

# Die Wirtsstuben



## Sonntags im Hirschen

Sonntagskarte  
12.00 – 13.30 Uhr  
18.00 – 20.00 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 €

Ziege & Khaki

Knusprig gebratenes Sauerteigbrot  
mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Khaki 14,90 €

Sardinendose aus Frankreich


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


# Supp'n

Brätnockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brätnockerl  8,80 €


# Hauptspeis


Sonntagskalb   
Butterzarter Kalbsrahmbraten  
unsere unvergleichliche Rahmsauce  
Spätzle und marinierte Blattsalate 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 €

Tagliatelle & Kürbis  
Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengries  
mit gebratenem Kürbis, Salbei und Parmesan 20,90 €

Zander  
Gebratenes Zanderfilet  
mit Meerrettichsoße, glasierter roten Beete  
und Quetschkartoffeln 27,90 €

Angusburger   
saftige Rindfleischpflanzerl vom Angus Weiderind von Familie Uhl aus See  
im selbstgebackenem Bun  
knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse  
BBQ- Soße und Pommes 24,90 €

Preiselbeer Cordon Bleu   
Schweinerücken mit Camembert,  
Preiselbeeren und Meerrettich gefüllt  
knusprig gebacken  
Kartoffelsalat und marinierte Blattsalate 23,90 €

# 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 €

## Rehbraten

zart geschmorte Rehkeule  
mit Wacholderrahmsauce, Blaukraut  
und knusprige Kartoffelkugeln

28,90 €

## Gans ganz fein

Portion Gänsebrust im Rohr gebraten  
Blaukraut, Bratapfel, unsere Rotweinpreiselbeeren  
und Kartoffelknödel

für 1 Person 38,90 €

für 2 Personen 48,90 €

## Halbe knusprig gebratene Bayerische Freilandente

in eigener Soße mit Blaukraut, Bratapfel, Preiselbeeren in Rotwein  
Kartoffelknödel

für 1 Person 36,90 €

für 2 Personen 46,90 €

# Nachspeis

Hirschen´s Elise

Dunkles Lebkuchenmousse vom Nürnberger Elisenlebkuchen  
mit warmen Zimtzwetschgen und hausgemachtem Vanilleeis

11,90 €

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 €

# 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 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