

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 €

Brotliebe

warmes Sauerteigbrot
mit Zitronenmajo, gebratenen Erdäpfeln
marinierte Beete und Kresse

13,90 €

Sardinendose aus Frankreich

Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate

19,90 €

Supp'n

Brät'nockerlsuppe

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachten Brät'nockerl 

8,80 €

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 €

Lachsnudeln

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß

mit gebratenem Lachsfilet,

geschmolzenem Lauch und Zitronensoße

26,90 €

marinierte Blattsalate

Kichererbsencurry (vegan)

Kichererbsen mit orange Currysoße

und Maaqoudas

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 €

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 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 glasiertes Gartengemüse

24,40 € / 27,70 €

Kalb

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und unserem Bauernschinken

mit Tomaten-Fenchelragout

und Perlgraupenrisotto

Nachspeis

Holunder
kremiges Holunder Parfait mit
Rhabarberkompott 9,80 €

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 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 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