

Die Wirtsstuben



Herbst

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 bisserl frisch gebackenes Brot 15,90 €

Burrata

cremige Burrata mit Feigen,
unserem Rinderschinken und Rucola 18,90 €

Brot & Tatar

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

Kürbis & Melone (vegan)

geröstetes Sauerteigbrot mit selbstgemachter, marokkanisch gewürzter
Kürbispaste, gegrilltem Gemüse und gepickelter Wassermelone 14,90 €

Supp'n

Leberknödelsuppe

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

Kürbiskremsuppe mit Kernöl

dazu gibt's ein geröstetes Brot mit Frischkäse
und gesalzenen Kürbiskernen 10,90 €

Hauptspeis

Hirsch im Wald

rosa gebratener Hirschrücken aus Parsberger Wäldern
mit Wacholderjus, karamellisiertem Blaukraut, hausgemachten Kräutergnocchi
und rote Johannisbeeressig-Reduktion 42,90 €

Backhühnchen

saftig ausgebackene Maispoularde im Brezenbröselmantel
mit hausgemachtem Gurken-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 €

Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet mit marokkanisch gewürzter Kürbispaste
gegrilltem Kürbis, knusprigen Kartoffelwürfeln,
Paprikachutney und Korianderöl 28,90 €

Saltimbocca

Saltimbocca vom Kalb, mit Salbei und unserem Bauernschinken,
mit Kräutertjus, Blattspinat und Safranrisotto 30,90 €

Hirschenbrotzeit

von uns ist der Schinken und die Salami
von der Hofkäserei Wohlfahrt der Käse.
Dazu gibt ´s selbst eingelegtes Gemüse, Butter
und ein bisserl frisch gebackenes Brot
für einen 18,90 €
& zum teilen 35,90 €

Burger

Zupfde Sau Burger

Pulled pork im selbstgebackenem Bun
mit Krautsalat, roten Zwiebeln
Cole Slaw, Harissamajo und Pommes

20,90 €

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 €

Maaqoudaburger

Marokkanisch gewürzte Erdapfelpflanzerl im selbstgebackenen Bun
mit Harissamajo, Tomaten, roten Zwiebeln
dazu gibt ´s Tomaten-Gurkensalat

18,90 €

Vegetarisch und Vegan

Spinatknödel

Hausgemachte Spinatknödelchen
mit Blattspinat, brauner Butter und Parmesan

20,90 €

Gnocchi

Hausgemachte Kräutergnocchi
mit fruchtigem Tomatenragout, gebratenem Fenchel
und Parmesanchip

24,90 €

Strudelliebe

Knuspriger Blätterteigstrudel,
gefüllt mit Kürbis, Gartenbirnen und Blauschimmelkäse
dazu gibt ´s Cous Cous, Apfelchutney und marinierte Blattsalate
Zubereitungszeit ca. 20 min

18,90 €

Ofi (vegan)

Ofenkartoffel mit Hummus, gegrilltem Gemüse,
marinierten Kichererbsen und Röstzwiebeln

16,90 €

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 	37,90 €
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 Marillenchutney 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 €
- Ofenkürbis
geschmort mit Chili, Knoblauch und vielen frischen Kräutern 7,20 €

Nachspeis

Herbstliebe

fluffiger Grießknödel mit Zimtbröseln
in Weißweingewürzsud eingelegter Gartenbirne
Birnen-Ingwersorbet, Vanillemascarpone
Zubereitungszeit ca. 20 min

13,90 €

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 €

Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen
Manchego mit warmen Oliven und
selbstgebackenem Feigenbrot

17,90 €

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 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