

Die Wirtsstuben




Frühling


Wirtsstubenkarte
Montag bis Sonntag
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!

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 €

Sardinendose
Lauwarme Sardinen in Olivenöl & Zitrone mit geröstetem Sauerteigbaguette
und mit Holunderblütendressing marinierte Salate 16,90 €

Supp'n

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

Bärlauchsuppe
cremige Bärlauchschaumsuppe,
dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Radieserl 9,90 €

Hauptspeis

Reh im Wald

Rosa gebratener Rehrücken aus Parsberger Wäldern
mit Wacholderjus, Hibiskusirschen, Brokkoli
und hausgemachten Kräutergnocchi

38,90/ 42,90 €

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
und hausgemachter Kartoffelsalat

vom Kalb 26,60/ 29,90 €


vom Schwein 19,90 €


Lachsnudeln

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

26,90 €

Burger

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

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

Vegetarisch und Vegan

Curry (vegan, glutenfrei)
Blumenkohl-Süßkartoffelcurry
mit Kichererbsen, roter Currysoße und allerlei Gemüse 18,90 €

Käsespätzle
Cremige Pfannenkäsespätzle mit Bergkäse und Lauch
dazu gibt ´s Röstzwiebeln und knackigen Blattsalaten 13,90 /18,90 €

Frühlingsbowl
knusprige Kartoffelkugeln mit Kräutercreme fraîche,
marinierten Blattsalaten, Erbsen, Blattspinat,
warmem Fetakäse und knusprigen Körnern 19,90 €


Kleiner knackiger Beilagensalat 4,90 €

Aus unserer Hirschenmanufaktur


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


Wir zerlegen selbst, Tiere aus artgerechter Haltung 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.

Rinderfilet 220 Gramm  45,90 €
Rinderfilet 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl aufgegessen

Rib-Eye Steak 250 Gramm  35,90 €
Rib-Eye Steak 250 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl 45,90 €

Rumpsteak 220 Gramm  35,90 €
Rumpsteak 220 Gramm vom Weiderind aus See, Familie Uhl 45,90 €

Tomahawk ca.1200 Gramm  für 2 Personen 109,00 €
Vom Weiderind aus See von Familie Uhl
Für eine erstklassige Fleischqualität und um die Wartezeit von 2-3 Stunden zu reduzieren, grillen wir das Tomahawk nur auf Vorbestellung.

mit hausgemachtem Marillen-Chutney und Zitronen-Pfefferbutter.

Dazu gibt´s:

Die Beilagen sind nur in Verbindung mit unseren Steaks bestellbar.

- Hirschenfutter klein / groß 6,60 € / 11,00 €
verschiedene Blattsalate, knackfrisch mit Honig-Senfdressing
- Grillgemüse 6,60 €
- Rosmarinkartoffeln 5,90 €
- Oberpfälzer Kartoffelkrustl 5,90 €
- Pommes frites 5,60 €

Nachspeis

Matcha
cremigtes Matchaparfait
mit Passionsfruchtcurd und gepuffter Quinoa 9,80 €

Zitrone
Mürbeteigtörtchen mit Zitronencreme,
kandierte Amalfizitrone und Joghurteis 14,90 €

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 €

Käsefondue
Warmer, gebackener Camembert mit Rosmarin,
Olivenöl und Knoblauch, Honig,
Sauerteigwürfel und Apfelchutney 14,90 €

für den kleinen süßen Zahn...

Dunkles Schokoladenmousse
von belgischer Callebautschokolade 8,90 €

Kugel hausgemachtes Sorbet 5,90 €
Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker, fragen Sie nach.

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 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 bei der Familie Gabler von glücklichen Hühnern 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

Black Angus Rinder von Familie Uhl aus See



h.irschen c.rafted

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk