

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 Schäufelr 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 Wacholderrahmsoße, Brokkoli, Oberpfälzer Kartoffelkrustl und
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden

28,90 €

Vorspeis

Hirschen Tapas

von uns ist der Schinken und die Salami,
dazu gibt ´s selbstgemachtes Tomatenpesto, gepickelte rote Zwiebeln,
eingelegte Oliven und ein bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €

Brot & Tatar

Rindertatar frisch durchgedreht, gewürzt mit allem, was man braucht,
dazu gibt es Senfkaviar, eingelegte Zwiebeln
und geröstetes Sauerteigbrot 19,90 / 29,90 €

Brotliebe

Geröstetes Sauerteigbrioche
mit Erbsenpesto, Rucola,
gebratenen Zucchini und Burrata 15,90 €

Supp'n

Leberknödel

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel
vom Weiderind aus See 9,80 €

Vegetarisch und Vegan

Curry (vegan, glutenfrei)

Blumenkohl-Süßkartoffelcurry
mit Kichererbsen, roter Currysoße und allerlei Gemüse 18,90 €

Frühlingsbowl

knusprige Kartoffelkugeln mit Kräutercreme fraîche,
marinierten Blattsalaten, Erbsen, Blattspinat,
warmem Fetakäse und knusprigen Körnern 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 €

Hühnchen

Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit Hühnchenjus, Zitronenrisotto, Blattspinat
und geröstetem 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 vom Kalb 26,60/ 29,90 €
und hausgemachter Kartoffelsalat vom Schwein 19,90€

Lachsnudeln

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß
mit gebratenem Lachsfilet,
geschmolzenem Lauch und Zitronensoße, 26,90 €
dazu gibt's marinierte Blattsalate

Hirschenburger

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

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
Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker, fragen Sie nach.

5,90 €

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