

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
und knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

18,90 €

Sonntagsschwein



knuspriges Schäuferl vom Schwein, Bratensoße
mit Kümmel gewürzt, fluffige Kartoffelknödel
und knackige Blattsalate mit Honig-Senfdressing mariniert

21,90 €

Sonntagskalb



Butterzarter Kalbsrahmbraten,
unsere unvergleichliche Rahmsauce,
Spätzle und Kartoffelknödel
und mit Parsberger Waldhonig glasiertes Gartengemüse

24,40 € / 27,70 €

Reh



zart geschmorter Rehbraten
mit Wachholderrahmsauce,
Blaukraut, 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 €

Geröstetes Sauerteigbrot 
mit unserer wacholdergeräucherte Flugentenbrust
Frischkäse und Kürbischutney 14,90 €

Brotliebe
warmes Sauerteigbrot mit Kürbiskernmajo, gebratenen Schwammerln
und eingelegter Beete 15,90 €

Supp'n

Brättnockerlsuppe 
24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachtem Brättnockerl
vom Black Angus Weiderind aus See 9,80 €

Vegetarisch und Vegan

Curry (vegan, glutenfrei)
Blumenkohl Süßkartoffelcurry
mit Kichererbsen, roter Currysoße und allerlei Gemüse 18,90 €

Käsespätzle
Cremige Pfannenkäsespätzle mit Bergkäse und Lauch
dazu gibt ´s Röstzwiebeln und Endiviensalat 13,90 / 18,90 €

Wintersalatbowl
mit Holunderdressing marinierte Blattsalate
Grillgemüse, gebratener Fetakäse
und knusprige Kartoffelkugeln 19,90 €

kleiner knackiger Beilagensalat 4,90 €

Hauptspeis

Sonntagskalb

Butterzarter Kalbsrahmbraten,
unsere unvergleichliche Rahmsoße,
Spätzle und mit Parsberger Waldhonig glasiertes Gartengemüse 24,40 € / 27,70 €

Reh

Zart geschmorter Rehbraten
mit Wacholderrahmsoße,
Gewürzblaukraut, Oberpfälzer Kartoffelkrustl
und unsere hausgemachten Preiselbeeren,
die mit Rotwein gekocht werden 23,90 / 28,90 €

Hühnchen

Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit Hühnchenjus, Paprikakraut, Kartoffelpüree
und gerösteter Sesam 24,90 €

Brezen Cordon Bleu

Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und heißgeräuchertem Schinken, mit Brezenbrösel paniert
Kartoffelsalat und marinierten Blattsalaten 24,90 €

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 €

Winterkabeljau

Gebratenes Skreifilet mit cremiger Safran-Senfsoße,
Lauchgemüse und Kartoffelpüree 28,90 €

Burger

Hirschenburger 25,90 €
Saftige Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenem Bun,
knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse,
Cole Slaw und Pommes

Schwammerlburger
Knusprige Austernpilze im selbstgebackenem Bun
Zitronenmajo, gepickelte Zwiebeln, marinierter Rotkohl
und knusprige Pommes 21,90 €

Nachspeis

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 €

für den kleinen süßen Zahn...

dunkles Schokoladenmousse
von belgischer Callebautschokolade 8,90 €

Kugel hausgemachtes Sorbet 5,90 €
Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker, fragen Sie nach.

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