

Die Wirtsstuben



Mittags im Hirschen

Wirtsstubenkarte
Sonntags und Feiertags
11.30 – 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

Ente & Orange 

Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
mit wacholdergeräucherter Flugentenbrust
Orangenfilets und Orangensoße

16,60 €

Brot & Tatar 

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

19,90 / 28,80 €

Pastrami 

Rinderbrust mit unserer Gewürzmischung eingerieben, gepökelt
und geräuchert
auf geröstetem Sauerteigbrot mit Reubensoße und Krautsalat

16,60 €

Ziege & Khaki

Gebackener Ziegenamembert mit karamelisierter Khaki
marinierten Pflücksalaten mit Preiselbeerdressing

15,80 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate

19,90 €

Supp'n

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  8,80 €

Kremige Maronensuppe
mit fränkischem Kirschwasser verfeinert
und gebratenem Rosenkohl

9,90 €

Hauptspeis

Hirsch im Wald

Hirschschnitzel mit Nüssen und Kernen paniert
dazu gibt ´s Wacholderrahmsoße, Brokkoli, Zwetschgenchutney
und Oberpfälzer Kartoffelkrustl

33,25 €

Schnitzel & gut

Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden
marinierte Blattsalate und vom Kalb 26,60/ 29,90 €
hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 22,10 €

Lachsforelle

gebratenes Lachsforellenfilet mit Kürbissoße
marokkanisch gewürztem Kürbispüree und knusprige Polentasticks 29,90 €

Backhahn

Knusprig ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch
mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und unseren
Rotweinpreiselbeeren 27,90 €

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 19,90 €
& zum teilen 36,60 €

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

18,80 €

Sonntagsschwein

Knuspriges Schäufel vom Schwein, Bratensoße mit Kümmel gewürzt
fluffige Kartoffelknödel,

knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

21,00 €

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten

unsere unvergleichliche Rahmsauce

Spätzle und Kartoffelknödel,

mit Parsberger Waldhonig glasierte Rüben

24,40 € / 27,70 €

Rehbraten

zart geschmorte Rehkeule

mit Wacholderrahmsauce, Rotweipreiselbeeren, Brokkoli

Oberpfälzer Kartoffelkrustl




32,10 €


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

Rinderfilet 220 Gramm 	43,30 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	51,00 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm 	33,25 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	41,00 €
Rumpsteak 220 Gramm 	36,60 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl	43,30 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 98,00 €
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 6,60 € / 11,00 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 6,60 €
- Rosmarinkartoffeln 6,10 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 6,10 €
- Pommes frites 5,45 €

Burger

Hirschenburger

saftige Fleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse
Cole Slaw und Pommes 24,35 €

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 22,10 €

Wilder Burger

saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun
mit eingelegter Gartenbirne und frisch gehobelter Belper Knolle
Preiselbeermajo, Ruccola und knusprige Polentasticks 25,50 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Marone

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit Maronen, gebratenem Rosenkohl und Parmesan 22,10 €

Wintersalatbowl

marinierter Grünkohl mit Quinoa und Zitrusfrüchten
karamellisierter Schafskäse und gerösteter Buchweizen 18,80 €

Gemüse & Curry (vegan)

Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse
und Quetschkartoffeln 21,00 €

Nachspeis

Birnen Tarte Tatin
mit Kürbiskernparfait
gerösteten Haselnüssen und Birnen-Ingwergel
Zubereitungszeit ca. 20 min

13,20 €

Tonkabohnen Panna Cotta mit Passionsfruchtsorbet
und karamellisiertem Sesam

9,90 €

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

10,90 €

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

17,70 €

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.

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