U N S E R E K A R T E

Wirtsstuben

S O N N T A G

Wirtsstubenkarte
von 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 21.00 Uhr

Bei uns gehört gutes Essen einfach dazu.
Deshalb kommt nur auf den Teller, was wir selbst gerne mögen:
ehrliche Küche, beste Zutaten und Zeit, die man schmeckt.

Alle Preise in Euro.

VORSPEISEN

HirschenTapas 16
Schinken · Salami,
selbstgemachtes Tomatenpesto · gepickelte Zwiebeln
eingelegte Oliven · frisch gebackenes Brot

Herbstliebe 14
cremige Burrata · Feigencarpacchio
Parmesan · Balsamico
Rucola · Waldhonig · Rauchmandeln

Birne & Schinken 14
Röstbrot · karamellisierte Birnen
Rucola · Rinderschinken
Rosmarin · Senfkaviar

Sardinendose 16
lauwarme Sardinen in Olivenöl und Zitrone
geröstetes Sauerteigbaguette
Salat · Holunderblütendressing

SUPPEN

Leberknödelsuppe 9
kräftige Rinderbrühe (24 Stunden gekocht)
hausgemachter Leberknödel

Kürbissuppe 10
Hokkaidokürbis
geröstetes Brot · knusprige Kürbiskerne

GEMÜSE

Tagliatelle & Kürbis 20
hausgemachte Tagliatelle
gebratener Kürbis · marokkanische Kürbispaste
Parmesan

Waldpilzrisotto (vegan möglich) 24
gebratene Waldpilze · Trüffelöl
Heidelbeeren · Parmesan

SALATE

Strudelliebe 20
Blätterteig · Kürbis · Birne · Blauschimmelkäse
marinierte Blattsalate · Bulgur
Holunderblütendressing · geröstete Körner
(Zubereitungszeit 20 min.)

Salatbowl
marinierte Blattsalate · Holunderblütendressing
Tomate · Gurke · geröstete Körner · Kräuter

gebratene Maispoulardenbrust 20
gebratene Riesengarnelen 25

HAUPTGERICHTE

Hühnchen 28
gefüllte Bio - Hühnerbrust · getrocknete Tomaten · Salbei
Hühnchenjus · Kürbispüree
geröstete Mandeln

Zander 28
gebratenes Zanderfilet
Meerrettichschaum
rote Beete Risotto · Limette

Wiener Schnitzel vom Kalb 27 / 31
in Butter gebraten · hausgemachte Preiselbeeren mit Rotwein
marinierte Blattsalate · knusprige Kapern
hausgemachter Kartoffelsalat

Hirschenburger 26
Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenen Bun
Speck · Preiselbeerzwiebeln · Bergkäse
Cole Slaw · Pommes

Short Rib 32
Black Angus geschmort
Pfefferrahmsoße · Polenta
Grillgemüse

Brezen Cordon Bleu 25
Gefüllter Schweinerücken mit Obazdn
und heißgeräuchertem Schinken · mit Brezenbrösel paniert
Kartoffel-Gurken-Salat · marinierte Blattsalate

S O N N T A G S B R A T E N

Ja, die gibt´s nur am Sonntag und am Feiertag. Weil sie Zeit brauchen und frisch sein müssen…

Kalbsleber 27
Gebratene Kalbsleber · Bratensoße
Kartoffelpüree · geschmolzene Zwiebeln
gebratene Apfelscheiben

Kalbsbraten 24/27
Kalbsrahmbraten · Rahmsoße
Spätzle · Kartoffelknödel
glasiertes Gartengemüse

Weiderind aus See 25/28
Geschmorter Rinderbraten
Pfefferrahmsoße · Bröselblumenkohl
knusprige Kartoffelkrustl

Reh 25/28
Geschmorte Rehkeule
Preiselbeeren · Wacholderrahmsoße
Brokkoli · Butterspätzle

VOM GRILL

Rinderfilet · 220 g	46
Rib Eye · 250 g	36
Rumpsteak · 220 g	36
Tomahawk · ca. 1,2 kg (für 2)	120

Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit

von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

Unsere Steaks werden mit Zitronen-Pfefferbutter serviert.

Alle Cuts auch als Black Angus Weiderind von Familie Uhl, See + 10 €

DAZU

Blattsalate · klein / groß	6 / 11
Grillgemüse	7
Rosmarinkartoffeln	6
Kartoffelkrustl	6
Pommes	6
Ofenkürbis	6
Pfefferrahmsoße	5

Mit viel Liebe & Sorgfalt von unseren Metzgern ausgesucht und gereift.

Wir zerlegen selbst und verarbeiten diese vom Kopf bis zur Beinscheibe.

Wir bieten Ihnen zweierlei Haltungsformen bei unseren Steaks an, einmal konventionell gehaltene bayerische Rinder oder aber Black Angus Rinder von Familie Uhl aus See bei Lupburg (4 km vom Hirschen), die täglich vom Stall auf die Weide im Seetal laufen durften.

N A C H S P E I S E

Herbst 12
Quittenparfait · Gewürzbirne
Zartbitter-Schokomousse · Haselnussgebäck

Tarte Tatin 14
Apfel · karamelisierte Kürbiskerne
Kürbiskernespuma · Vanilleeis
(Zubereitungszeit 20 min.)

ZWETSCHGENBAVESEN 11
unsere Tradition
klassische Oberpfälzer Mehlspeise
Weißbrot · Zwetschge · goldbraun ausgebacken
Zwetschgenkompott · Vanilleeis · Sahne

Kleine Desserts

Dunkles Schokoladenmousse 9
Callebaut-Schokolade

Kugel hausgemachtes Sorbet 5
immer wechselnd · einfach nachfragen

Die Hirschenmanufaktur

Unsere Manufaktur ist ein echtes Familienprojekt.
Hier wird probiert, verfeinert und erst dann abgefüllt, geräuchert
oder eingeweckt – wenn es für uns wirklich passt.
Schinken, Wurst und viele weitere Produkte entstehen bei uns im Haus,
mit Zeit, Sorgfalt und dem Anspruch, nur das zu verwenden, was wirklich hineingehört.
Gerichte aus unserer Manufaktur sind in der Karte gekennzeichnet.

Der Dorfladen

Ein Stück Hirschen zum Mitnehmen.
Was früher für Frühstück und Küche gedacht war,
findet sich heute auch in unserem Dorfladen wieder:
hausgemachte Produkte aus unserer Manufaktur –
für zuhause und für ein bisschen Urlaubserinnerung.

UNSERE ZUTATEN

Was wir nicht selbst herstellen, wählen wir mit genauso viel Sorgfalt aus:

Wild aus den Parsberger Wäldern
Lamm aus dem Labertal
Gemüse aus dem Knoblauchsland
Eier von Familie Gabler aus Lupburg
Spargel und Erdbeeren vom Spargelhof Blüml
Käse von den Biohofkäsereien Berl und Wohlfahrt
Mehl von der Poschenrieder Mühle
Körner von der Antersdorfer Bio Mühle
Black Angus Rind von Familie Uhl aus See
Rohmilchkäse Affineur Waltmann, Erlangen

UNSER ZEICHEN

steht für ehrliches Handwerk,
beste Zutaten
und einen bewussten
Umgang mit Lebensmitteln.

h.irschen **c.**rafted

Schön, dass du da bist.