €

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 €

Süßes

Apfel

frisch gebackener Pfannkuchen mit karamelierten Äpfeln
mit Calvados abgelöscht
und mit cremigem Vanilleeis
Zubereitungszeit ca. 20 min

11,90 €

Eis & Himbeere

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne

8,20 €

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 €

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.

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 schmelgen.

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