

Die Wirtsstuben



Winter

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 selbst gemachtes Tomatenpesto, eingelegte Zwiebeln,
eingelegte Oliven und ein bissel 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 €

Beete-Tatar (vegan, glutenfrei)

Rote Beete-Tatar mit Senfkaviar,
gepickelten Zwiebeln und marinierten Blattsalaten

14,90 €

Brotliebe

warmes Sauerteigbrot
mit Kürbiskernmajo, gebratenen Schwammerln
und eingelegter Beete

15,90 €

Sardinendose aus Frankreich

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

17,90 €

Supp'n

Leberknödelsuppe 

24 Stunden gekochte Rinderbrühe mit hausgemachtem Leberknödel
vom Black Angus Weiderind aus See

9,80 €

Apfel

Fruchtige Apfel-Currysuppe
mit Apfelchip

8,90 €

Hauptspeis

Reh im Wald 

Rosa gebratener Rehrücken aus Parsberger Wäldern
mit Wacholderjus, Flower Sprouts, hausgemachten Kräutergnocchi
und Rotweinpreiselbeeren

42,90 €

Rind 

rosa gebratenes Rumpsteak
mit würziger Senfkruste, Kräuterjus,
Rahmwirsing und Oberpfälzer Kartoffelkrustl

38,90 €

Winterschwein 

Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit Maronenkruste,
Kräuterjus, Rahmwirsing und Butterspätzle

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 €

Zander

Gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsoße,
Pastinaken-Kartoffelpüree und glasierten Beete

28,90 €

Reh 

Zart geschmarter Rehbraten
mit Wacholderrahmsoße,
Gewürzblaukraut, Oberpfälzer Kartoffelkrustl und
unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden 28,90 €

Burger

Schwammerlburger
Knusprige Austernpilze im selbstgebackenem Bun
Zitronenmajo, gepickelte Zwiebeln, mariniertes Rotkohl
und knusprige Pommes 21,90 €

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

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

Vegetarisch und Vegan

Spinatknödel
Hausgemachte Spinatknödelchen
mit Blattspinat, brauner Butter und Parmesan 22,90 €

Käsespätzle
Cremige Pfannenkäsespätzle mit Bergkäse und Lauch,
dazu gibt's Röstzwiebeln und Endiviensalat 18,90 €

Waldschwammerl (vegan, glutenfrei)
Fluffige Kartoffelknödel mit Waldschwammerlagout
und Wirsinggemüse 21,00 €

Strudelliebe
Knuspriger Blätterteigstrudel,
gefüllt mit Kürbis, Gartenbirnen und Blauschimmelkäse,
dazu gibt's Cous Cous, Apfel-Chutney und marinierten Grünkohl
Zubereitungszeit ca. 20 min 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		51,00 €

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

Crème Brûlée
Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Brombeer-Ingwersorbet 10,90 €

Winterliebe
Tiramisu mit Zwetschgenkernnamaretto,
mit Vanille-Mascarpone und Orangensorbet 12,90 €

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 €

Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen
Manchego mit Zwetschgen-Chutney und
selbstgebackenem Früchtebrot 17,90 €

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 ausschaut.

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-anfangen mit hausgemachten Produkten für das Frühstücksbuffet oder die Speisekarten, füllen mittlerweile allerhand Köstlichkeiten die Regale. Alles wird in unserer Hirschenmanufaktur hergestellt.
Zum Mitnachhausenehmen 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.rafterd

Unser Zeichen für Nachhaltigkeit und Handwerk