

Die Wirtsstuben




Ein Sommerabend im Hirschen


Sonntagskarte
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

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


Brot & Tatar 
Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem was man braucht
dazu gibt es Senfcreme und geröstetes Sauerteigbrot 18,90 / 28,80 €

Pfirsich & Schinken 
Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
karamellisierten Pfirsichen mit Rosmarin und unserem Bauernschinken 15,90 €

Crostini & Schwammerl (vegan)
Knusprig gebratenes Sauerteigbaguette
mit gebratenen Pfifferlingen, Schwarzbeeren und Pflücksalat 13,90 €

Sardinendose aus Frankreich
Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 19,90 €

Supp'n

Brättnockerlsuppe
24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brättnockerl  8,80 €

Tomatensuppe
aus sonnenwarmen, Knoblauchsländer Tomaten gekocht
mit geröstetem Bruschetta 9,90 €

Hauptspeis

Lamm aus dem Labertal 

Saftige Lammpflanzerl

dazu gibt ´s würzige Lammsöße, Tomaten-Zucchini-gemüse
und Rosmarinkartoffeln

24,90 €

Schnitzel & gut 

Wiener Schnitzel, in der Pfanne mit Butter gebraten,

unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden

marinierte Blattsalate und

hausgemachter Kartoffelsalat

vom Kalb 26,60/ 29,90 €

vom Schwein 19,90 €

Zander

Gebratenes Zanderfilet

mit Kräutersöße, Pfifferlings-Bohnen-gemüse

und Gerstengraupenrisotto

27,90 €

Backhenderl 

Knusprig paniertes, ausgebackenes Bio Hähnchen vom Biohof Schön aus Rasch

mit Kartoffel-Gurkensalat, marinierten Blattsalaten und

unseren Rotweinpreiselbeeren

27,90 €

Brezen Cordon Bleu 

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn

und unserem Hirschenschinken, mit Brezenbrösel paniert

Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Blattsalaten

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 34,90 €

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

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 €

Lammbraten

zart geschmortes Lamm

mit würziger Lammsoße, Speckbohnen

und Rosmarin-Kartoffellaiberl

28,90 €

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle & Pfifferling

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit gebratenem Pfifferlingen, geschmolzenen Kirschtomaten, Blattspinat,
Parmesan und marinierten Blattsalaten 22,90 €

Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, gebratenem Schafskäse
Cous Cous, Melone, Gurke und Kräutern 17,90€

Marokkanische Zucchini (vegan)

Gefüllte Zucchini mit marokkanischer Auberginenpaste und Gemüsewürfel
mit Tomatensoße, Gerstengraupen und gerösteten Mandeln 21,00 €

Burger

Zupfde Sau Burger



Pulled pork im selbstgebackenem Bun
mit Krautsalat, roten Zwiebeln
Cole Slaw, Chilimayo und Pommes 19,90 €

Charolaisburger







saftige Rindfleischpflanzerl vom Charolais Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse
BBQ- Soße und Pommes 22,90 €

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 (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 €
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 5,90 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,90 €
- Pommes frites 5,60€
- Portion gebratene Pfifferlinge 11,90 €

Nachspeis

Tonkabohnen Pana Cotta
mit Erdbeeren und Beerensorbet 9,90 €

Tiramisu
Biscuit mit Mascarponecreme
frischen Beeren und Heidelbeereis 13,20 €

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 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 selbstgekoctem 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 Mitnachhausnehmen 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

Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk