

Die Wirtsstuben



Sonntags im Hirschen

Sonntagskarte
12.00 – 14.00 Uhr
17.30 – 21.00 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!

Sonntagsbraten

12.00 – 13.30 Uhr

Ja, die gibt 's nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen...

Bauernbratl

Saftig geschmorter Schweinebauch mit knuspriger Kruste
und eigener Soße, fluffige Kartoffelknödel
knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

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 glasiertes Gartengemüse

24,40 € / 27,70 €

Wild

zart geschmorter Rehbraten
mit Wacholderrahmsoße
Butterbrokkoli und Oberpfälzer Kartoffelkrustl und
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden

28,90 €

Vorspeis

HirschenTapas



von uns ist der Schinken und die Salami,
dazu gibt ´s selbst gemachtes Tomatenpesto, gepickelte Zwiebeln,
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot

15,90 €

Burrata

cremige Burrata mit Feigen,
unserem Rinderschinken und Rucola

18,90 €

Kürbis & Melone (vegan)

geröstetes Sauerteigbrot mit selbstgemachter, marokkanisch gewürzter
Kürbispaste, gegrilltem Gemüse und gepickelter Wassermelone

14,90 €

Supp'n

Leberknödelsuppe



24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel
vom Black Angus Weiderind aus See

9,80 €

Kürbiskremsuppe mit Kernöl

dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Frischkäse
und gesalzenen Kürbiskernen

10,90 €

Hauptspeis

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten

unsere unvergleichliche Rahmsauce

Spätzle und mit Parsberger Waldhonig glasiertes Gartengemüse 24,40 € / 27,70 €

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 19,90 €

Backhühnchen

saftig ausgebackene Maispoularde im Brezenbröselmantel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat

und marinierten Blattsalaten

24,90 €

Angusburger

saftige Rindfleischpflanzerl vom Black Angus Weiderind von Familie Uhl aus See
im selbstgebackenem Bun

knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse

BBQ- Soße und Pommes

24,90 €

Saltimbocca

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und unserem Bauernschinken
mit Kräuterjus, Blattspinat und Safranrisotto

30,90 €

Forelle

im Ganzen gebratene Forelle

mit Kräutern und Knoblauch gefüllt,

dazu gibt's Butterkartoffeln

26,90 €

Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit marokkanisch gewürzter Kürbispaste
gegrilltem Kürbis, knusprigen Kartoffelwürfeln,

Paprikachutney und Korianderöl

28,90 €

Vegetarisch und Vegan

Spinatknödel hausgemachte Spinatknödelchen, mit Blattspinat, brauner Butter, Parmesan	20,90 €
Strudelliebe Knuspriger Blätterteigstrudel, gefüllt mit Kürbis, Gartenbirnen und Blauschimmelkäse dazu gibt 's Cous Cous, Apfelchutney und marinierte Blattsalate Zubereitungszeit ca. 20 min	18,90 €
Ofi (vegan) Ofenkartoffel mit Hummus, gegrilltem Gemüse, marinierten Kichererbsen und Röstzwiebeln	16,90 €
kleiner knackiger Beilagensalat	4,90 €

Nachspeis

Zwetschge & Tradition <i>Eine alte Oberpfälzer Mehlspeise</i>	
Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmus gefüllt, in Eiersahne eingeweicht, im Fett ausgebacken mit unserem Zwetschgenkompott, Vanilleeis und für die Harmonie – geschlagene Sahne	10,90 €

für den kleinen süßen Zahn...

dunkles Schokoladenmousse von belgischer Callebautschokolade	8,90 €
Kugel hausgemachtes Sorbet Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker, fragen Sie nach.	5,90 €

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.

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 schweigen.

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 Lupburg 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
Angus, Charolais und Limousin Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk