

Die Wirtsstuben




Sonntags im Hirschen

Sonntagskarte
12.00 – 13.30 Uhr
18.00 – 20.30 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, gepickelte Zwiebeln,
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €

Spargel
knuspriger grüner Stangenspargel
mit Bärlauchmajo und mariniertem Frühlingsalat 15,90 €

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 €

Spargelcremesuppe 9,80€

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 €

Forelle

im Ganzen gebratene Forelle

mit Kräutern und Knoblauch gefüllt

dazu gibt's Butterkartoffeln und Salat

26,90€

Risotto (vegan)

kremiges Risotto mit Erbsen, Frühlingslauch, gebratenen Morcheln

und Schwammerln

20,90 €

Frühlingsbowl

Hasselbackkartoffeln mit Kräuter-Crème fraîche;

marinierte Blattsalate, Erbsen, Blattspinat und gegrillter Schafskäse

18,90€

Bärlauch Cordon Bleu

Gefüllter Schweinerücken mit Bärlauch, Frischkäse

und unserem Hirschenschinken mit

Kartoffel-Radiesersalat und marinierten Blattsalaten

24,90 €

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 €

vom Spargelhof Blümel

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln,
zerlassener Butter oder selbstgemachter Sauce Hollandaise 23,90€



Kleines Wiener Schnitzel
natürlich vom Kalb, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 16,90€



Kleines Schweineschnitzel paniert
vom Schweinerücken, wie sich`s gehört, in der Pfanne gebraten 10,90€

gebratenes Lachsfilet 13,90€

Nachspeis

Holunder
cremig Holunder Parfait mit
Rhabarberkompott 9,80 €

Zwetschge & Tradition
Eine traditionelle 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 Mitnachhausnehmen und in schönen Urlaubserinnerungen schmelgen.

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 Knoblauchland

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