

Die Wirtsstuben



Mittags 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

HirschenTapas

von uns ist der Schinken und die Salami
dazu gibt ´s selbst gemachtes Tomatenpesto, marokkanische Kürbispaste,
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €

Brot & Tatar

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

Feige & Rind

Geröstetes Sauerteigbrot mit Frischkäse,
karamellisierten Feigen mit Rosmarin und unserem Rinderschinken 15,90 €

Burrata & Tomate

Knusprig gebratenes Körnersauerteigbrot
mit Tomatenpesto aus Sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola,
Kirschtomaten und Burrata (vegan) 13,90 €
17,90 €

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 €

Pfifferlingsrahmsuppe

kremige Pfifferlingssuppe
mit geröstetem Sauerteigbrot und gebratenen Pfifferlingen 10,90 €

Hauptspeis

Pfifferlingsfilet

Kleines (120g) rosa gebratenes Rinderfilet
dazu gibt ´s Pfifferlings-Bohngengemüse
und Oberpfälzer Kartoffelkrustl

38,90 €

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 Zitronenschaum, gegrilltem Fenchel
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 18,90 €
& zum teilen 35,90 €

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 Schäferl 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, Butterbrokkoli

und hausgemachte Semmelknödel

28,90 €

Vegetarisch und Vegan

Sommertagiatelle

Hausgemachte Tagiatelle vom Antersdorfer Mühlengries
mit Gartenbohnen, geschmolzenen Kirschtomaten, Blattspinat,
Parmesan und marinierten Blattsalaten

20,90 €

Kürbisgnocchi

Hausgemachte, fluffige Kürbisgnocchi
mit gebratenem Kürbis, Salbeibutter, Parmesan und marinierten Blattsalaten

23,90 €

Salatbowl

Knackige Blattsalate mit Holunderblütendressing, Schafskäse
Cous Cous, Apfelchutney und gebratenen Kürbisspalten

18,90€

vegan, ohne Schafskäse 16,90€

Gemüserösti (vegan)

Knusprige Gartengemüse-Kartoffelrösti
mit Blattsalaten, marokkanischer Kürbispaste und gerösteten Mandeln

21,00 €

Burger

Porcetta Burger

Hausgemachte Porcetta im selbstgebackenem Bun
mit Tomatenpesto, Ruccola, Büffelmozzarella
knusprige Polentasticks und Tomatensalat
(Toskanischer Schweinerollbraten mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch)

22,90 €

Zupfde Sau Burger

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

19,90 €

Hirschenburger

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





23,90 €

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 €
- Cesar Salad
mit Sardellendressing, Parmesan und Brotcrunch 9,90 €
- gebratener Kürbis 6,90 €

Nachspeis

Rohr & Nudel Ofenfrische Zwetschgenrohrnudel mit Vanilleeis und Zwetschgenröster Zubereitungszeit ca. 20 min	13,20 €
Die Helene Zartbitterschokomousse mit eingelegter Gartenbirne Sesamkaramell, Birnen-Ingwergel und Birnensorbet	10,20 €
Brombeermousse mit dunklem Schoko Crumble und Joghurteis	9,90 €
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 €
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen eine kleine feine Mischung von Rohmilchkäse vom Frischkäse über gereiften Hartkäse bis zu Blauschimmel mit eingelegtem Obst und selbstgemachtem Quittensenf	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